

**WORK PLAN FOR THE CERTIFICATION IN ORIGIN OF BLUEBERRIES  
FROM URUGUAY, WITH METHYL BROMIDE FUMIGATION TREATMENT,  
DESTINED TO UNITED STATES – MGAP-DGSA/USDA-APHIS-  
PPQ/UPEFRUY**

**PLAN DE TRABAJO PARA LA CERTIFICACION EN ORIGEN DE  
ARANDANOS DE URUGUAY, CON TRATAMIENTO DE FUMIGACION CON  
BROMURO DE METILO CON DESTINO A ESTADOS UNIDOS MGAP-DGSA /  
USDA-APHIS-PPQ / UPEFRUY**

## Indice

1 OBJETIVO .....	4
2 DEFINICIONES .....	4
3 PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PROGRAMA .....	6
4 REGLAMENTOS DE USDA-APHIS- PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE ARANDANOS DE URUGUAY A LOS ESTADOS UNIDOS .....	6
5 ORGANIZACIONES PARTICIPANTES .....	7
6 RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES .....	7
7. REQUISITOS PARA LA APROBACION Y REGISTRO DE UN CENTRO DE FUMIGACION .....	12
8. DESCRIPCION DEL TRATAMIENTO .....	21
9. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DEL TRATAMIENTO DE FUMIGACION .....	22
10. MOVIMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE LOTES FUMIGADOS .....	27
11. ENVASES Y MATERIALES DE EMBALAJE AUTORIZADOS .....	31
12. CERTIFICACION .....	33
13 TRANSITOS INTERNACIONALES .....	33
14 VIOLACION DE LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS .....	33
15 EVALUACIONES .....	34
16 MODIFICACIONES AL PLAN DE TRABAJO APROBADO .....	34
ANEXO I: Acuerdo Operacional de los Centros de Fumigación .....	36
ANEXO II: Formulario de Registro de Uso de Bromuro .....	37
ANEXO III: Certificado PPQ 535 .....	38
ANEXO IV: Planilla de Declaración Jurada para identificación del lote fumigado .....	39
ANEXO V: Planilla de Lotes Fumigados Remanentes .....	40
ANEXO VI: Planilla de repaletizado .....	41

## Index

1 OBJECTIVE.....	4
2 DEFINITIONS.....	4
3 PRODUCTS INCLUDED IN THE WORK PLAN .....	6
4 USDA-APHIS-PPQ REGULATIONS FOR URUGUAYAN BLUEBERRY ENTRY TO THE UNITED STATES.....	6
5 PARTICIPATING ORGANISMS.....	7
6 PARTICIPANT RESPONSIBILITIES .....	7
7. REQUIREMENTS FOR THE APPROVAL AND REGISTRATION OF A FUMIGATION CENTER ..	12
8. TREATMENT DESCRIPTION .....	21
9. FUMIGATION TREATMENT APPLICATION PROCEDURE.....	22
10. FUMIGATED LOT MOVING AND STORAGE.....	27
11. AUTHORIZED CONTAINERS AND PACKAGING MATERIALS .....	31
12. CERTIFICATION .....	33
13 INTERNATIONAL TRANSIT .....	33
14 PROCEDURE AND REQUIREMENTS VIOLATION .....	33
15 EVALUATIONS .....	34
16 APPROVED WORK PLAN MODIFICATIONS .....	34
ANNEX I: Fumigation Center Operational Agreement .....	36
ANNEX II: Record Form for Bromide Use.....	37
ANNEX III: PPQ 535 Certificate .....	38
ANNEX IV: Affidavit worksheet for the identification of the fumigated lo.....	39
ANNEX V: Remaining Fumigated Lot worksheet.....	40
ANNEX VI: Repalletized Form.....	41

## 1 OBJETIVO

Desarrollar un Plan de Trabajo para la Certificación en Origen de Arándanos Frescos de Uruguay, con tratamiento de Fumigación con Bromuro de Metilo con destino a Estados Unidos entre el Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca, Dirección General de Servicios Agrícolas (MGAP-DGSA); el United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service Internacional Services (USDA-APHIS-PPQ), y la Unión de Productores y Exportadores Fruti-hortícolas de Uruguay (UPEFRUY), para dar cumplimiento a todos los requisitos del Programa de Certificación en origen de arándanos frescos para la exportación de fruta fresca de arándanos a los Estados Unidos.

El plan de trabajo contiene los lineamientos para el tratamiento de fumigación, resguardo, certificación y exportación de arándanos hacia los Estados Unidos.

No se permitirá la variación de estos lineamientos sin la previa autorización por escrito de las partes firmantes.

## 2. DEFINICIONES

### 2.1 Acuerdo Cooperativo

Es un fideicomiso administrado por USDA-APHIS-PPQ donde permite a USDA-APHIS-PPQ proveer asistencia técnica a organizaciones internacionales basado en costos recuperables al cien por ciento.

### 2.2 Acuerdo Operacional

Acuerdo firmado por el Centro de Fumigación por el cual acepta los procedimientos determinados en el plan de trabajo aprobado por el MGAP-DGSA, USDA-APHIS-PPQ y UPEFRUY para el programa de certificación en origen.

### 2.3 Cámara de Fumigación

Recinto herméticamente cerrado donde se procede a realizar la exposición de la fruta de arándanos frescos a dosis de Bromuro de Metilo (BM) y los tiempos establecidos; que cuenta con el instrumental necesario para medir las concentraciones de MB y temperaturas durante el tratamiento, además de un sistema de circulación forzada, evacuación del gas y un sistema informático (software) para el registro de los eventos durante el proceso del tratamiento de fumigación

### 2.4 Centro de Fumigación

Instalaciones apropiadas para el manejo de la fruta fresca de arándanos, fumigación y mantenimiento de las condiciones de identificación y aislamiento exigidas hasta su carga.

## 1 OBJECTIVE

To develop a Work Plan for the Certification in Origin of Fresh Blueberries from Uruguay, with Methyl Bromide Fumigation destined to the United States, among the Ministry of Cattle, Agriculture, and Fisheries, the General Agricultural Services Board, the United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Services International Services (USDA-APHIS-PPQ) and the Union of Fruit Growers of Uruguay (UPEFRUY), to comply with all the Fresh Blueberry Certification in Origin Program requirements for fresh blueberry fruit export to the United States.

The work plan contains the guidelines for the fumigation treatment, safekeeping, certification and export of blueberries to the United States.

Variation to these guidelines will not be allowed without previous written authorization by the signing parties.

## 2. DEFINITIONS

### 2.1 Cooperation Agreement

Trust fund administered by USDA-APHIS-PPQ allowing APHIS to provide technical assistance to international organizations based on one hundred percent recoverable costs.

### 2.2 Operational Agreement

Agreement signed by the Fumigation Center accepting the procedures as determined by the work plan approved by the MGAP-DGSA, USDA-APHIS-PPQ, and UPEFRUY for the certification in origin program.

### 2.3 Fumigation Chamber

Hermetically sealed area where fresh blueberry fruit is exposed to Methyl Bromide doses during established times, having the necessary instruments to measure MB concentrations and temperatures during treatment, which additionally contains a forced circulation and gas evacuation system evacuation and computer system (software) for the recording of events in the fumigation treatment process.

### 2.4 Fumigation Center

Adequate installations for fresh blueberry fruit management, fumigation, and identification and isolation conditions to be maintained until loading.

## **2.5 Director Técnico del Centro de Fumigación**

Profesional del Centro de Fumigación (Contraparte Técnica) responsable ante MGAP-DGSA y USDA- APHIS-PPQ del cumplimiento de las exigencias del presente plan de trabajo (incluido el buen estado de las instalaciones, y los equipos necesarios en perfectas condiciones de operación). El Director Técnico debe estar capacitado y aprobado por la DGSA.

## **2.6 Inspector USDA-APHIS-PPQ**

Funcionario responsable de supervisar y auditar todas las actividades del plan de trabajo. Emitir certificado PPQ 203

## **2.7 Inspector MGAP-DGSA**

Funcionario habilitado para fiscalización del cumplimiento del programa de fumigación, de las actividades realizadas por la contraparte técnica, así como de la firma de los reportes (reportes de fumigación, Anexo IV) y de la certificación (PPQ 535 y Certificado Fitosanitario de Exportación).

## **2.8 Operador de Cámaras de Fumigación**

Es el empleado del Centro de Fumigación responsable de la ejecución del proceso de fumigación y debe estar presente durante todo el período que dura el mismo, debiendo firmar el reporte de fumigación y el Anexo IV.

El Operador debe estar capacitado y aprobado por la DGSA.

## **2.5 Fumigation Center Technical Director**

Fumigation Center Professional (Technical Counterpart) responsible before MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ for the compliance with the current work plan requirements (which includes keeping the installations in good conditions and the necessary equipment in perfect operational conditions.) The technical director must be qualified and approved by the DGSA.

## **2.6 USDA-APHIS-PPQ Inspector**

Official responsible for supervising/auditing compliance with the Work Plan and for issuing the PPQ 203 certificates.

## **2.7 MGAP-DGSA Inspector**

Public officer who is responsible for controlling compliance with the Fumigation program, the activities performed by the technical counterpart, as well as reports (fumigation reports, Annex IV) and certification (PPQ 535 and Export Phytosanitary Certificate) signatures.

## **2.8 Fumigation Chamber Operator**

Employee of the Fumigation Center responsible for the execution of the fumigation procedure, who must be present during the whole fumigation period, and sign both the fumigation report and Annex IV.

Operator must be qualified and approved by the DGSA.

### 3. PRODUCTOS INCLUIDOS EN EL PROGRAMA

Fruta fresca de Arándanos (*Vaccinium spp*) originarios de Uruguay, que se encuentran autorizados para ingresar a los E.U.A. con el requerimiento específico de fumigación en origen como condición de entrada.

### 4. REGLAMENTOS DE USDA-APHIS-PPQ QUE REGULAN LA ENTRADA DE ARANDANOS DE URUGUAY A LOS ESTADOS UNIDOS

Los arándanos de Uruguay están reglamentados por el Código de Reglamentos Federales (CFR) Título 7 (Agricultura), Nota de Cuarentena, Sub-parte Frutas y Hortalizas 7CFR 319.56, y este plan de trabajo cumple con los lineamientos de manejo para los programas de certificación en origen de USDA-APHIS-PPQ Plant Protection and Quarantine (PPQ).

Para el programa de certificación en origen de arándanos frescos, el tratamiento Cuarentenario a aplicar es el T101 ( $i^{1-1}$ ) Fumigación con Bromuro de Metilo, para el control de *Ceratitis capitata* (Mediterranean fruit fly) y *Anastrepha fraterculus* (South American fruit fly) especies que utilizan como hospedero al arándano.

El material de embalaje de madera que se utiliza para la exportación de arándanos frescos a los E.U.A. deberá tratarse conforme a las regulaciones de la NIMF 15.

La política de USDA-APHIS-PPQ respecto al programa de certificación en origen de arándanos frescos requiere que:

Exista un convenio para cubrir todos los costos de USDA-APHIS PPQ asociados al programa.

Las actividades se llevarán a cabo en Uruguay bajo la supervisión del personal de USDA-APHIS-PPQ con auditoría del/ la director/a Directora de Programas de Certificación para Sur América.

Los arándanos tratados pueden estar sujetos a inspección y otras acciones relativas en los puertos de entrada a los EUA por Customs and Border Protection (CBP).

De ser necesario se harán actualizaciones a este Plan de Trabajo, que serán ratificadas por escrito por las partes signatarias.

### 3. PRODUCTS INCLUDED IN THE PROGRAM

Fresh Blueberry Fruit (*Vaccinium spp*) originally from Uruguay, which are authorized to enter the United States under the specific requirement of fumigation in origin as an entry condition.

### 4. USDA-APHIS-PPQ REGULATIONS FOR URUGUAYAN BLUEBERRY ENTRY TO THE UNITED STATES

Blueberries from Uruguay are regulated by the Code of Federal Regulations (CFR) Title 7 (Agriculture) Notice of Quarantine, Sub-part Fruits and Vegetables 7CFR 319.56, and this Work Plan complies with the management guidelines for the certification in origin programs by the USDA-APHIS-PPQ Plant Protection and Quarantine (PPQ).

The quarantine treatment to be applied for fresh blueberry certification in origin program is T101 ( $i^{1-1}$ ) Methyl Bromide Fumigation, for the control of *Ceratitis capitata* (Mediterranean fruit fly) and *Anastrepha fraterculus* (South American fruit fly), species which use blueberry as host.

The wood packaging material used for the export of fresh blueberries to the U.S.A. must be treated conforming to the NIMF 15 regulations.

USDA-APHIS-PPQ policy regarding fresh blueberry certification in origin program requires:

The existence of an agreement to cover all USDA-APHIS-PPQ costs associated to the program.

The activities will be carried out in Uruguay under the supervision of USDA-APHIS-PPQ personnel and audited by APHIS Preclearance Off Shore Programs (POP) Area Director for South America.

Treated blueberries can be subject to inspection and other related actions at the port of entry to the U.S.A. by Customs Border Protection (CBP).

When necessary, updates to this Work Plan will be made, which will be ratified in written by the signing parties.

## 5. ORGANIZACIONES PARTICIPANTES

- Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP)
  - Dirección General de Servicios Agrícolas (DGSA).
- Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA),
  - Animal Plant and Health Inspection Service- (APHIS- PPQ)
- Unión de Productores y Exportadores de Fruta de Uruguay (UPEFRUY)

## 5. PARTICIPATING ORGANISMS

- Ministry of Cattle, Agriculture and Fisheries (MGAP)
  - General Board of Agricultural Services (DGSA).
- United States Department of Agriculture (USDA),
  - Animal Plant and Health Inspection Service- (APHIS-PPQ)
- Union of Fruit Growers and Exporters of Uruguay (UPEFRUY)

## 6. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

### 6.1 MGAP-DGSA

Es responsable de:

**6.1.1** La ejecución y supervisión de todas las actividades del programa de certificación en origen de arándanos frescos, fiscalizando las distintas etapas (Anexo IV, PPQ 535, Reportes de Fumigación y el Certificado Fitosanitario).

**6.1.2** Verificar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades.

**6.1.3** Facilitar inspectores suficientes para asegurar el cumplimiento de todos los procedimientos y requisitos del presente plan de trabajo.

**6.1.4** Proporcionar suficientes alternativas de comunicación (teléfonos, faxes, u otros) en la oficina del MGAP-DGSA correspondiente para coordinar, desarrollar y atender adecuadamente las solicitudes recibidas durante los horarios oficiales de los días hábiles.

**6.1.5** Registrar por escrito cualquier observación relevante, que surja durante la supervisión, en el Libro foliado, específico para este proceso, facilitado por el Centro de Fumigación. Ejecutar actos correctivos si fuera necesario derivados de las observaciones y asentarlos.

**6.1.6** Capacitar y aprobar, en cooperación con el USDA-APHIS-PPQ a los inspectores del MGAP-DGSA, Directores Técnicos y Operadores de Cámaras. Para esta actividad se puede requerir el apoyo de

## 6. PARTICIPANT RESPONSIBILITIES

### 6.1 MGAP-DGSA

Will be responsible for:

**6.1.1** Executing and supervising all the fresh blueberry certification in origin program activities, supervising the different stages (Annex IV, PPQ 535, Fumigation Reports and Phytosanitary Certificate.)

**6.1.2** Verifying that all participants duly comply with their responsibilities.

**6.1.3** Facilitating enough inspectors to ensure compliance with all procedures and requirements of the current work plan.

**6.1.4** Providing enough communication alternatives (phones, faxes, or others) at the corresponding MGAP-DGSA office to coordinate, develop and adequately assist the applications received during official working day hours.

**6.1.5** Recording in writing any relevant observation that may arise during supervision, on the Log book, provided by the Fumigation Center, specific for this process. Executing and recording, when needed, corrective actions stemming from the observations.

**6.1.6** Training and approving, in cooperation with the USDA-APHIS-PPQ, of the MGAP-DGSA inspectors, Technical Directors and Chambers Operators. For this activity, support may be required from approved institutions/companies by

instituciones/empresas aprobadas por el MGAP-DGSA y el USDA-APHIS-PPQ.

**6.1.7** Enviar a USDA-APHIS-PPQ en pretemporada un registro de los inspectores autorizados para la supervisión de tratamiento de bromuro de metilo que participarán en el programa donde se incluirá: firma, sello y localidad.

**6.1.8** Establecer conjuntamente con USDA-APHIS-PPQ cronogramas con fecha límite para aprobar y certificar Centros de Fumigación.

**6.1.9** Realizar, anualmente y en pretemporada; las habilitaciones de Centros de Fumigaciones en forma conjunta con el USDA-APHIS-PPQ.

**6.1.10** MGAP-DGSA comunicará al USDA-APHIS-PPQ anomalías y acciones de no conformidad detectadas en la ejecución del programa de certificación en origen de arándanos frescos.

**6.1.11** DGSA notificará a APHIS-PPQ de incumplimiento/s post embarque de los procedimientos en el plan de trabajo.

**6.1.12** Firmar Acuerdos Operacionales con todos los Centros de fumigación que participen del Programa de Certificación en origen de arándanos frescos en forma conjunta con USDA-APHIS-PPQ y UPEFRUY (Anexo I).

**6.1.13** La DGSA establecerá e implementará un Sistema de Certificación específico para esta fruta con destino a EUA, que garantice la identidad e integridad de la misma.

**6.1.14** La DGSA tiene implementado un Programa Nacional de Vigilancia de mosca de los frutos en arándanos a través de una red de trampas y muestreo de frutos. La información de este sistema de vigilancia es actualizada permanentemente, ya que se basa en un trapeo que se chequea semanalmente y está disponible para el USDA-APHIS-PPQ.

**6.1.15** Informar a USDA-APHIS-PPQ de las sanciones en caso de incumplimientos incurridos en el marco del Programa de Certificación en origen de arándanos frescos.

**6.1.16** Comunicar a las compañías aéreas acerca de los requisitos y procedimientos operativos del Plan de Trabajo de su competencia, para llevar adelante el Programa de Certificación en origen de arándanos frescos.

the MGAP-DGSA and the USDA-APHIS-PPQ.

**6.1.7** Sending a record of authorized inspectors for the supervision of methyl bromide treatment who will participate in the program, during pre-season, in which signature, seal, and place must be included.

**6.1.8** Establishing chronograms jointly with USDA-APHIS-PPQ with due dates to approve and certify Fumigation Centers.

**6.1.9** Realizing, both annually and during pre-season, the licensing of Fumigation centers jointly with USDA-APHIS-PPQ.

**6.1.10** MGAP-DGSA will communicate USDA-APHIS-PPQ anomalies and non-conformity actions detected during the execution of the fresh blueberry certification in origin program.

**6.1.11** DGSA will notify APHIS-PPQ of post-shipping non-compliance of work plan procedures.

**6.1.12** Signing Operational Agreements with all Fumigation Centers participating in the fresh blueberry Certification in Origin Program jointly with USDA-APHIS-PPQ and UPEFRUY (Annex I).

**6.1.13** DGSA will establish and implement a specific Certification System for this fruit destined to USA, which will guarantee its identity and integrity.

**6.1.14** DGSA has implemented a National Surveillance Program for blueberry fruit fly through a network of traps and fruit sampling. This surveillance program information is continuously updated, since it is based on traps that are weekly checked, and it is available for the USDA-APHIS-PPQ.

**6.1.15** Informing USDA-APHIS-PPQ of sanctions in case of incurring on non-compliance within the framework of the fresh blueberry Certification in origin program

**6.1.16** Communicating with the airline companies regarding the information referring to the requirements and operational procedures of its competence work plan in order to carry out the fresh blueberry certification in origin program.



## **6.2 USDA – APHIS - PPQ**

USDA-APHIS-PPQ será responsable de:

**6.2.1** Supervisar el Programa de Certificación en origen de arándanos frescos y emitir el Certificado PPQ 203 por parte de personal de USDA-APHIS-PPQ

**6.2.2** USDA APHIS PPQ Directora de Programas de Certificación para Sur América. conducirá auditorias con su contraparte del MGAP-DGSA.

**6.2.3** Verificar que todos los participantes cumplan debidamente con sus responsabilidades.

**6.2.4** USDA-APHIS-PPQ podrá auditar a MGAP-DGSA en el cumplimiento del programa.

**6.2.5** Realizar, anualmente y en pretemporada; las aprobaciones de centro de fumigaciones y su/s cámara/s en forma conjunta con el MGAP-DGSA.

**6.2.6** Proveer de los inspectores necesarios para supervisar el programa de certificación en origen de arándanos frescos.

**6.2.7** Registrar por escrito cualquier observación relevante que surja durante la habilitación y/o supervisión, en el Libro foliado específico para este proceso, facilitado por el centro de fumigación. Colocar información de inicio de tratamiento: fecha y hora, número de tratamiento y cantidad de pallets.

**6.2.8** USDA-APHIS-PPQ notificará a USDA-APHIS-PPQ de incumplimiento post embarque de los procedimientos en el plan de trabajo.

**6.2.9** Firmar Acuerdos Operacionales con todos los centros de fumigación que participen del programa de certificación en origen de arándanos frescos en forma conjunta con MGAP-DGSA y UPEFRUY (Anexo I).

**6.2.10** Comunicar a las compañías aéreas acerca de los requisitos y procedimientos operativos del plan de trabajo de su competencia, para llevar adelante el programa de certificación en origen de arándanos frescos

## **6.3 UPEFRUY**

Será responsable de:

**6.3.1** Suscribir anualmente con USDA-APHIS-PPQ el Acuerdo Cooperativo.

## **6.2 USDA-APHIS- PPQ**

USDA-APHIS-PPQ will be responsible for:

**6.2.1** Supervising the fresh blueberry certification in origin program and issuing the PPQ 203 Certificate by USDA-APHIS-PPQ Area 2 personnel.

**6.2.2** USDA-APHIS-PPQ Preclearance Off Shore Programs (POP) Area Director for South America will conduct audits with its counterpart from MGAP—DGSA.

**6.2.3** Verifying that all participants duly comply with their responsibilities.

**6.2.4** USDA-APHIS-PPQ will be able to audit MGAP-DGSA on program compliance.

**6.2.5** Performing, on an annual and pre-season basis, the approval of the Fumigation Center and its chamber/s jointly with the MGAP-DGSA.

**6.2.6** Providing enough inspectors to supervise the fresh blueberry certification in origin program.

**6.2.7** Recording in writing any relevant observation during licensing and/or supervision on the numbered page log book specific for this process, provided by the fumigation center. Information of the start of the treatment must be placed: date, time, number of the treatment and quantity of pallets. In case of non-compliance, item 13 of the current Work Plan will be applied.

**6.2.8** USDA-APHIS-PPQ will notify USDA-APHIS-PPQ of post-shipment noncompliance with the work plan procedures.

**6.2.9** Signing Operational Agreements with all the Fumigation Centers participating in the fresh blueberry certification in origin program, jointly with MGAP-DGSA and UPEFRUY (Annex I).

**6.2.10** Communicating the airline companies of the requirements and operational procedures of its work plan, to carry out the fresh blueberry fruit certification in origin program.

## **6.3 UPEFRUY**

UPEFRUY will be responsible for:

**6.3.1** Annually subscribing with USDA-APHIS-PPQ the Cooperative Agreement.

**6.3.2** Mantener un canal de comunicación entre los participante del Programa de Certificación en origen de arándanos frescos y hacer conocer este plan de trabajo a todas las partes interesadas en la exportación de Arándanos fumigados a los E.U.A.

**6.3.3** Cooperar, conjuntamente con el MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ, en la capacitación de los Inspectores del MGAP-DGSA, Directores Técnicos y Operadores del Centro de Fumigación.

**6.3.4** Colaborar con MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ en proveer información pertinente en caso de problemas relacionados con el programa de certificación en origen de arándanos frescos.

**6.3.5** Verificar que todos sus socios cumplan debidamente con sus responsabilidades.

**6.3.6** Entregar a MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ el listado de exportadores, de centros de fumigación y cámaras que participarán en el Programa de Certificación en origen de arándanos frescos en pretemporada.

**6.3.7** Firmar Acuerdos Operacionales con todos los Centros de fumigación que participen del Programa de Certificación en origen de arándanos frescos en forma conjunta con USDA-APHIS-PPQ y MGAP-DGSA (Anexo I).

**6.3.8** Mantener actualizada una lista informativa parcial de proveedores de equipos para el programa de certificación en origen de arándanos frescos.

## **6.4 RESPONSABILIDADES DE OTRAS ENTIDADES PARTICIPANTES**

### **6.4.1 Responsabilidad del Centro de Fumigación**

**6.4.1.1** Cumplir con todos los requisitos y procedimientos operativos del plan de trabajo para llevar adelante el programa de certificación en origen de arándanos frescos

**6.4.1.2** Mantener la cámara de fumigación y contar con los equipos en perfectas condiciones de uso para su aprobación y registración anual.

**6.4.1.3** Facilitar al Inspector del MGAP-DGSA una oficina equipada, incluyendo un espacio que garantice seguridad para salvaguardar elementos del programa de certificación en origen de arándanos frescos, (precintos, sellos, cintas y Certificados PPQ

**6.3.2** Maintaining a communication channel among the participating organisms of the fresh blueberry certification in origin program, and making this work plan known to all parties interested in exporting fumigated blueberries to the USA.

**6.3.3** Cooperating, jointly with MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ on the training of MGAP-DGSA Inspectors, Technical Directors and Fumigation Center Operators.

**6.3.4** Collaborating with the MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ in providing the relevant information in case of problems related to the fresh blueberry certification in origin program.

**6.3.5** Verifying that all partners duly comply with their responsibilities.

**6.3.6** Will deliver to MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ the list of the exporters, fumigation centers and chambers which will participate in the fresh blueberry certification in origin program during pre-season.

**6.3.7** Signing operational agreements with all the fumigation centers participating in the fresh blueberry certification in origin program jointly with USDA-APHIS-PPQ and MGAP-DGSA (Annex I).

**6.3.8** Maintaining an informative partial list updated of equipment providers for the fresh blueberry certification in origin program.

## **6.4 OTHER PARTICIPATING ENTITIES' RESPONSIBILITIES**

### **6.4.1 Fumigation Center Responsibilities**

**6.4.1.1** To comply with all the requirements and operation procedures of the work plan to carry out the fresh blueberry certification in origin program.

**6.4.1.2** To maintain the fumigation chamber and the equipment in perfect usage conditions for its approval and annual registration.

**6.4.1.3** To provide the MGAP-DGSA Inspector an equipped office, including a space which will guarantee safety and safekeeping of the elements needed for the fresh blueberry certification in origin program (seals, stamps, tapes and PPQ 535 Certificates).

535).

**6.4.1.4** Definir y mantener áreas de carga y despacho que cumplan con los requisitos de este Plan de Trabajo (ver punto 10).

**6.4.1.5** Facilitar personal y equipamiento adecuado para desarrollar eficientemente todas las tareas relacionadas con el movimiento, almacenamiento, carga y despacho de los productos fumigados y certificados.

**6.4.1.6** Proveer el libro foliado en el centro de fumigación para registrar las observaciones relevantes que se detecten durante la supervisión que realice el inspector del MGAP-DGSA y auditorías del MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ.

**6.4.1.7** Realizar la calibración de los instrumentos de medición y mantener los certificados de calibración durante la temporada de exportación. Asimismo se deberán conservar los reportes de los tratamientos de fumigación realizados durante la temporada.

**6.4.1.8** Tener un Director Técnico capacitado y aprobado por MGAP-DGSA, responsable de la aplicación del Plan de Trabajo, el cual firmará el Acuerdo de Operación conjuntamente con el Representante del Centro de Fumigación (Anexo I).

**6.4.1.9** Tener Operadores capacitados y aprobados por MGAP-DGSA para operar la cámara de fumigación. Los mismos son responsables de la ejecución del proceso de Fumigación y deben estar presente durante todo el proceso, debiendo firmar el reporte de fumigación.

**6.4.2 Responsabilidades de las compañías proveedores de cámaras, calibradoras de instrumental y sistema informático para el registro de eventos.**

**6.4.2.1** Cumplir con todos los requisitos y procedimientos operativos del plan de trabajo de su competencia.

**6.4.2.2** Las compañías proveedoras de instrumentos deberán estar avaladas por los organismos de certificación correspondientes.

**6.4.1.4** To define and keep loading areas and dispatches in compliance with this work plan requirements (See item 10).

**6.4.1.5** To facilitate personnel and adequate equipment in order to efficiently develop all areas related to the moving, storage, loading and dispatching of the fumigated and certified products.

**6.4.1.6** To provide the numbered-page log book for the fumigation center where the relevant observations detected during supervision by the MGAP-DGSA inspector and audits by MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ will be recorded.

**6.4.1.7** To calibrate the measurement instruments and to maintain the calibration certificates during the export season. Besides, the fumigation treatments completed during the season will be recorded and the corresponding reports will be kept.

**6.4.1.8** To have a trained Technical Director approved by the MGAP-DGSA, responsible for the application of the Work Plan, who will sign the Operation Agreement jointly with the Representative of the Fumigation Center. (Annex I).

**6.4.1.9** To have trained Operators approved by the MGAP-DGSA to operate the Fumigation Chamber. Operators must be present during the whole process, and sign the fumigation report.

**6.4.2 Responsibilities of chamber, instrumental calibrators, computerized temperature and event recording systems suppliers.**

**6.4.2.1** To comply with all operational procedures and requirements of the Work Plan.

**6.4.2.2** Instrumental suppliers companies must be supported by appropriate certification bodies.

## **7. REQUISITOS PARA LA APROBACION Y REGISTRO DE UN CENTRO DE FUMIGACION**

### **7.1 Cámara de fumigación**

El MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ aprobarán las cámaras de fumigación, al inicio de cada temporada teniendo en cuenta el siguiente procedimiento:

**7.1.1** Solicitar los planos y memoria técnica descriptiva de cada uno de los componentes del Centro. Además se deberá contar con un protocolo (memoria técnica operativa) del movimiento de pallets tratados desde el tratamiento hasta el despacho.

**7.1.2** Diagrama de recorrido de las cañerías transportadoras del fumigante y la totalidad de las válvulas desde la garrafa de bromuro de metilo hasta su ingreso a cada una de las cámaras.

**7.1.3** Diagrama del trazado de los conductores eléctricos que transmiten la señal de Dampers 2 (ABIERTO o CERRADO), desde dichos dampers hasta la sala de monitoreo computarizado. El switch indicador de apertura y cierre deberá estar ubicado por dentro del damper 2 con el objetivo de que no pueda ser intervenido desde afuera y deberá estar precintado.

**7.1.4** Verificar el aislamiento físico de las áreas de carga/despacho. El Centro de Fumigación deberá contemplar el concepto de área cubierta por malla de una densidad de 65% y fuelles, a los efectos de proteger adecuadamente el movimiento de la fruta tratada de posible infestación de plagas consideradas cuarentenarias

**7.1.5** Verificar la condición de hermeticidad según la Prueba de Pérdida de Presión. Se realizarán al menos tres pruebas, donde se verificarán la uniformidad de las mismas. La prueba se realizará con una presión de 50 mm y se aprobará cuando no se registren pérdidas superiores luego de 120 segundos equivalentes a 45 mm

**7.1.6** Verificar las condiciones de seguridad y que todos los equipos e instrumentos incluyendo el sistema computacional, estén funcionando adecuadamente por medio de una prueba en blanco, o fumigación experimental.

**7.1.7** En caso de que la cámara sea rechazada por no contar con alguno de los requisitos anteriormente detallados, se deberá solicitar una nueva Inspección

## **7 REQUIREMENTS FOR THE APPROVAL AND REGISTRATION OF A FUMIGATION CENTER**

### **7.1 Fumigation Chamber**

MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ will approve of the fumigation chambers at the beginning of each season following this procedure:

**7.1.1** To request the layout and technical descriptive memory of each center component. Besides, it must have the protocol (technical operation memory) of treated pallet movement from treatment to dispatching.

**7.1.2** Diagram of the fumigant transporting pipes and total valves from the methyl bromide cylinder until its entry into each one of the chambers.

**7.1.3** Diagram of the electric conductors transmitting the Dampers 2 signal (OPEN or CLOSED), from the mentioned dampers to the computerized monitoring chamber. The OPEN or CLOSED indicator switch for damper 2 must be located on the inside of the chamber and sealed so that it can not be tampered with from the outside.

**7.1.4** Verify the physical isolation of the loading/dispatching areas. The Fumigation Center must contemplate the concept covered area by anti-aphid 65% density mesh and bellows, to the effect of adequately protecting treated fruit movement from possible quarantine plague infecting.

**7.1.5** Verify hermetic conditions through a Pressure Leakage Test. At least three tests will be done in order to verify consistency. The test will be conducted at 50 mm of pressure, and will be approved when no higher leaks are recorded after 120 seconds equivalent to 45 mm

**7.1.6** Verify safety conditions and that all equipment and instruments, including computer system, be working adequately trough a blank test, or experiment fumigation.

**7.1.7** In case the chamber is rejected on the basis of not fulfilling the previously detailed requirements, a new inspection will be requested for the approval

para aprobación de la cámara.

**7.1.8** Cuando se trate de cámaras nuevas, se deberá contar con la aprobación de los planos de construcción previamente por parte de MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ, enviando los anteproyectos en original al MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ con fecha límite Junio de cada año. La aprobación del mismo se realizará dentro de los 60 días de presentación.

- Una cámara aprobada puede ser suspendida temporalmente por MGAP-DGSA cuando no cumpla con lo establecido en este plan de trabajo, de acuerdo a lo establecido en el numeral 14.

**7.1.9** Cada Centro de Fumigación deberá contar con un manual de procedimientos para contingencias, donde se contemplen las emergencias que podrían llegar a ocurrir, por ejemplo: descabezado de garrafas, pérdidas en el sistema de inyección durante la misma, perdidas durante la fumigación, etc., y que también contemplen direcciones y teléfonos de emergencias medicas, bomberos, etc.

**7.1.10** MGAP es responsable de la prueba en blanco en caso de uso de bromuro de metilo y de acuerdo a sus regulaciones

## **7.2 Instrumentos, equipos y accesorios**

- Los Centros de Fumigación para ser aprobados deben contar con instrumentos y equipos calibrados anualmente con sus certificados correspondientes y un sistema de computación con sus accesorios. También deben contar con la documentación en original y tres copias fechadas y firmadas por una empresa registrada a tal efecto.
- Todos los equipos deben estar en perfectas condiciones de operación durante la temporada del programa de certificación en origen de arándanos frescos.
- Los inspectores oficiales podrán solicitar al centro de fumigación, tanto al inicio de la temporada como en cualquier momento, la calibración de los equipos.
- Las verificaciones del correcto funcionamiento de los sensores y del termómetro manual serán realizadas mensualmente por una Empresa registrada por el director técnico de la cámara en presencia de un inspector de MGAP-DGSA o USDA-APHIS-PPQ. Podrán requerirse verificaciones más frecuentes si se considera necesario.
- Las verificaciones de los termómetros deberán ser realizadas utilizando un recipiente con una mezcla de hielo triturado/agua destilada, en la cual se sumergen los sensores, los cuales deben indicar

of the chamber.

**7.1.8** In the case of new chambers, it must be necessary to have previous construction layout approval by MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ, by sending the original pre-projects to MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ with deadline June of each year. Approval will be granted within 60 days of its presentation.

- A chamber can be temporary suspended by MGAP – DGSA when not comply with the provisions of the work plan, according to the item 14.

**7.1.9**An approved chamber may be temporarily suspended by MGAP-DGSA or USDA-APHIS-PPQ when it does not comply with this work plan.Each Fumigation Center must have a manual of contingency procedures, where emergencies must be contemplated, i.e.: breaking of tank head, leaks in the injection system, leaks occurred during fumigation, etc., and that contain medical emergency phone numbers and addresses, fire department numbers, etc.

**7.1.10** MGAP is responsible for the blank test in case of the use of methyl bromite according to their regulations. for the leakage test

## **7.2 Instruments, equipment, and accessories**

- Fumigation Centers must contain annually calibrated instruments and equipment with their corresponding certificates and a computer system with its accessories in order to be approved. They must also have the documents in original and three copies dated and signed by a registered company to that effect.
- All equipment must be in perfect operation conditions during the fresh blueberry certification in origin program season.
- Official inspectors may request the fumigation center to calibrate the equipment at the beginning of the season or at any time.
- Verification of the correct functioning of sensors and manual thermometer will be done on a monthly basis by a registered company, by the chamber technical director in the presence of an MGAP-DGSA or USDA-APHIS-PPQ inspector. More frequent verifications can be requested if necessary.
- Thermometer verifications must be done by using a container with a mixture of crushed ice/distilled water, in which the sensors are immersed. They must indicate stable temperature

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

- Bajo ninguna circunstancia el personal del Centro de Fumigación debe modificar o regular los equipos, programas computacionales o instrumentos calibrados y certificados por las empresas autorizadas.
- Cada vez que se revisen, nivelen o calibren los instrumentos y equipos requeridos por el programa, la empresa deberá emitir un certificado que acredite que dicha labor fue realizada, señalando la fecha de certificación y asentándolo en el Libro foliado.

#### **7.2.1 Instrumentos y equipos a calibrar y controlar:**

**7.2.1.1** Registrador de temperatura y eventos por sistema de computación.

**7.2.1.2** Un termómetro de pulpa de tipo manual preferentemente de vástago largo y de modelo digital de uso exclusivo por el Inspector MGAP-DGSA, calibrado y certificado

**7.2.1.3** Un analizador de gases apropiado para Bromuro de Metilo, calibrado y certificado. Todos los equipos deberán contar con un filtro de dióxido de carbono tipo ASCARITE y un filtro de humedad tipo DRIERITE sin excepción (manual de tratamientos de USDA-APHIS-PPQ) sección 2-4-19.

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

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

**7.2.1.6** Al menos un aparato de respiración auto-contenida en buen estado de funcionamiento.

**7.2.1.7** Un detector de fugas, ya sea un instrumento electrónico, calibrado y certificado, o una lámpara de detección de haluro, con un tanque

during two consecutive readings and must have a precision of +/-0.3oC. In case this is not achieved, it can be corrected by adjusting the calibration terminal to mechanic calibration of the system. This operation can only be realized by the certifying company which must precinct the box and record it in the log book when complete. Additionally, USDA-APHIS-PPQ may make other temperature verifications.

- Under no circumstances the Fumigation Center personnel may modify or regulate the equipment, computer programs or calibrated and certified instruments by the authorized companies.
- Each time instruments and equipment are leveled or calibrated as required by the program, the company must issue a certificate stating that the work was realized, indicating certification date and recording it on the log book.

#### **7.2.1 Instruments and equipment to be calibrated and controlled:**

**7.2.1.1** Temperature and event recorder by the computer system.

**7.2.1.2** Pulp manual thermometer, of preference long stem and digital model, exclusive use by the MGAP-DGSA Inspector, calibrated and certified.

**7.2.1.3** Gas analyzer adequate for Methyl bromide, calibrated and certified. All equipment without exception must have an ASCARITE type carbon dioxide filter and a DRIERITE type humidity filter (USDA-APHIS-PPQ treatment manual, section 2-4-19).

**7.2.1.4** Auxiliary pump for concentration readings, when MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ estimate convenient, considering the chambers' distance, number of sample collections and equipment.

**7.2.1.5** At least one gas mask and organic vapor filters valid for each Operator.

**7.2.1.6** At least one self-contained breathing device in good working condition.

**7.2.1.7** A leak detector: either a calibrated and certified electronic instrument, or a halide detection lamp, with a replacement tank and a new copper

de repuesto y un dispositivo de cobre nuevo.

**7.2.1.8** Una balanza con certificado de nivelación.

**7.2.1.9** Una llave de torque, para el cierre de las cámaras, cuando así corresponda

**7.2.1.10** Un sistema de ventilación que deberá tener un caudal de recirculación equivalente a un tercio del volumen de la cámara por minuto

**7.2.1.11** La caja de la bornera terminal donde se regulan los sensores de temperatura deben permitir colocar un precinto que asegure su inviolabilidad.

**7.2.1.12** Un equipo de primeros auxilios industrial estándar

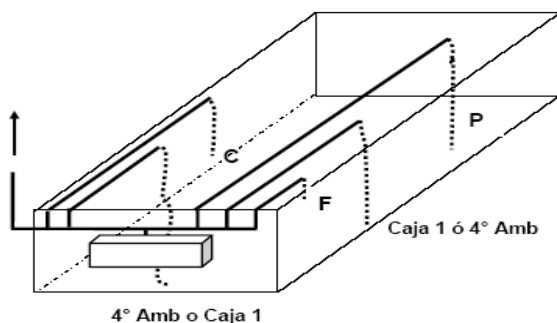
## 7.2.2 Características de las cámaras de fumigación:

**7.2.2.1** Sistema de medición de concentración de bromuro de metilo en cámaras de fumigación: El número y la ubicación de las tomas de muestra de las cámaras de fumigación, para medir la concentración de Bromuro de Metilo en el interior de ellas está en directa relación al volumen de cada cámara.

Las cámaras existentes podrían agruparse en tres categorías según sus tamaños, cuyos esquemas con la ubicación de las tomas de muestra se presentan a continuación y en los cuales se utiliza la siguiente simbología:

P : Puerta      4° Amb : Toma de muestra en el ambiente  
C : Centro      Caja 1 : Toma de muestra dentro de caja 1  
F : Fondo      Caja 2 : Toma de muestra dentro de caja 2

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



device.

**7.2.1.8** A scale with level certification.

**7.2.1.9** A torque wrench for chamber closing, when it corresponds.

**7.2.1.10** A ventilation system having a recirculation volume equivalent to a third of the chambers' volume per minute.

**7.2.1.11** The calibration terminal box where temperature sensors are regulated must allow placing of seal to ensure non-tampering.

**7.2.1.12** An industrial, standard, first aid kit.

## 7.2.2 Characteristics of Fumigation Chambers:

7.2.2.1 MB concentration measuring system in fumigation chambers:

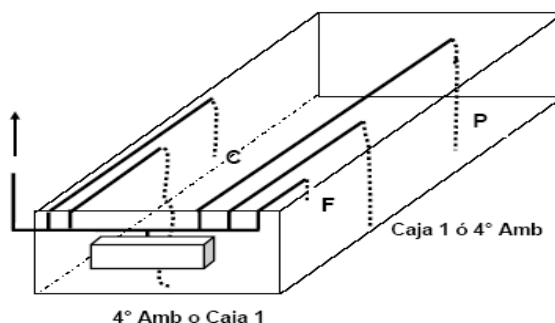
The number and location of sample collection sites of the fumigation chambers to measure MB concentration is in direct relation to each chambers' volume.

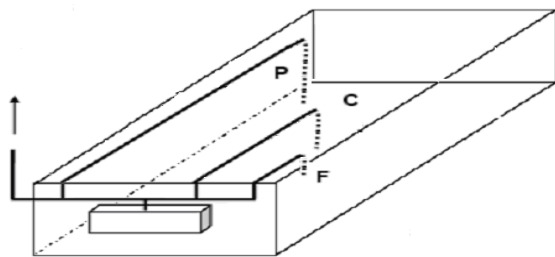
Existing chambers may group in three categories according to size; their layout are presented as follows with the location of the sample collection sites:

(The symbols used are described below):

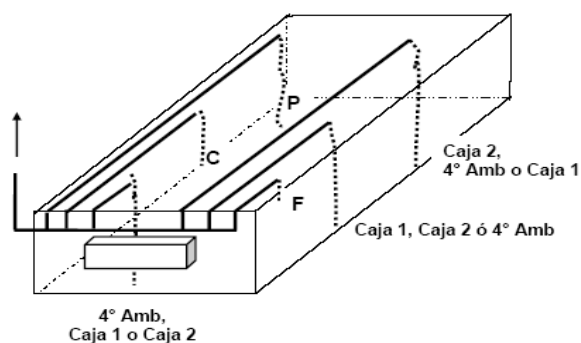
P : Door      4° Amb : Environment sample collection site  
C : Center      Box 1 : Sample collection site inside Box 1  
F : Back      Box 2 : Sample collection site inside Box 2

7.2.2.1.1 Number and location of sample collection site (Chamber up to 280m<sup>3</sup>)





7.2.2.1.2 Número y ubicación de las tomas de muestra (cámara de 280 a 420 m<sup>3</sup>).



7.2.2.1.3 Número y ubicación de las tomas de muestra (cámara de 420 a 700 m<sup>3</sup>).

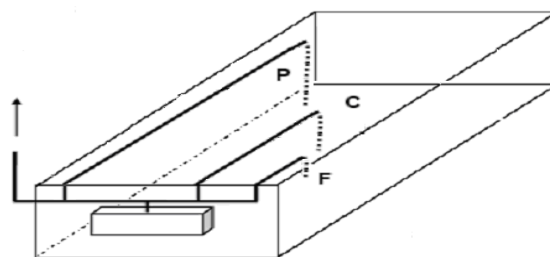
7.2.2.2.1 Registrador de Temperaturas de ambiente y pulpa:

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

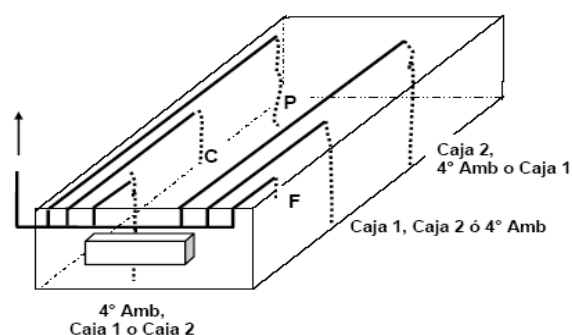
Volumen	Sensores de Pulpa	Sensor Ambiente
Hasta 283 m <sup>3</sup>	4	1
284 – 425 m <sup>3</sup>	5	1

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

Especificaciones de los sensores de temperatura en



7.2.2.1.2 Number and location of sample collection sites (280 to 420 m<sup>3</sup> chamber.)



7.2.2.1.3 Number and location of sample collection sites (420-700 m<sup>3</sup> chamber)

7.2.2.2.1 Environment and Pulp Temperature recorder

In general, an environment air sensor is required for each chamber and the number of pulp temperature sensors must be in direct relation to the total volume or pallet load capacity inside the chamber. The minimum number of sensors per fumigation chamber is the following:

Volume	Pulp Sensors	Environment Sensor
Up to 283 m <sup>3</sup>	4	1
284 – 425 m <sup>3</sup>	5	1

Additional temperature environment or pulp sensors may be installed and used if the Technical Director considers convenient.



cámaras de fumigación:

- Vástago con diámetro exterior de 6,4 mm. o inferior
- Tener la unidad de medición dentro de la primera pulgada del extremo distal
- Tener una precisión de  $\pm 0,15$  °C ( $\pm 0,25$ ) en el rango de 0 a 30 °C
- Entregar una medición de temperatura estable, dentro de tres minutos, luego de colocarlos en la mezcla de referencia en base a hielo triturado y agua destilada.
- Estar conectado a un cable de longitud tal que permita tener al alcance cualquier sector de la carga dentro de la cámara.
- Los sensores deben ser instalados de modo de poder desmontarlos parcialmente, para permitir su calibración.
- Los sensores de ambiente deben tener una ubicación a 30 cm. frente a la salida del aire del evaporador y/o en el sector de los ventiladores de recirculación.
- En cada cámara de fumigación los sensores deben estar identificados individualmente a objeto de distinguirlos (un rótulo en el cable cerca del sensor) y en caso de ser numérica el primer número le corresponderá al sensor de ambiente.
- La identificación debe estar en concordancia con la asignada en el programa computacional.
- Los lugares de pasada de los cables y de otros elementos a través de las paredes de las cámaras, deben ser sellados convenientemente.

7.2.2.2.2 Programa computacional para el registro de temperaturas y eventos en un tratamiento de fumigación con bromuro de metilo.

7.2.2.2.3 El tratamiento de fumigación tiene como requisito de operación básica, el empleo de un sistema de registro de eventos bajo el control de un computador, utilizando un programa (software) que sea capaz de consolidar, en un solo documento, toda la información que detallamos, para que se pueda verificar y certificar el tratamiento:

7.2.2.2.3.1 Número del proceso de fumigación e identificación de la cámara.

El programa debe entregar automáticamente el número de la fumigación. Los números deben ser correlativos y cada proceso de fumigación, sea tratamiento comercial o "Prueba en Blanco", debe ser contabilizado en forma independiente. Se sugiere comenzar cada temporada con el número uno (1)/año. A su vez, el número del proceso debe estar asociado a una cámara de fumigación específica. Si

Specification of temperature sensor inside the fumigation chamber:

- Stem with minimal external diameter of 6.4 mm or inferior.
- Measuring unit within the first inch of the sensor's end tip.
- Precision of  $\pm 0,15$  °C ( $\pm 0,25$ ) in the range of 0 to 30°C.
- To indicate a stable temperature measurement within three minutes after placing them into the reference mix of crushed ice and distilled water.
- To be connected to a cable allowing to reach any sector of the load inside the chamber.
- Sensors must be installed in a way that allows partial dismounting for its calibration.
- Environment sensors must be placed at 30 cm in front of the air outlet of the evaporator and/or inside the recirculation fan sector.
- In each fumigation chamber, sensors must be individually identified so to distinguish (labeled on the cable near sensor), in the case of number identification, the first one will correspond to the environment sensor.
- Identification must coincide with the one assigned in the computer software.
- Cable and other elements passing through the chambers walls must be conveniently sealed.

7.2.2.2.2 Computer software for the record of temperatures and events in methyl bromide fumigation treatment.

7.2.2.2.3 The basic operation requirement of a fumigation treatment is an event recording system controlled by a computer which uses a software capable of consolidating in one document all the information detailed below, for the treatment to be verified and certified:

7.2.2.2.3.1 Number of the fumigation process and chamber identification.

The software must automatically provide the fumigation number. Numbers must be sequential and each fumigation process, whether a commercial treatment or "blank test", must be computed independently. Each season is suggested to start with number one (1)/year. Also, the process number must be associated to a specific fumigation chamber. If eventually fumigation occurred which

ante cualquier eventualidad existiera una fumigación que no se registre en el computador, se deberá poder ingresar al banco de datos y asignar el número de proceso apropiado, de modo que la secuencia numérica se conserve.

7.2.2.2.3.2 Registrar los tiempos de los siguientes eventos:

- Finalización de la inyección de bromuro de metilo (barrido de cañerías)
- Funcionamiento del ventilador para la circulación del aire
- Iniciación de la evacuación – Apertura Damper 2.
- Tipo de Producto: arándanos frescos

7.2.2.2.4 Número de cajas y de pallets que se van a tratar: el programa debe contar con un método para verificar dichos totales.

7.2.2.2.5 Identificación de los pallets

Debe registrar el número de cada Certificado PPQ 535 otorgados por el Inspector MGAP-DGSA a cada uno de los pallets a fumigar, registrando su correspondencia. Es conveniente incluir al menos dos entradas, de manera que dos series de números puedan ser incorporadas a un mismo tratamiento. La identificación de los pallets debe realizarse previo a la fumigación (troquel del PPQ 535) y al momento de conformar el pallet definitivo de exportación (Certificado PPQ 535). Estos datos deben ingresarse en el programa y aparecer en el informe. También debe permitir identificar los datos del exportador.

7.2.2.2.6 Identificación del Operador y del Inspector.

7.2.2.2.7 Temperaturas manuales y de los sensores. El sistema debe tomar las temperaturas de los sensores conectados (pulpa y ambiente) y permitir ingresar las temperaturas manuales más bajas registradas por el Inspector MGAP-DGSA.

7.2.2.2.8 Inyección de Bromuro de Metilo

Debe registrar la hora (hora y minuto) y las correspondientes temperaturas al momento de la inyección de Bromuro de Metilo.

7.2.2.2.9 Cantidad real de gas inyectada y cantidad re-inyectada

El programa debe requerir, en forma obligatoria, el ingreso del peso inicial y final del o los cilindros de Bromuro empleados, para calcular la cantidad real de gas inyectada. El requerimiento anterior es válido para la inyección inicial, una re-inyección, una adición de gas o cambio de cilindro.

El registro de la re-inyección de gas debe especificar

were not recorded by the computer, the data bank will be accessed and the appropriate number of process must be assigned preserving the numerical sequence.

7.2.2.2.3.2 The following events' times must be recorded:

- Ending of the methyl bromide injection (pipeline sweeping)
- Air circulation fan functioning
- Evacuation setup- Damper 2 opening.
- Type of Product: fresh blueberries

7.2.2.2.4 Number of boxes and pallets to be treated: the software must provide a method to verify the mentioned total amounts.

7.2.2.2.5 Pallet identification

The software must record the series number of each PPQ 535 Certificate granted by the MGAP-DGSA inspector for each pallet to be fumigated, recording its correspondence. It is convenient to include at least two entries, in such a way that two number series can be incorporated to the same treatment. Pallet identification must be done previous to fumigation (PPQ 535 certificate slip), and at the time of conforming the definitive export pallet (PPQ 535 Certificate). These data must be entered in the program in order to appear in the report. It must also identify the exporter data.

7.2.2.2.6 Operator and Inspector Identification

7.2.2.2.7 Manual and sensor temperatures. The system must take the connected sensor temperatures (pulp and environment) and allow the entry of lowest temperatures manually recorded by the MGAP-DGSA Inspector.

7.2.2.2.8 Methyl Bromide Injection

The software must record time (hour and minute) and corresponding temperatures at the moment of Methyl Bromide injections.

7.2.2.2.9 Real gas quantity injected and quantity re-injected.

It is compulsory for the software to require the input of initial and final weight of the Bromide cylinders used, to compute the real quantity of gas injected. This requirement is valid for the initial injection, re-injection, and gas addition or cylinder replacement. The gas re-injection record must specify quantity, indicating the Operator and MGAP-

la cantidad, indicando al Operador y al Inspector MGAP-DGSA, si hay menos de la cantidad requerida que la señalada en la "Ficha de Fumigación". La cantidad a inyectar debe ser indicada por el programa y corresponde a la diferencia entre los kilos inyectados inicialmente y los correspondientes a la nueva dosis.

#### 7.2.2.2.10 Mediciones de concentración

El programa debe tener la capacidad de aceptar los datos de las mediciones de concentración a la media hora, 2 horas y al final del tratamiento, tres (3) lecturas por medición.

Debe ingresar el nombre de la persona que hizo las lecturas y el código del equipo analizador de gases utilizado.

El programa debe registrar y alertar al operador si se requiere una re-circulación por 15 minutos adicionales.

#### 7.2.2.2.11 Mensajes de advertencia:

El programa debe contemplar el despliegue e impresión de mensajes de advertencia, que eviten la operación o funcionamiento inadecuado de cada uno de los componentes del sistema:

- a) La operación del ventilador de re-circulación debe primar sobre la apertura de la válvula de inyección.
- b) El ventilador de re-circulación debe operar al menos media hora después del término de la inyección.
- c) Los ventiladores de chimenea y de recirculación, deben estar en operación antes de la apertura del damper que conecta la cámara con el sistema de evacuación.

#### 7.2.2.2.12 Operación del sistema de computación con equipo de emergencia

Es importante que las cámaras de fumigación y todos sus equipos de control funcionen, en lo posible, independiente de la red general de energía. De todos modos el sistema de registro de temperaturas y eventos debe ser capaz de continuar, sin interrupción, una vez restituida la energía primaria.

#### 7.2.2.2.13 Diagramas y códigos de los sensores de temperatura.

Los diagramas que indican la ubicación de los sensores deben señalar el número exacto de sensores y su identificación (sensores de pulpa o ambiente).

#### 7.2.2.2.14 Permitir la calibración de los sensores de temperatura.

#### 7.2.2.2.15 Permitir la corrección mediante ajustes en la calibración del sistema de cualquier elemento

DGSA Inspector, if there is less than the required quantity the indicated in the "Fumigation Record". The quantity to be injected must be indicated by the software and it corresponds to the difference between initially injected kilograms and the corresponding to the new dose.

#### 7.2.2.2.10 Concentration measurements

The software must be capable of accepting concentration measuring data at half an hour, two hours and at the end of the treatment, three (3) readings per measurement.

It must enter the name of the person who made the readings and the analyzer equipment code of the gases used.

The software must record and alert the operator if a re-circulation is needed for 15 additional minutes.

#### 7.2.2.2.11 Warning messages:

The program must contemplate the display and printing of warning messages, avoiding inadequate operation or functioning of each system component:

- a) The re-circulation fan operation must have priority over the opening of the injection valve.
- b) The re-circulation fan must operate at least half an hour after the injection ends.
- c) Chimney and recirculation fans must be operating before the opening of the damper connecting the chamber to the evacuation system.

#### 7.2.2.2.12 Operation of the computer system with the emergency equipment.

It is important that the fumigation chambers and all the control equipment operate independent from the general power network. In any case, the temperature and events record systems must be able to continue, without interruption, once the primary energy source is re-established.

#### 7.2.2.2.13 Diagrams and temperature sensor codes.

The sensor location diagram must indicate the exact number of sensors and their identification (environment or pulp sensors).

#### 7.2.2.2.14 The software must allow temperature sensor calibration.

#### 7.2.2.2.15 The software must allow correction through calibration system adjustments of any

sensor que entregue lecturas mayores o menores que 0.3 °C con respecto al patrón de 0°C.

#### 7.2.2.2.16 Características del informe final

El reporte final debe registrar:

- Nombre del centro de fumigación
- Número de cámara
- Número de fumigación
- Fecha y hora de inicio de la fumigación
- Nombre del exportador
- Cantidad de bultos y kilos por bulto.
- Número de certificado PPQ 535 y número de pallet.

7.2.2.2.17 Se autorizan los reportes manuales de temperaturas y eventos hasta por un máximo de dos (2) días después de ocurrida alguna falla en el equipo, debiendo quedar registrado en el Libro foliado. Cuando la falla signifique la pérdida del control del proceso, el Inspector MGAP-DGSA deberá permanecer en el Centro de Fumigación, con dedicación exclusiva a esa actividad, hasta el término del período de exposición del tratamiento de fumigación.

7.2.2.2.18 El reporte de todos los tratamientos (aprobado o no aprobados) deberán ser guardados por el sistema informático y estar disponibles en la base de datos correspondientes. También una impresión de los mismos, deberá ser archivada en el centro de Fumigación y estar disponibles para el MGAP-DGSA y APHIS.

7.2.2.2.19 Todo mantenimiento, mejora, recalibración o manipulación que se deba realizar sobre el sistema informático, deberá ser notificado en forma anticipada a MGAP-DGSA y APHIS para realizar las supervisiones que correspondan.

### 7.3 Registro de uso de Bromuro de Metilo

MGAP-DGSA proveerá a las Cámaras de Fumigación de una planilla donde se detallará (Anexo II):

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

sensor element delivering readings greater or smaller than 0.3°C with respect to the 0°C pattern.

#### 7.2.2.2.16 Final Report Characteristics

The final report should include:

- fumigation Center Name
- Chamber number
- Number of fumigation
- Date and time of initiation of the fumigation.
- Name of the exporter
- Number of packages and kilos per package.
- PPQ 535 Certificate number and number of pallet.

7.2.2.2.17 Manual temperature and events reports are authorized to a maximum of two (2) days after the occurrence of any equipment failure, with recordings on the log book being required. When the failure means loss of process control, MGAP-DGSA must remain in the fumigation center, with exclusive dedication to that activity, until the end of the fumigation treatment exposure period.

7.2.2.2.18 Reports of all treatments (approved or not) must be kept by the software system and must be available in the data base. A printed version also must be saved in the fumigation center and should be available for the MGAP-DGSA and APHIS.

7.2.2.2.19 All maintenance, improvement, recalibration or manipulation that must be performed on the computer system, must be notified in advance to MGAP-DGSA and APHIS to perform the corresponding supervision.

### 7.3 Record of Methyl Bromide Usage

MGAP-DGSA will provide the Fumigation Chambers with a worksheet where the following information will be detailed (Annex II):

- Date
- Fumigation Number
- Treatment Dose
- Cylinder identification
- Initial Weight
- Final Weight
- Injected grams
- Stamp and signature of the Chamber's Operator
- Stamp and signature of the Chamber's Technical Director

Será responsabilidad del Director Técnico el registro del uso de Bromuro de Metilo luego de cada fumigación.		It is the responsibility of the Technical Director registration of methyl bromide use after each fumigation.																	
<b>8. DESCRIPCION DEL TRATAMIENTO</b>  El tratamiento Cuarentenario de Fumigación con Bromuro de Metilo aprobado por USDA-APHIS-PPQ para fruta fresca de arándanos es el T101 <sup>-i-1-1</sup> .  Plaga: <i>Ceratitis Capitata</i> (Mosca del Mediterráneo) y <i>Anastrepha fraterculus</i> (Mosca sudamericana)		<b>8. TREATMENT DESCRIPTION</b>  The Methyl Bromide quarantine fumigation treatment approved by USDA-APHIS-PPQ for fresh blueberry fruit is T101 <sup>-i-1-1</sup> .  Plague: <i>Ceratitis Capitata</i> (Mediterranean Fly) y <i>Anastrepha fraterculus</i> (Southamerican Fly.)																	
<table border="1"> <tr> <th>Temperatura °C (Temperature °C)</th><th>Dosis/Dose Gr/m<sup>3</sup></th><th colspan="3">Concentración mínima expresada en gramos/m<sup>3</sup> <b>Minimal Concentration Expressed in grams/ m<sup>3</sup></b></th></tr> <tr> <td></td><td></td><td>0.5 hs</td><td>2 hs</td><td>3.5 hs</td></tr> <tr> <td>21°C o Superior <b>21°C or Higher</b></td><td>32 gr/m<sup>3</sup></td><td>26</td><td>22</td><td>21</td></tr> </table>		Temperatura °C (Temperature °C)	Dosis/Dose Gr/m <sup>3</sup>	Concentración mínima expresada en gramos/m <sup>3</sup> <b>Minimal Concentration Expressed in grams/ m<sup>3</sup></b>					0.5 hs	2 hs	3.5 hs	21°C o Superior <b>21°C or Higher</b>	32 gr/m <sup>3</sup>	26	22	21			
Temperatura °C (Temperature °C)	Dosis/Dose Gr/m <sup>3</sup>	Concentración mínima expresada en gramos/m <sup>3</sup> <b>Minimal Concentration Expressed in grams/ m<sup>3</sup></b>																	
		0.5 hs	2 hs	3.5 hs															
21°C o Superior <b>21°C or Higher</b>	32 gr/m <sup>3</sup>	26	22	21															
En caso de existir una diferencia igual o superior a CINCO (5) gramos/metro cúbico, en DOS (2) o más de los puntos de medición de toma de muestras, deberá encenderse nuevamente el sistema de circulación por media hora más. En caso de persistir la misma, el tratamiento debe ser inhabilitado. Asimismo, si la diferencia es mayor de OCHO (8) gramos/metro cúbico, el tratamiento debe ser inhabilitado en la primer lectura.		In case a difference equal to or greater than FIVE (5) grams/cubic meter in TWO (2) or more of the sample collection measuring points existed, the circulation system must be turned on for an additional half hour. In case the difference persisted, the treatment must be annulled (voided). If the difference were greater than EIGHT (8) grams/cubic meter, the treatment must be voided at the first reading.																	

## 9. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DEL TRATAMIENTO DE FUMIGACION

### 9.1 Productos autorizados a fumigar

Solo se autorizará la fumigación de productos que no han sido tratados anteriormente.

### 9.2 Servicio de inspección:

**9.2.1** El Director Técnico del Centro de Fumigación debe tener disponible, diariamente y por escrito, el cronograma tentativo de actividades a desarrollar, con 24 hs. de anticipación. El mismo deberá ser enviado a USDA-APHIS-PPQ y a la oficina de MGAP-DGSA correspondiente, vía correo electrónico/fax. Si fuera necesario se analizará, modificará y será coordinado con el Inspector del MGAP-DGSA a cargo.

**9.2.2** El Inspector del MGAP-DGSA asignado al Programa de Certificación en origen de arándanos frescos, prestará sus servicios en base al cronograma enviado por el Centro de Fumigación, mediante solicitud a la oficina de MGAP-DGSA correspondiente.

**9.2.3** El Centro de Fumigación tendrá una tolerancia de hasta media hora después de la hora solicitada a la Oficina del MGAP-DGSA para iniciar el tratamiento de fumigación. Finalizado ese lapso, el Inspector del MGAP-DGSA no está obligado a prestar el servicio de supervisión del mismo.

**9.2.4** Los costos que genere la operatoria de inspección y supervisión del MGAP-DGSA, de acuerdo a la normativa vigente, serán solventados por el Centro de Fumigación

### 9.3 Aplicación del tratamiento

#### 9.3.1 Medición manual de temperaturas

- El Inspector MGAP-DGSA verificará manualmente las temperaturas de pulpa del producto. Para este efecto, los pallets deben estar estibados fuera de la cámara y con una separación tal que permita realizar el chequeo de temperatura por cualquiera de sus cuatro costados.

- Aquellos pallets con temperatura superior a 21 °C deberán ser identificados por el inspector del MGAP-DGSA con el correspondiente Certificado PPQ 535 troquelado (Ver anexo III) para luego ser ingresados a la cámara de fumigación.

- Para el caso de pallets que hayan estado almacenados en cámaras frigoríficas la temperatura requerida para inicio de tratamiento será de 23 grados, a los efectos de asegurar que las cajas

## 9. FUMIGATION TREATMENT APPLICATION PROCEDURE

### 9.1 Authorized products for fumigation treatment

It will only be authorized the fumigation of products that have not been treated before.

### 9.2 Inspection Service:

**9.2.1** The Technical director of the Fumigation center must have available, daily and in writing, the tentative program of activities to be carried out, with a 24 hour anticipation. It must be sent to USDA-APHIS-PPQ and to the MGAP-DGSA corresponding office, via e-mail/fax. If necessary, it will be analyzed, modified and coordinated with the MGAP-DGSA inspector in charge.

**9.2.2** MGAP-DGSA Inspector assigned to the Certification Program of fresh blueberry in origin., will provide their services based on the chronogram sent by the Fumigation Center, through request to the corresponding MGAP-DGSA office.

**9.2.3** The Fumigation Center will have tolerance of up to half an hour after the time requested before MGAP-DGSA Office, to initiate the fumigation treatment.

**9.2.4** The costs generated by the operation of inspection and supervision of MGAP-DGSA, according to the current regulations, will be paid by the Fumigation Center.

### 9.3 Treatment Application

#### 9.3.1 Manual temperature measurement

- The MGAP-DGSA Inspector will manually verify the product's pulp temperatures. To this effect, pallets must be stacked outside the chamber with enough separation to allow temperature checks from any of its four sides.

- Those pallets with temperatures exceeding 21°C will be identified by the MGAP-DGSA Inspector with the corresponding PPQ 535 Certificate (See Annex III), to be entered into the fumigation chamber.

- For pallets that have been stored in cold storage temperature required for the initiation of treatment is 23 degrees, in order to ensure that the

ubicadas en el medio del pallet cumplan con la temperatura de tratamiento.

**9.3.1.1** Cuando el Centro de Fumigación presente lotes de pallets con temperaturas homogéneas, el Inspector de MGAP-DGSA podrá reducir el número de pallets a ser chequeados manualmente de acuerdo a la uniformidad y rango de las lecturas de temperatura que se obtengan.

Este procedimiento se discontinuará, en caso de detectarse productos fríos y calientes destinados a un mismo proceso, sin que haya sido advertido el Inspector MGAP-DGSA de esta situación.

Al preparar el cronograma de trabajo para presentar a MGAP-DGSA a los efectos de ajustar los horarios de inicios de tratamientos de las distintas cámaras, se debe tener en cuenta que la temperatura de pulpa no debería ser inferior a 21°C para la hora a la que se citó al Inspector.

**9.3.1.2** Todas las temperaturas manualmente registradas deberán ser corregidas utilizando el factor de corrección que está indicado en el Certificado de Calibración del termómetro manual, si así corresponde

Se debe controlar que no haya diferencias significativas entre la lectura del termómetro manual y el electrónico del Programa computacional, caso contrario se deberá verificar los mismos según lo detallado en el punto 6.2.

**9.3.1.3** El Inspector de MGAP-DGSA debe seleccionar aquellos pallets con las temperaturas de pulpa más bajas y ordenar su estiba dentro de la cámara, de modo de ubicar en ellos los sensores.

**9.3.1.4** La capacidad máxima a ocupar en las cámaras, durante cada fumigación, no podrá exceder del OCHENTA POR CIENTO (80%) del volumen de la misma.

**9.3.1.5** Observar las que las cantidades de cajas y pallets ingresados al sistema correspondan con las consolidadas, así como los números de PPQ 535 adjudicado a cada pallets.

**9.3.1.6** Será asentado en el libro foliado todos los tratamientos que sean supervisados en su totalidad indicando: el número de fumigación, número de cajas y pallets, fecha y hora de inicio de tratamiento.

### **9.3.2 Otorgamiento del "Certificado de Tratamiento" (Formulario PPQ 535)**

Todas las cajas que se presenten a fumigación

boxes located in the middle of the pallet comply with the treatment temperature.

**9.3.1.1** When the Fumigation Center presents pallet lots with homogeneous temperatures, the MGAP-DGSA Inspector may reduce the number of pallets to be manually checked, according to the uniformity and rank of the temperature readings obtained.

This procedure will be discontinued in case of detection of cold or warm products destined to the same process, without the MGAP-DGSA Inspector having been warned of such situation.

When preparing the work chronogram to be presented to MGAP-DGSA to the effects of adjusting schedules of treatment initiation in the different chambers, pulp temperature should not be lower than 21 °C at the time in which the Inspector has been cited.

**9.3.1.2** All manually recorded temperatures must be corrected using the correction factor indicated in the Calibration Certificate of the manual thermometer, when it corresponds.

Controls must be made to avoid significant differences between the manual thermometer reading and the electronic computer software. On the contrary, verifications must be made according to the details in item 6.2.

**9.3.1.3** MGAP-DGSA Inspector must select those pallets with lower pulp temperatures and order their stacking inside the chamber so as to place the sensors in them.

**9.3.1.4** Maximum chamber capacity to be occupied during each fumigation will not exceed EIGHTY PERCENT (80%) of its volume.

**9.3.1.5** Observations must be made that the box and pallets entered into the system correspond with those consolidated, as well as the PPQ 535 numbers assigned to each pallet.

**9.3.1.6** Every 10<sup>th</sup> treatment will be registered in the Registry Book with an indication of: fumigation number, number of boxes and pallets and date and time of initiation of treatment.

### **9.3.2 Issuance of the "Treatment Certificate (PPQ 535 Form)**

All boxes presented for fumigation must be set into

deberán estar conformando pallets. Cajas sueltas deberán ser palletizadas, aún tratándose de muestras con fines de experimentación.

El Inspector de MGAP-DGSA identificará cada pallet adhiriendo en un lateral el troquel del Certificado PPQ 535 numerado (Anexo III), donde detallará su firma, la cantidad de cajas del pallet y número de fumigación, previo a consolidar la cámara.

Posteriormente ese número de certificado se registrará en la Planilla de Declaración Jurada para identificación del lote fumigado (Anexo IV) y se deberá adherir en uno de los laterales del pallet de manera indicar que el mismo da cumplimiento al programa de certificación en origen de arándanos frescos con destino a E.U.A.

### **9.3.3 Etapas a verificar al inicio y durante el proceso de fumigación, por el Inspector MGAP-DGSA :**

**9.3.3.1** La cantidad de Bromuro de Metilo necesario, antes de iniciar el tratamiento.

**9.3.3.2** Que en el marbete del cilindro este indicada una concentración de 100% bromuro de metilo.

**9.3.3.3** Que la diferencia en el peso del cilindro de bromuro de metilo, antes y después de la inyección del gas, sea igual a la cantidad de bromuro de metilo requerida para el volumen de la cámara, permitiendo una sensibilidad de 100 gramos.

**9.3.3.4** Que el agua del vaporizador esté al menos a una temperatura de 65.5 °C durante todo el período de inyección.

**9.3.3.5** Que el registrador de eventos esté en operación.

**9.3.3.6** Que los ventiladores se encuentren en funcionamiento previo al inicio de la inyección y comprobar que los mismos funcionen al menos durante los primeros 30 minutos de iniciado el tratamiento.

**9.3.3.7** La impresión del evento "hora inicio" de la inyección del gas. Si el sistema de registrador de eventos no está operando, el evento se registrará manualmente en el "Reporte de fumigación".

**9.3.3.8** Al término de la inyección y cuando se equilibre la balanza, se deberá comprobar que quede registrado en la impresión del evento la hora de cierre de la válvula de inyección de bromuro de metilo. Si el sistema registrador de eventos no está operando, se deberá registrar manualmente.

pallets. Loose boxes must be palletized even when they may be trial samples. The MGAP-DGSA Inspector will identify each pallet by sticking the PPQ 535 numbered Certificate (Annex III) on one side, where signature, number of boxes in the pallet and fumigation number will be detailed, prior to the chamber consolidation. Later, that certificate number will be recorded in the Affidavit Worksheet for the fumigated lot's identification (Annex IV), and it must be stuck onto one of the pallets' sides to show that it complies with the certification in origin program for fresh blueberry destined to the USA.

### **9.3.3 Stages to be verified at the beginning and during fumigation process by the MGAP-DGSA Inspector.**

**9.3.3.1** Quantity of methyl bromide necessary before initiation of treatment.

**9.3.3.2** That the label of the cylinder indicates a 100% methyl bromide concentration.

**9.3.3.3** That the weight difference of the methyl bromide cylinder, before and after the gas injection, be equal to the required quantity of methyl bromide for the chamber's volume, allowing a sensitivity of 100 grams.

**9.3.3.4** That the water contained in the vaporizer be at a minimum temperature of 65.5 °C throughout all the injection period.

**9.3.3.5** That the events recorded be in operation.

**9.3.3.6** That the fans be in operation previous to the initiation of injection and check that they work at least during the first 30 minutes after treatment is initiated.

**9.3.3.7** The printout of the event "initiation time" of the gas injection. If the events recording system is not operating, the event will be manually recorded in the "Fumigation Report."

**9.3.3.8** At the end of the injection, when the scale balances, the printout must be checked to verify that the closing time for the methyl bromide injection valve is recorded. If the events recording system is not operating, it must be recorded manually.



**9.3.3.9** Que las cañerías de inyección sean barridas con Nitrógeno o aire comprimido para limpiarlas.

El proceso de fumigación comenzará una vez cumplidos todos los requerimientos anteriormente señalados, y el Inspector de MGAP-DGSA deberá asegurarse que todas estas condiciones han sido registradas y anotadas manualmente en el "Reporte de fumigación" cuando el sistema de registro de temperaturas y eventos no está en uso.

El Inspector de MGAP-DGSA y/o Director Técnico verificarán que el Operador detecte posibles fugas del fumigante mediante el uso de la lámpara de detección de haluros.

**9.3.4** Lecturas de concentración y tiempo de exposición.

- Previo a la realización de las lecturas de concentración de MB, el Director Técnico / Operador deberá verificar que tanto el DIERITE y el ASCARITE, se encuentren en perfectos estado de funcionamiento. El inspector del MAGP-DGSA supervisará que se cumpla.

- Las lecturas de concentración serán tomadas a la media hora, a las dos horas y a las tres horas y media de iniciado el tratamiento, y serán ingresadas al sistema registrador de eventos o registradas manualmente por el Inspector de MGAP-DGSA o Director Técnico. Adicionalmente, a consideración de MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ, las lecturas de concentración podrán ser tomadas en cualquier momento de un tratamiento.

**9.3.4.1** El esquema completo de tres mediciones solo será controlada por MGAP-DGSA, en su totalidad, en la primera fumigación de la temporada y al menos 1 (una) de cada diez fumigaciones. En el caso de tratarse de cámaras nuevas, este esquema de lecturas deberá controlarse en forma completa durante las primeras cuatro fumigaciones y luego entre una y dos de cada diez. De cualquier manera el inspector del MGAP-DGSA o USDA-APHIS-PPQ en caso de considerarlo necesario, podrán solicitar la verificación de las concentraciones de cualquier cámara.

**9.3.4.2** Toda fumigación debe ser presenciada por el Inspector de MGAP-DGSA, por lo menos hasta la primera medición de concentraciones (a la media hora).

**9.3.4.3** Será requisito medir concentraciones toda vez que, durante un proceso de fumigación, se detecten fugas de consideración. Las

**9.3.3.9** That the injection pipes be swept with Nitrogen or compressed air for cleaning.

The fumigation process will start once all of the previously mentioned requirements are met, and the MGAP-DGSA Inspector must ensure that all these conditions have been recorded and manually stated on the "Fumigation Report" when the temperature and events recording system may not be operating.

The MGAP-DGSA Inspector and/or the Technical Director verifies that the Operator detects possible fumigant leaks through the use of the halide detection lamp.

**9.3.4** Concentration and exposition time readings

- Before making the lectures of the MB concentration, Technical Director / Operator should verify that both DIERITE and ASCARITE, are in perfect working conditions. The MAGP-DGSA inspector will assure that it is made in this way

- The concentration readings will be made at half an hour, two hours and three and a half hours of initiated treatment, and will be entered into the events recording system or manually recorded by the MGAP-DGSA Inspector or Technical Director. Additionally, at the discretion of MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ, the concentration readings may be taken at any moment during treatment.

**9.3.4.1** The complete scheme of three measurements will only be controlled by the MGAP-DGSA, in its total, at the first season fumigation and at least one (1) of each ten fumigations. In case of new chambers, this reading scheme must be controlled in its total during the first four fumigations and then between one and two out of ten.

In any case, the MGAP-DGSA or USDA-APHIS-PPQ Inspector may request the concentration verification of any chamber when they consider it necessary.

**9.3.4.2** Each fumigation must be witnessed by the MGAP-DGSA Inspector, at least until the first concentration measurement (at half an hour) is made.

**9.3.4.3** It will be required to measure the concentrations every time that, during a fumigation process, considerable leaks are detected. Minimal

concentraciones mínimas esperadas, se encuentran definidas en el programa de tratamiento correspondiente (tabla 7).

**9.3.4.4** Si durante el proceso de fumigación se producen dificultades menores, las cuales pueden ser corregidas, el Operador decidirá que medidas adoptar y verificará que sean hechas y registradas. Si no es posible corregir estas dificultades o no han sido registradas, la fumigación debe ser anulada por el Inspector MGAP-DGSA.

**9.3.4.5** El proceso de fumigación finaliza cuando el Operador o el Inspector de MGAP-DGSA o Director Técnico, verifique que la evacuación ha sido iniciada. Es decir, al término del tiempo de exposición del tratamiento, lo cual debe ser registrado por el sistema de registro de eventos o manualmente en el "Reporte de Fumigación".

**9.3.4.6** El proceso de evacuación debe ser realizado de acuerdo a las regulaciones del MGAP-DGSA, el cual establece que la concentración de emisión a la atmósfera se encuentre por debajo 500 ppm de Bromuro de Metilo. Las instalaciones deben contar con un detector equipado con alarma visual y acústica para controlar el proceso.

#### **9.3.5 Aprobación del Reporte de Fumigación.**

Por cada tratamiento de fumigación, deberá emitirse un reporte de fumigación.

Dicho documento será revisado por el Inspector de MGAP-DGSA, con el objeto de verificar que el proceso cumplió con todos los requerimientos del tratamiento indicados en este plan de trabajo para la certificación en origen de arándanos frescos de Uruguay, con tratamiento de fumigación con bromuro de metilo con destino a Estados Unidos.

Cada Reporte de Fumigación, serán aprobados mediante la firma del inspector del MGAP-DGSA y el sello "USDA/MGAP-DGSA MB Treatment" y en caso de anulación del tratamiento, se emplea el sello "USDA/MGAP-DGSA Void".

El Inspector de MGAP-DGSA podrá aprobar "Reportes de Fumigación" que muestren lecturas de temperatura ambiente o pulpa por debajo del mínimo estipulado cuando esto se deba solo a fallas del sistema de computación.

concentrations expected are defined in the corresponding treatment program (Table 7).

**9.3.4.4** If during the fumigation process new minor difficulties arise which can be corrected, the Operator will decide which measures to adopt and will verify that they be done and recorded. If these difficulties cannot be corrected or when they have not been recorded, the fumigation must be voided by the MGAP-DGSA Inspector.

**9.3.4.5** The fumigation process finishes when the Operator or the MGAP-DGSA Inspector or Technical Director verifies that the evacuation has been initiated. That is, at the end of the treatment exposition time; time which must be recorded by the events recording system or manually in the "Fumigation Report".

**9.3.4.6** The evacuation process must be done according to the MGAP-DGSA regulations, which indicate that the concentration of emissions of Methyl Bromide to the atmosphere must be below 500 ppm. The installations must be equipped with a detector with visual and acoustic alarm for the control of the process.

#### **9.3.5 Fumigation Report Approval**

For each fumigation treatment, a fumigation report must be issued. This document will be reviewed by the MGAP-DGSA Inspector in order to verify that the process complied with all the treatment requirements as indicated in the work plan for the certification in origin of fresh blueberries from Uruguay, with methyl bromide fumigation treatment destined to the USA.

Each Fumigation Report will be approved through the MGAP-DGSA inspector's signature and the "USDA/MGAP-DGSA MB Treatment" stamp. In case of a voided (annulled) treatment, the stamp "USDA/MGAP-DGSA Void" stamp is used.

The MGAP-DGSA Inspector may approve "Fumigation Reports" showing environment or pulp temperature readings below the stipulated minimum when these are due to computer system failures only.

## 10. MOVIMIENTO Y ALMACENAMIENTO DE LOTES FUMIGADOS

**10.1** La fruta tratada, que no sea correctamente salvaguardada de posibles insectos cuarentenarios, podrá ser rechazada si los Inspectores MGAP-DGSA o USDA-APHIS-PPQ advierten esta situación, en cualquier momento desde el tratamiento hasta su carga.

**10.2** Las áreas de carga/despacho deben estar protegidas, como mínimo por una malla limpia, fijada al piso y físicamente aislada de materiales de empaque, bins, cajones cosecheros y mercadería sin tratar, estén éstos en movimiento o almacenados, y de cualquier otra área de las instalaciones que podría sufrir infestación.

**10.3** El concepto de área cubierta con malla se refiere a una estructura rígida de malla con abertura no mayor a 1,5 mm, sostenida por madera, metal, cemento o cualquier material similar

**10.4** Cualquier defecto o rotura en el sistema de protección con malla, durante el transcurso de la temporada, deberá ser corregido por el Centro de Fumigación a la brevedad posible.

**10.5** MGAP-DGSA o USDA-APHIS-PPQ pueden solicitar medidas adicionales de control fitosanitario si la aislación física de las áreas de carga/despacho no protegen adecuadamente de las plagas a la fruta tratada.

**10.6** Los lotes fumigados deben moverse y almacenarse en cámaras limpias, asignadas para este propósito bajo la responsabilidad del Director Técnico del Centro de Fumigación, y bajo ninguna circunstancia se pueden almacenar en ubicaciones intermedias o con fruta sin tratar. La excepción únicamente está dada para pallets con manta térmica y stretch film, donde aplicará lo establecido en 10.9.4. El área de resguardo debe estar identificado como sitio de resguardo de fruta tratada.

**10.7** Todo cambio en la composición de los pallets tratados (reordenar o modificar número de cajas) deberá ser notificada con anterioridad al MGAP-DGSA, quien deberá autorizarlo y supervisarlo a los efectos de dejarlo acentado en el Libro de Foliado y en la Planilla de repalletizaje) (Anexo VI).

**10.8** Cada Centro de Fumigación deberá contar con un protocolo, aprobado por MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ; de movimiento de pallets tratados

## 10. FUMIGATED LOT MOVING AND STORAGE

**10.1** Treated fruit which cannot be correctly safeguarded from potential quarantine insects will be rejected if the MGAP-DGSA or USDA-APHIS-PPQ inspectors detect this situation, at any moment from treatment until loading

**10.2** Loading/dispatching areas must be protected, at least by a clean mesh, attached to the floor and physically isolated from the packing materials, bins, harvest crates, and untreated merchandise, be these moving or stored, and of any other area from installation that could present infection.

**10.3** The mesh covered area refers to a rigid mesh structure with opening no greater than 1.5 mm, held by Wood, metal, cement, or any similar material.

**10.4** Any defect or rupture in the mesh protection system, during the course of the season must be corrected by the Fumigation Center as soon as possible.

**10.5** MGAP-DGSA or USDA-APHIS-PPQ may request additional measures of phytosanitary control if the physical isolation of loading/dispatching areas do not adequately protect the fruit from the plagues.

**10.6** Fumigated lots must be moved and stored in clean chambers, assigned to this purpose under the Technical Director's responsibility, and under no circumstance may they be stored in intermediate locations or near untreated fruit. Exception is made only for pallets with thermal blanket and stretch film, where applies item 10.9.4. The safekeeping area must be identified as treated fruit safekeeping site.

**10.7** Any change in the composition of treated pallets (reorder or change in the number of boxes) must be notified prior to the MGAP-DGSA, who must authorize and supervise the action and register everything in the book and repalletized form. (Annex VI).

**10.8** Each Fumigation Center must count with a protocol, approved by the MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ of treated and untreated pallet

y no tratados donde contemple como será el manejo de los mismos, desde el tratamiento hasta el despacho.

## **10.9 Procedimiento para el Embarque de Fruta Fumigada desde los Centros de Fumigación**

**10.9.1** La autorización (Anexo IV) para despachar los productos fumigados desde el centro de fumigación al punto de salida será emitida por el MGAP-DGSA después de confeccionar el Certificado PPQ 535 y el Reporte de Fumigación manual o computacional, a los efectos comprobar que el proceso de fumigación ha sido correctamente ejecutado.

**10.9.2** Los reportes de fumigación manual o computacional tendrán validez luego de haber sido firmados por el inspector del MGAP-DGSA o USDA-APHIS-PPQ y tener el sello "USDA/MGAP-DGSA MB Treatment" mostrando el código del centro de fumigación. En caso de que el tratamiento no sea válido el sello deberá decir "USDA/MGAP-DGSA VOID".

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

**10.9.4** Para todos los embarques y en el momento de la carga, el Inspector del MGAP-DGSA verificará que se encuentre colocado el Certificado de Fumigación PPQ 535 en cada pallet, confeccionado correctamente. ANEXO IV.

**10.9.5** Para todos los embarques y en el momento de la carga de la partida que se enviará a despacho en el Aeropuerto, el Inspector del MGAP-DGSA verificará que se encuentre colocado el Certificado de Fumigación PPQ 535 en cada pallet.

**10.9.6** Para respaldar la actividad de supervisión del embarque, el Inspector del MGAP-DGSA deberán confeccionar la correspondiente "Planilla de Declaración Jurada para Identificación del Lote Fumigado" (Anexo V), debidamente cumplimentada en todos sus ítems, necesaria para confeccionar el correspondiente "Certificado Fitosanitario y Certificado PPQ 203.

movement where the pallet management must be contemplated from treatment to dispatch.

## **10.9 Shipment Procedure for Fumigated Fruit from Fumigation Center**

**10.9.1** The authorization (Annex IV) for dispatching fumigated products from the fumigation center to the exit point will be issued by the MGAP-DGSA after the PPQ 535 Certificate and the manual or computerized Fumigation Report are made, to the effects of proving that the fumigation process has been correctly executed.

**10.9.2** The manual or computerized fumigation reports will be valid after being signed by the MGAP-DGSA or USDA-APHIS-PPQ inspector and contain the "USDA/MGAP-DGSA MB Treatment" seal showing the fumigation center code. In case the treatment has not been validated, the seal must indicate "USDA/MGAP-DGSA VOID."

**10.9.3** Fumigated fruit loading and dispatching or reception of fruit that may not have been shipped due to space problems, as well as fumigated fruit movement between Fumigation Centers or between Packing Plants and Fumigation Centers equipped to this purpose must be supervised at both points by the MGAP-DGSA Inspector, just as any fumigated fruit movement; otherwise, it will lose its condition.

**10.9.4** For all shipping and at loading time, the MGAP-DGSA Inspector will verify that the PP1 535 fumigation certificate is correctly done and placed on each pallet. Annex IV.

**10.9.5** For all shipping and at loading time, the MGAP-DGSA Inspector will verify that the PPQ 535 Fumigation Certificate be placed on each pallet of the lot to be sent to airport dispatch.

**10.9.6** To back up the shipment supervision activity, the MGAP-DGSA Inspector will complete the corresponding "Affidavit Worksheet for Fumigated Lot Identification" (Annex V), duly complied with all its items, which is necessary for the issuance of the "Phytosanitary Certificate and PPQ 203 Certificate."

**10.9.7** El Inspector del MGAP-DGSA en punto de embarque supervisará las actividades que se realicen al respecto y lo consignará en el sector de Observaciones de la "Planilla" (Anexo IV).

**10.9.8** En caso de remanentes de pallets tratados el Inspector del MGAP-DGSA deberá confeccionar la correspondiente Planilla de Lotes Fumigados Remanentes (Anexo V).

#### **10.10 Transporte de lotes fumigados**

La unidad para transporte autorizada por el MGAP-DGSA y USDA-APHIS-PPQ para el despacho al punto de salida de fruta fumigada es un camión o un contenedor refrigerado.

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

**10.10.2** La unidad de transporte debe estar herméticamente cerrada y precintada por el MGAP-DGSA, únicamente con precinto de MGAP-DGSA, figurando los números de los mismos en la Planilla (Anexo IV)

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

**10.10.4** Se podrá combinar pallets de fruta tratada con no tratada en un mismo transporte, solo cuando todos los pallets se encuentren con stretch film uniendo la base con la manta térmica y cubriéndolo en su totalidad. El inspector del MGAP-DGSA deberá comprobar que la fruta tratada este identificada con el PPQ 535 y hermaticamente sellada con cinta USDA/APHIS-MGAP. Una vez llegado el camión al punto de salida del país, el MGAP-DGSA verificará la integridad del pallet

**10.9.7** The MGAP-DGSA Inspector at the shipment point will supervise the activities to be realized and will state it on the Worksheet Observations sector. (Annex IV)

**10.9.8** In case of remaining treated pallets, the MGAP-DGSA Inspector must complete the corresponding Remaining Fumigated Lots Worksheet. (Annex V)

#### **10.10 Fumigated Lot Transportation**

The transport unit authorized by the MGAP-DGSA and USDA-APHIS-PPQ for the dispatch at the point of exit of fumigated fruit is a truck or a refrigerated container.

**10.10.1** All trucks or containers used for the transport of fumigated fruit must be inspected by the MGAP-DGSA Inspectors, found free of dirt, insects, or other contaminants before loading the fumigated product. On the contrary, it must be cleaned or rejected.

**10.10.2** The transport unit must be hermetically closed and sealed by the MGAP-DGSA only with the MGAP-DGSA seal, indicating their numbers on the Worksheet (Annex IV).

**10.10.3** A "Worksheet" must be emitted per exporter and per fumigated fruit dispatch, which, after being completed at the Fumigation Center, will be given to the transporting company, who is responsible for submitting it at the departure point jointly with the MGAP-DGSA Inspector. The document is needed to proceed to the opening of the truck/container's seal. Once the transport's seal is broken, the MGAP-DGSA Inspector at the exit point proceeds to check the fumigation Certificate (PPQ 535) with the data stated on annex IV, and verifies the hermetic condition of the thermal blanket and the correct MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ tape sealing.

**10.10.4** Treated fruit pallets may be combined with untreated fruit on the same transport unit only when all pallets present stretch film joining the thermal blanket's base and covering it in its totality. The MGAP-DGSA Inspector will verify that the treated fruit is identified with the PPQ 535 and hermetically sealed with USDA/APHIS-MGAP tape. Once the truck arrives to the country's departure point, the MGAP-DGSA will verify the integrity of the treated pallet. In case of non-compliance with the

tratado. En caso de no dar cumplimiento a lo requerido, la partida no será autorizada a ser embarcada con destino a EEUU.

### **10.11 Operativo en Aeropuertos**

**10.11.1** Pallets protegidos con manta térmica y stretch film podrán ser manipulados por la terminal de carga del aeropuerto para su consolidación en pallet de avión en zona de bodega (fuera de la cámara y pre-cámara) con supervisión de MGAP-DGSA y/o USDA-APHIS--PPQ, siempre y cuando se compruebe que los mismos estén herméticamente sellados. Asimismo se recomienda contar con una zona limpia.

**10.11.2** Pallets protegidos con manta térmica sin stretch film sólo podrán ser manipulados en áreas consideradas por MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ como limpias y previamente aprobadas.

**10.11.3** Pallets sin el adecuado ajuste entre la manta térmica y el piso podrán ser rechazados por los inspectores actuantes.

requirements, the lot will not be authorized for shipment to the USA.

### **10.11 Airport Operations**

**10.11.1** Pallets protected with thermal blanket and stretch film may be manipulated by the airport's load terminal for its consolidation in airplane pallet (outside the chamber and antechamber) under MGAP-DGSA and/or USDA-APHIS-PPQ supervision only when they are verified to be hermetically sealed. In any case, counting with a clean zone is recommended.

**10.11.2** Pallets protected with thermal blanket without stretch film will only be manipulated in areas considered clean and previously approved by the MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ.

**10.11.3** Pallets without the adequate adjustment between the thermal blanket and the floor may be rejected by the acting inspectors.

## 11. ENVASES Y MATERIALES DE EMBALAJE AUTORIZADOS

Las regulaciones del Programa de Fumigación a los envases y materiales de embalaje, están referidas exclusivamente a aquellos que serán utilizados en el embalaje de productos que tienen Fumigación con Bromuro de Metilo como condición única para el ingreso a los E.U.A.

Estas regulaciones están orientadas al tipo de material y diseño, tanto de los envases como de los materiales de embalaje.

### 11.1 Envases

Cada caja que conforme una partida o lote que se presente a una actividad del Programa debe tener una rotulación mínima que indique **"USDA Preclearance Program"**.

Actualmente se encuentran autorizados los envases de: Madera, Cartón, Madera/cartón y Plástico. El diseño de estos envases deberá permitir la penetración del Bromuro de Metilo.

Se encuentra específicamente prohibido el uso de envases de poliestireno expandido (telgopor; isopor) en los Tratamientos Cuarentenarios de Fumigación.

### 11.2 Materiales de embalaje

Cuando en el embalaje de productos que serán fumigados se empleen envoltorios o envases impermeables, de materiales tales como: plásticos del tipo retráctil; polietileno; celofán; papeles encerados o a prueba de agua; absorpad o Papel gofrado; o envases plásticos tipo "clamshell", estos deberán ser removidos, abiertos o presentar perforaciones previo a la fumigación, con objeto de facilitar la penetración del gas. Si se opta por la alternativa que los envoltorios o envases posean perforaciones, se podrá elegir una de las siguientes alternativas:

- Perforaciones con un diámetro mínimo de 4,76 mm cada 4,4 cm, y estar uniformemente distribuidas sobre toda la superficie.
- Perforaciones con un diámetro mínimo de 6,35 mm cada 5 cm, y estar uniformemente distribuidas sobre toda la superficie.
- Perforaciones de un diámetro de 1,3 mm, distribuidas uniformemente en toda la superficie, y en una densidad de 210 perforaciones por decímetro cuadrado.
- Envoltorios que tengan como mínimo 49 micro perforaciones en un cuadrado de 2,5 cm de lado (784 perforaciones por cada decímetro cuadrado).
- Envases con perforaciones uniformemente distribuidos que representen como mínimo un 0,93 por ciento de área abierta de superficie. Dichas

## 11. AUTHORIZED CONTAINERS AND PACKAGING MATERIALS

The Fumigation Program regulations for containers and packaging materials refer exclusively to the packaging of products with Methyl Bromide fumigation as the only condition of entry to the USA.

These regulations refer to the material and design of the containers as well as the packaging materials.

### 11.1 Containers

Each box conforming a lot presented for any Program activity must be provided with minimal labeling indicating **"USDA Preclearance Program"**. Containers currently authorized are made of: wood, cardboard, Wood/cardboard, and plastic. These containers' designs must allow Methyl Bromide penetration. The use of expanded polystyrene (telgopor, isopor) containers is specifically prohibited for the quarantine Fumigation Treatments.

### 11.2 Packaging materials

In fumigation treatments, non-permeable plastic wrappings or packages such as: shrink wrap, films, and cellophane; papers that are waxed or waterproofed; absorb pad or dimpled & embossed papers; or "clamshell" plastic packages, should be removed, opened, or have perforations previous to fumigation, in order to facilitate the gas penetration.

If wrappings or packages are to be perforated, the alternatives are as follows:

- Perforations of at least 4.76 mm in diameter every 4.4 cm, and be uniformly distributed over the entire surface.
- Perforations of at least 6.35 mm in diameter every 5 cm, and be uniformly distributed over the entire surface.
- Perforations of 1.3 mm in diameter, uniformly distributed over the entire surface and in a minimum density of 210 perforations per square decimeter.
- Plastic wraps containing at least 49 micro perforations per square of 2.5cm of side (equivalent to 784 micro perforations per square decimeter).
- Containers with holes distributed uniformly representing at least 0.93 percent open area of surface. Holes on top and bottom must not be blocked when clamshells are stacked (clamshells)

perforaciones tanto en la parte superior e inferior no deben estar bloqueados cuando los envases (clamshells) están apilados (deben tener rebajes o salientes para prevenir el bloqueo)

### **11.3 Autorización de nuevos envases o materiales**

Todo nuevo envase, material o diseño de éstos que no cumpla con las regulaciones precedentemente señaladas, y que el Sector Exportador desee utilizar en el empaque de los productos aludidos en el punto 4, deberá contar previamente con la autorización de la oficina de USDA-APHIS-PPQ.

are stacked (having recesses or protrusions to prevent blockage)

### **11.3 New Container or Material Authorization**

Any new material, container or container design which does not comply with the previously indicated regulations, and that the Exporting Sector may wish to use in the packaging of the materials mentioned in Item 4, must previously seek USDA-APHIS-PPQ office authorization.



## 12. CERTIFICACION

En el Certificado Fitosanitario emitido de acuerdo a la NIMF N° 12, en el campo 13 (Tratamientos) se colocará T101- i<sup>1-1</sup>.

El Certificado PPQ 203 contiene el número del certificado sanitario emitido por el MGAP además de la información general de la partida.

## 12 CERTIFICATION

The Phytosanitary Certificate issued according to NIMF No. 12, field 13 (Treatments) will read T101- i<sup>1-1</sup>.

PPQ 203 Certificate must contain the number of the phytosanitary certificate issued by MGAP and the general lot information.

## 13 TRANSITOS INTERNACIONALES

Los envíos de fruta fresca de arándanos de Uruguay que realicen tránsito internacional para su embarque en terceros países, deberán cumplir con las exigencias establecidas en el presente Plan de Trabajo en lo referente a sus condiciones de acondicionamiento, transporte y certificación.

Los envíos de fruta fresca de arándanos de terceros países, que realicen tránsito internacional para su embarque en territorio uruguayo estarán sujetos a lo establecido en el Decreto No 54/983 de fecha 23/02/983 y por la normativa internacional NIMF 25 de la CIPF.

## 13 INTERNATIONAL TRANSIT

Fresh blueberry fruit sent from Uruguay, undergoing international transit for shipment in third countries must comply with the requirements established on this Work Plan with regards to the conditioning, transport and certification.

Fresh blueberry fruit sent by third countries, undergoing international transit for shipment on Uruguayan territory are subject to the norms established by Decree 54/983 dated Feb/23/983 and by the international norms NIMF 25 and CIPF.

## 14 VIOLACION DE LOS PROCEDIMIENTOS Y REQUISITOS

En caso de constatare incumplimientos o transgresiones a los procedimientos y requisitos descritos en este Plan de Trabajo, el infractor será pasible de las sanciones establecidas por el artículo 285 de la Ley 16.736 de la República Oriental de Uruguay.

El organismo responsable de aplicar las medidas sancionatorias ante las infracciones cometidas en el Presente Plan de Trabajo será el MGAP – DGSA.

En caso que durante las Auditorias de APHIS se constaten incumplimientos al presente Plan de Trabajo, independiente de las anotaciones en libro foliado que se realicen; APHIS deberá informar por escrito al MGAP-DGSA a efectos de la aplicación medidas correctivas y/o sanciones que correspondan.

### 14.1 Procedimientos

Los incumplimientos al presente Plan de Trabajo que amerite sanción deberán ser elevados a los Servicios Jurídicos del MGAP a los efectos que este determine la sanción a aplicar.

Las sanciones o acciones tomadas por el MGAP deberán ser informadas por escrito al/la director/a Regional de Preclearance OffShore Program (POP)

## 14 PROCEDURE AND REQUIREMENTS VIOLATION

In case noncompliance or transgression of the procedure and requirements described by this Work Plan are detected, the infractor will be subject to the sanctions established by Article 285, Law 16.736 by DGSA.

MGAP – DGSA is the organism responsible for enforcing punitive measures against violations to this Work Plan-

In case any non compliance to this work plan is found during an d APHIS audit, regardless annotations made on the book, APHIS shall send a written report to the MGAP-DGSA to apply corrective measures and / or sanctions

### 14.1 Procedures

Violations to this Work Plan that are reason for sanctions should be reported to the Jurisdictional Services of MGAP, in order to determine the penalty involved.

Sanctions or actions taken by MGAP must be reported in writing to the Preclearance Off Shore Programs (POP) Area Director for South America

<p>para Sud América y a UPEFRUY.</p> <p><b>14.2 Infracciones</b></p> <p>14.2.1 Infracciones leves</p> <p>Se considerarán infracciones leves:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El movimiento de fruta tratada y amparada en el Programa de Pre-embarque, sin seguir las medidas de resguardo estipuladas. Esto lleva a que la fruta de referencia pierda su condición y no pueda ser exportada a USA.</li> <li>• No coincidencia de los documentos que amparan una partida y la verificación física de la misma. Esto lleva a que la fruta de referencia pierda su condición y no pueda ser exportada a USA.</li> <li>• Áreas de resguardo y cámaras de fumigación en mal estado o deterio. Esto lleva a que se suspendan las actividades del Centro de fumigación hasta tanto se levanten las observaciones realizadas.</li> </ul> <p>14.2.2 Infracciones graves</p> <p>Se considerarán infracciones graves:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de materiales de embalaje no aprobados.</li> <li>• Manipulación de productos tratados no conforme a lo establecido en el Program de Pre-embarque.</li> <li>• No seguir procedimientos acordes a los establecidos en Programa de Pre-embarque.</li> </ul> <p>14.2.3 Infracciones muy graves</p> <p>Se considerarán infracciones muy graves:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adulteración de documentos que ampara fruta dentro del Programa de Pre-embarque.</li> <li>• Presentar para fumigar lotes ya tratados que hayan sido anteriormente rechazados por alguna causa.</li> <li>• Reincidencia de otras motivos de sanción.</li> </ul>	<p>and UPEFRUY</p> <p><b>14.2 Violations</b></p> <p>14.2.1 Minor Violations</p> <p>Minor violations are:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The movement of treated fruit and covered in the Pre-shipment Program without following the stipulated protective measures. This leads to the loose of status of reference fruit and can not be exported to USA.</li> <li>• Mismatching in the documents that come with each shipment and physical verification of the fruit. This leads to the loose of status of reference fruit and can not be exported to USA.</li> <li>• Areas of shelter and fumigation chambers in poor condition. This leads to the suspension of activities of the fumigation Centre until observations fixed.</li> </ul> <p>14.2.2 Serious violations</p> <p>The following are considered serious violations:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use of non-approved packaging materials.</li> <li>• Handling treated products in a way that is not accepted by the Pre-Shipment Program.</li> <li>• Fail to follow procedures as established in the Pre-shipment program.</li> </ul> <p>14.2.3. Very Serious Violations</p> <p>The following are considered serious violations.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adulteration documents within the Pre-Shipment Program.</li> <li>• Submit to fumigation lots and treaties that have been previously rejected for some reason.</li> <li>• Repetition of any other sanctions.</li> </ul>
<p><b>15 EVALUACIONES</b></p> <p>Se realizarán reuniones pre y postemporada de evaluación de la zafras, tanto anteriores como las presentes.</p>	<p><b>15 EVALUATIONS</b></p> <p>Pre and postseason meetings are going to be held for the evaluation of previous and current harvests.</p>
<p><b>16 MODIFICACIONES AL PLAN DE TRABAJO APROBADO</b></p> <p>Cualquier modificación que se realice a este Plan de Trabajo deberá contar con la aprobación conjunta MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ y UPEFRUY.</p>	<p><b>16 APPROVED WORK PLAN MODIFICATIONS</b></p> <p>Any modification to this Work Plan must seek joint approval of MGAP-DGSA/USDA-APHIS-PPQ and UPEFRUY.</p>

**Ing. Agr. Inocencio Bertoni**  
Director General de los Servicios Agrícolas  
Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca

**Judith S. Hall Ph. D.**  
Área Director-South America  
USDA, APHIS, PPQ

Horacio Ozer Ami  
UPEFRUY

# ANEXO I: Acuerdo Operacional de los Centros de Fumigación

## ANNEX I: Fumigation Center Operational Agreement

Ministerio de Ganadería Agricultura  
y Pesca

Dirección General de Servicios  
Agrícolas MGAP-DGSA

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

Unión de Productores y Exportadores de Fruta  
de Uruguay UPEFRUY

### ACUERDO OPERACIONAL DE LOS CENTROS DE FUMIGACION

1. Nombre y Dirección del Centro de Fumigación:

2. Localidad:

3. Producto:

Fruta Fresca de Arándanos

4. Teléfonos:

5. Fax:

6. Reglamentación Federal de Cuarentenas o Regulaciones incluida  
la 7CFR 319.56

7. En vigencia desde Septiembre de 2007

8. Fecha: a los      días del mes de      de 200 - Manifestamos nuestro acuerdo con lo siguiente:  
La compañía firmante acepta los procedimientos fijados en conjunto por MGAP-DGSA/USDA-APHIS/UPEFRUY para el Programa de Certificación en origen de fruta fresca de arándanos para la exportación a los Estados Unidos.

Los técnicos que reciben los cursos de MGAP-DGSA/USDA-APHIS y quienes actuarán como Director Técnico (s) en el Centro de Fumigación, manifiestan su conocimiento de todas las reglamentaciones.

El no cumplimiento de los procedimientos y reglamentaciones acordadas en este Plan de Trabajo, será causa para que el MGAP-DGSA o USDA/APHIS impongan las penalidades y sanciones previstas.

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

## ANNEX II: Record Form for Bromide Use

[illegible]

ANEXO III: Certificado PPQ 535

ANNEX III: PPQ 535 Certificate

<p>UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE ANIMAL AND PLANT HEALTH INSPECTION SERVICE PLANT PROTECTION AND QUARANTINE</p> <p><b>CERTIFICATE OF TREATMENT</b></p> <p>CERTIFICATE <b>UY</b> Nº 08501</p> <p>FUMIGATION CENTER CODE: _____ SIGNATURE: _____</p> <p>BATCH NUMBER: _____ NUMBER OF CASES: _____</p> <p><small>PPQ FORM 535 (OCT 11)</small></p>		<p><b>CERTIFICATE Nº</b> <small>PPQ FORM 535 (OCT 11)</small></p> <p><b>UY</b> Nº 08501</p> <p>SIGNATURE _____</p> <p>NUMBER OF CASES _____</p> <p>BATCH NUMBER _____</p>
<p>USDA/MGAP STAMP</p>		

# ANEXO IV: Planilla de Declaración Jurada para identificación del lote fumigado

ANNEX IV: Affidavit worksheet for the identification of the fumigated lot

7

PROGRAMA USDA – MGAP-DGSA - UPEFRUY/  
ANEXO IV

FUMIGACION

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

DIRECCION CENTRO DE FUMIGACION \_\_\_\_\_ NOMBRE DEL TECNICO DEL CENTRO FUMIGACION: \_\_\_\_\_  
NOMBRE EMPRESA EXPORTADORA \_\_\_\_\_ NOMBRE EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_  
DIRECCION DE EMPRESA EXPORTADORA: \_\_\_\_\_ DIRECCION EMPRESA IMPORTADORA \_\_\_\_\_

CIA. AEREA \_\_\_\_\_ NUMERO, FECHA Y HORA DE VUELO \_\_\_\_\_

AEROPUERTO DE SALIDA: \_\_\_\_\_ AEROPUERTO DE LLEGADA A E.U.A.: \_\_\_\_\_

Nº DE GUIA AEREA: \_\_\_\_\_ PRODUCTO: ARANDANO

SELLO CLAVE	ENVASE (kg/bulto)	TOTAL BULTOS POR PALLET	CANTIDAD DE PALLETS	TOTAL BULTOS	PESO NETO DE TODOS LOS PALLETS (kg)	Nº DE FUMIGACION	Nº DE IDENTIFICAC. CONTENEDOR (PPQ 535)
TOTALES							

1. VERIFICACION DEL LOTE FUMIGADO  Fecha / Hora:   Firma/Sello/MGAP-DGSA	2. TIPO DE TRATAMIENTO T 101 (I1-1)	3. DESPACHO LOTE A AEROPUERTO DE EMBARQUE  Camiónes: Chapa Nº                  Precinto Nº ..... / ..... ..... / ..... ..... / .....  Fecha y Hora de Carga: _____  Firma/Sello/MGAP-DGSA	4. CONTROL DE LOTE EN AEROP. DE EMBARQUE    Fecha y Hora : _____  Firma/Sello/MGAP-DGSA
	TEMPERATURA:  21° C		
	CONCENTRACION:  32 gr / m 3		
	TIEMPO DE TRATAMIENTO:  3,5 hs		

LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS ÍTEMAS DETALLADOS EN LA PRESENTE DECLARACION JURADA ANULARA AUTOMATICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA SERA PASIBLE DE LAS SANCIONES LEGISLADAS.

## ANNEX V: Remaining Fumigated Lot worksheet



USDA - APHIS / MGAP - DGSSAA / UPEFRUY

CENTRO DE FUMIGACION: .....

**PALLET N°**

PPQ 535 N°

**Nº DE FUMIGACION**

## CAJAS

**PESO NETO**

CAMARA Nº

***TOTAL***

### 1.- VERIFICACION DEL LOTE FUMIGADO

FECHA y HORA

FRIMA y SELLO MGAP - DGSSAA

NONBRE y FIRMA del RESPONSABLE TECNICO

LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LOS ITEMS DETALLADOS EN LA PRESENTA DECLARACION JURADA ANULNARA AUTOMATICAMENTE LA VALIDEZ DEL LOTE Y LA EMPRESA SERA



ANEXO VI: Planilla de repaletizado

ANNEX VI: Repalletized form

ANEXO VI							
PLANILLA DE REPALETIZADO							
Centro de fumigación:							
Fecha:							
Nº de Repaletización:							
INFORMACION ORIGINAL				INFORMACION FINAL			
Nº de pallet	Nº Fumigación	Nº PPQ 535	Nº Bultos	Nº de pallet	Nº Fumigación	Nº PPQ 535	Nº Bultos
NOMBRE Y FIRMA DEL DIRECTOR TECNICO				NOMBRE Y FIRMA DEL INSPECTOR MGAP			