



20消安第7289号
平成20年10月7日

社団法人 日本青果物輸入安全推進協会
会長 守谷 潤一 殿

農林水産省消費・安全局
植物防疫課長 都倉祥夫

メキシコ産グレープフルーツ及びオレンジの生果実の強制通風加熱処理
による対日輸出について

このことについて、別添のとおり、メキシコ側に通知したのでお知らせします。
日本到着時の輸入検査において生きたアナストレファ属ミバエが発見された場合、植物検疫証明書への追記及び必要な事項の記載（強制通風加熱処理の内容、こん包施設、コンテナ封印番号）がなされていない場合、植物検疫証明書に記載されたこん包施設が輸出開始前までにメキシコ側から提出されたリストと合致していない場合又はコンテナ及びこん包への封印が確認できない場合には廃棄（返送）となります。

なお、参考までに同国から提示されたワークプランを送付します。



20消安第7289号

平成20年10月7日

在日メキシコ大使館商務部

公使 フリアン・ジャグノ・グルサ 殿

農林水産省消費・安全局

植物防疫課長 飯倉祥夫

メキシコ産グレープフルーツ及びオレンジの生果実の強制通風加熱処理
による対日輸出について

貴国産グレープフルーツ生果実及びオレンジ生果実の対日輸出に係る強制通風加熱処理については、2007年4月13日付け及び同年9月10日付け当方書簡で、貴国から提出された資料を検討した結果、アナストレファ属ミバエに対するリスク低減措置として有効性が確認できた旨をそれぞれ回答したところです。

また、先般、2008年8月8日付け書簡（B00.01.01.02-0023）をもって提出された、貴国産グレープフルーツ及びオレンジの生果実の対日輸出に係る手順書の修正案（WORK PLAN FOR THE EXPORTATION OF CITRUS FROM MEXICO TO JAPAN）を確認したところ、下記のとおり修正が必要と考えられる項目が1箇所認められたものの、本質的な問題はないと考えられました。

ついては、今後、貴国産グレープフルーツ及びオレンジの生果実の対日輸出に当たっては、修正した手順書に従い、検疫措置を適切に実施いただきますようお願いいたします。

なお、万が一、我が国の輸入検査で生きたアナストレファ属ミバエが発見された場合には、当該荷口は廃棄又は返送となります。また、本検疫措置はアナストレファ属ミバエに対する措置であり、チチュウカイミバエに対する措置ではないことから、チアパス州産のグレープフルーツ及びオレンジの生果実には適用できないことを念のため申し添えます。

また、本検疫措置による貴国産グレープフルーツ及びオレンジの生果実の輸出開始時期について表示いただくとともに、輸出開始前までに、強制通風加熱処理に係

るこん包施設のリスト及び貴国が発給する植物検疫証明書への潤滑処理（処理方法及び処理基準）の記載内容並びに修正した手順書についてお知らせいただきますようお願いいたします。

記

5.1 Packing and treated fruit guarding について

“If the fruit is fumigated in field boxes, . . .” を “If the fruit is treated in field boxes, . . .” と修正し、くん蒸処理された果実だけでなく、強制通風加熱処理された果実も処理後、病害虫が存在しない地域でこん包されることとする。

(抄写)

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD VEGETAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN FITOSANITARIA
SUBDIRECCIÓN DE ARMONIZACIÓN Y EVALUACIÓN INTERNACIONAL
No. DE OFICIO 800. 01. 01. 02.-



0023

Sr. Tomohito Beesho
Director de División de Protección de Plagas
Buro de Producción Agrícola
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
Tokio, Japón
lope_contact@nuffic.co.jp

SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, PESQUERÍA Y ALIMENTACIÓN



México, D.F., a 06 de junio de 2008.

Honorable Sr. Beesho:

Hago referencia a su escrito enviado a la Embajada de México en Japón, mediante el cual hace una serie de comentarios a los proyectos de plan de trabajo para la exportación de cítricos de México a Japón y el plan para la exportación de mango de México a Japón con tratamiento de aire caliente forzado, así como a las modificaciones al plan de trabajo para la exportación de cítricos de México a Japón con tratamiento hidrotermico. Al respecto, le informo que hemos revisado sus comentarios sobre cada uno de estos temas y a continuación le describo nuestra posición sobre cada uno de ellos:

Plan de trabajo para la exportación de cítricos de México a Japón. Agradecemos el reconocimiento por parte de las autoridades fitosanitarias de Japón sobre la eficacia del tratamiento con aire caliente forzado para eliminar moscas de la fruta y la utilización de este tratamiento para la exportación de cítricos de México a Japón. Asimismo, le comunico que una vez revisadas las observaciones de las autoridades fitosanitarias de Japón a la propuesta de plan de trabajo, estamos de acuerdo con ellas. En este sentido, me permito enviarle en anexo la nueva propuesta de plan de trabajo en el cual se incluyen las sugerencias de Japón, medio por el cual le agradeceré la emisión del documento mediante el cual autorizan la exportación de naranja y toronja de México a ese país con tratamiento que incluya (tratamiento de medio, fito o aire caliente forzado), previo cumplimiento de los lineamientos señalados en el plan de trabajo antes citado.

Plan de trabajo para la exportación de mango de México a Japón con tratamiento hidrotermico. Le notifico que en atención a su escrito del 18 de mayo del 2008, mediante el cual hace una serie de observaciones a la propuesta de este plan de trabajo, por nuestra parte estamos de acuerdo con dichas sugerencias, lo cual he informado a Japón mediante oficio No. 06982 del 28 de mayo de 2008 (enviado), en el que se integra la nueva propuesta de plan de trabajo que incluye las sugerencias de ese país. En este sentido, le agradeceré nos comuniquen la autorización del citado documento, a fin de que las futuras exportaciones de mango de México a ese país con tratamiento hidrotermico, se realicen en apego a los lineamientos señalados en dicho plan.

Exportación de mango a Japón con tratamiento de aire caliente forzado. Agradecemos su escrito del 22 de mayo de 2008, mediante el cual las autoridades fitosanitarias de ese país, reconocen la eficacia del tratamiento del aire caliente forzado como tratamiento eficaz para eliminar moscas de la fruta y la utilización del mismo para la exportación de mango a Japón bajo esta modalidad. Asimismo, me permito enviarle en anexo el registro de los instalaciones autorizadas por la SAGARPA para aplicar el tratamiento de aire caliente forzado y copia de un Certificado Fitosanitario Internacional en el cual se indica la información relativa al tratamiento aplicado. No olvido mencionar, que la temporada de exportación de mango de México a Japón con tratamiento de aire caliente forzado dará inicio en febrero del 2009.

En más por el momento, aprovecho la ocasión para enviarle un saludo cordial.

ATENTAMENTE
EL DIRECTOR GENERAL

DR. JAVIER TRUJILLO ARRIAGA



Cop. INVE Enrique Méndez Cruz, Director en Jefe del SENASICA, Presente, guilermo_valenzuela@senasica.gob.mx
M. Hércules Cba.- Segundo Secretario de la Embajada de Japón en México - hercules@embajada.jp
Jefes Osamu Gura - Miembro de la Embajada de México en Japón - osamu@embajada.mx
S. Beesho - Sigitate Regues - Consejero Comercial de Renouart en Japón - sigitate@renouart.com

Handwritten signatures and initials.

"2008 año de la Educación Física y el Deporte"
Guillermo Pérez Valenzuela No. 127, Col. Del Cazador, Del. Coyoacán
México, DF 04100
t. +52 (55) 50903800 Ext. 51342. www.sagarpa.gob.mx

OFFICIO B00.01.01.08-0083

島林水野青

茨城県植物防疫隊長 様

貴殿が在京最大に送られた文書に関連して、風産付積荷の対日輸出ワークプラン、強制熱風処理による対日マンゴウ輸出、及び風産マンゴウの対日輸出関連処理ワークプラン修正の便索について言及します。関連して、それぞれのテーマについて貴殿からの意見及び貴方の立場を踏まえて見直したのでお知らせします。

風産付積荷の対日輸出ワークプラン

日本の植物衛生当局が適度強制熱風処理によるミバエ (mosca de la fruta) の殺虫効果及び利用を承認 (al reconocimiento) されたことを感謝いたします。同時に、日本側提議を調査したところ、その内容に合意します。日本からの提案を踏まえた書類を新たに添付してお送りさせていただきます。書類の発行を通じて風産のオレンジとグレープフルーツの日本向け検疫処理 (臭化メチル、強制冷気・熱風処理) プランを事前に進行することで対日輸出許可されることに感謝します。

風産マンゴウの対日輸出関連処理ワークプラン

2008年6月18日付け貴殿からの文書で通報された日本のコメントに合意するので、それを考慮して2008年8月28日付け公文書06862号で日本側提議を取り入れた新たなワークプランをお送りしました。

将来、風産処理の風産マンゴウを輸出するため、同プランを許可されるようお願いいたします。

強制熱風処理による対日マンゴウ輸出

2008年6月22日付け貴殿からの、貴国植物衛生当局が強制熱風処理によるミバエ (mosca de la fruta) の殺虫効果を始め、対日輸出の方式に承認するという文書に感謝します。同時に風産改善が適用する強制熱風処理の承認施設及び処理の適用が示された国際植物衛生証明書 (Certificado Fitosanitario Internacional) の写しを添付してお送りいたします。明瞭に記載していませんが、マンゴウの出荷時期は2009年1月にしています。

島根県農業農村政策課食料省食品部畜産生産課
植物防疫隊長 ハビエル・トルヒージョ

**PLAN DE TRABAJO PARA LA
EXPORTACION DE CITRICOS DE MEXICO A
JAPON**

1. INTRODUCCION.

A. Producto a exportar.

Frutas del género Citrus, (*C. sinensis* y *C. parviflora*) producidos en México (excepto Chiapas). Con tratamiento con bromuro de metilo, Tratamiento con Aire Caliente Forzado o tratamiento en frío en tránsito a Japón.

B. Plagas cuarentenarias

Son plagas cuarentenarias: *Anastrepha* spp. (mosca de la fruta).

C. Tratamientos cuarentenarios

Los cítricos serán tratados con bromuro de metilo o con tratamiento con aire caliente forzado en México, o con frío en tránsito hacia Japón, para mitigar el riesgo de plagas cuarentenarias.

1.1 Organizaciones participantes

Por México, la Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), en adelante DGSV.

La Delegación Estatal respectiva de la SAGARPA, en adelante JPSV.

Los exportadores Mexicanos de cítricos, en adelante la industria.

Por Japón, La División de Protección de las Plantas, del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca (MAFF por sus siglas en Inglés), en adelante MAFF-PPD.

Objetivo

Facilitar la exportación de cítricos de México a Japón, a través de procedimientos que permitan mitigar el riesgo fitosanitario para Japón.

**WORK PLAN FOR THE EXPORTATION OF
CITRUS FROM MEXICO TO JAPAN**

1. INTRODUCTION

A. Commodity to export

Fruits of genus Citrus, (*C. sinensis* y *C. parviflora*) produced in Mexico (except Chiapas). With Methyl bromide treatment, Enforced hot air treatment or cold treatment in transit to Japan.

B. Quarantine pests

Are quarantine pests: *Anastrepha* spp. (fruit fly).

C. Quarantine treatments

The citrus shall be treated in Mexico with Methyl bromide or Enforced hot air treatment, cold treatment in transit to Japan, to mitigate the risk of quarantine pests.

1.1 Participants

By Mexico, the Dirección General de Sanidad Vegetal (DGSV) from the Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), of the Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), henceforth DGSV.

The respectively SAGARPA State Delegation, henceforth JPSV.

Mexican citrus exporters, henceforth the industry.

By Japan, The Plant Protection Division (PPD), of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF), henceforth MAFF-PPD.

1.2 Objective

To Facilitate the exportation of citrus from Mexico to Japan, throughout procedures that can mitigate the phytosanitary risk to Japan.

2. RESPONSABILIDADES

A. DGSV asume la responsabilidad de:

1. La gestión y supervisión del programa por parte de su personal como corresponde.
2. Proporcionar el personal para coordinar las actividades del plan de trabajo.
3. Verificar que cada participante asume correctamente sus responsabilidades.
4. Imponer las sanciones previstas en este plan de trabajo, en casos de incumplimientos por parte de los participantes.
5. Personal de la compañía naviera designado por la DGSV deberán confirmar que el tratamiento especificado haya sido concretado. El tratamiento deberá llevarse a cabo en el barco o contenedores dentro del barco, o en yards de contenedores en caso de que el contenedor haya sido desembarcado.

B. La JP&V tendrá las siguientes responsabilidades:

1. Actuar de acuerdo con las exigencias del plan de trabajo y de las regulaciones aplicables.
2. Proporcionar un(os) Inspector(es) para que trabaje(n) conjuntamente con el personal de DGSV durante las actividades del programa.
3. Inspeccionar los contenedores y buques antes de iniciar el tratamiento de frío para comprobar la idoneidad de los mismos.
4. Supervisar el inicio del tratamiento de frío que se concluirá durante el tránsito y preparar la documentación relacionada.
5. En caso de que se elija la opción de fumigación, supervisar la fumigación del

2. RESPONSIBILITIES

A. DGSV responsibilities

1. Program arrangement and supervision by its staff as corresponding.
2. Provide the staff to co-ordinate the work plan activities.
3. To verify that all the participants assumes correctly its responsibilities.
4. To impose the sanctions foreseen in this work plan, in cases of non-comply by the participants.
5. Ship-company's personal designated by DGSV shall confirm the completion of a specified treatment. It is carried out on board a vessel in the case of bulk treatment. Also it is carried out on board a vessel or at a container yard subsequent to unloading in the case of container treatment.

B. JP&V will have the following responsibilities.

1. To operate according with the exigencies of work plan and the applicable regulations.
2. To Provide an Inspector(s) to work in conjunction with DGSV staff during the program activities.
3. To inspect the containers and shipments prior the beginning of the cold treatment to verify the suitability of them.
4. To supervise the beginning of the cold treatment that is going to be concluded during the transit and prepare the related documentation.
5. In case the fumigation option is chosen, supervise the product fumigation with

producto con bromuro de metilo de acuerdo a las especificaciones de este plan de trabajo

methyl bromide according with the specifications of this work plan.

- Supervisar la aplicación del tratamiento de aire caliente forzado a los cítricos, de acuerdo a las especificaciones de este plan de trabajo.
- Expedir el certificado fitosanitario correspondiente a cada uno de los envíos inspeccionados previamente.

- To supervise the Enforced hot air treatment, applied to citrus, according with the specifications of this work plan.
- Issue the corresponding phytosanitary certificate to each one of the shipments inspected previously.

C. MAFF-PPD asume la responsabilidad de:

C. MAFF-PPD's responsibilities:

- Verificar en punto de ingreso el cumplimiento de los lineamientos establecidos en este plan de trabajo para la exportación de cítricos de México a Japón.
- Sólo permitir la entrada a Japón de embarques que cumplan los requisitos establecidos en este plan de trabajo.
- Notificar inmediatamente a DGSV, sobre cualquier plaga viva o problema detectado en embarques y de la acción tomada (admisión, tratamiento o rechazo) en cada caso.
- Si lo considera necesario, realizar una visita a México para observar la operación del plan de trabajo.

- To Verify at port of entry the compliance of the established guidelines in this work plan to citrus exportation from Mexico to Japan.
- Only shipments that are in comply with the established requirements on this work plan are permitted to entry in Japan.
- To Notify immediately to DGSV, about any live pest or detected problem in shipments and the action taken (admission, treatment or rejection) in each case.
- If is considered necessary, carry out a visit to Mexico to observe the work plan operation.

D. La Industria asume la responsabilidad de:

D. Industry responsibilities:

- Actuar de acuerdo con las exigencias del plan de trabajo y de las regulaciones aplicables.
- Proporcionar apoyo al(los) inspector(es) asignado(s) al programa de inspección y certificación.

- To operate in concordance with the exigencies of the work plan and the applicable regulations.
- Provide support to the inspection and certification program assigned inspector(s).

3. PROCEDIMIENTOS EN LAS EMPACADORAS

3. PACKING PROCEDURES

3.1 inscripción de las empaques-instalaciones para tratamientos.

3.1 Packing houses – treatment facilities inscriptions.

Las empaques que deseen empaque y

The packing houses that wants to pack and

exportar cítricos de México a Japón bajo tratamiento cuarentenario (bromuro de metilo, frío ó tratamiento con aire caliente forzado), deberán estar inscritas ante la SAGARPA.

Para el caso de las empacadoras que utilicen la opción de fumigación con bromuro de metilo ó tratamiento con aire caliente forzado, deben contar con instalaciones adecuadas para dar el tratamiento y para separar los cítricos tratados y no tratados, así como las áreas protegidas para el empaque de la fruta que se intenta exportar.

3.2 Notificación de empacadoras participantes.

15 días antes del inicio de cada temporada de exportación, SAGARPA notificará al MAFF la lista de empacadoras registradas (con tratamiento en frío, tratamiento químico y/o tratamiento con aire caliente forzado).

3.3 Inspección del producto.

La inspección de la fruta se realizará por el oficial de la DGSV. Antes de la fumigación, el tratamiento de frío ó el tratamiento con aire caliente forzado, se realizará el siguiente muestreo al azar de fruta, en busca de larvas de mosca de la fruta. Hay dos opciones para el muestreo de la fruta:

a) En cajas de campo.

export citrus from Mexico to Japan under a quarantine treatment (methyl bromide, cold treatment or enforced hot air treatment), must be registered with SAGARPA.

For those packing houses that uses the methyl bromide fumigation option or enforced hot air treatment, must have adequate facilities to give the treatment and to separate the treated and untreated citrus, and the protected areas for the fruit packing intended to export.

3.2 Packing houses notification.

15 days prior the beginning of each exportation season, SAGARPA shall notify to MAFF-PPD the register packing houses list (with cold treatment, chemical treatment and/or enforced hot air treatment).

3.3 Commodity inspection.

An official of DGSV shall make the inspection to the fruit. Prior the fumigation, cold treatment or enforced hot air treatment, the following random fruit sample shall be done, in order to find fruit flies larvae. There are two options for the fruit sample:

a) Field boxes.

Número de cajas/Number of boxes	Número de frutos a muestrear por caja/Number of fruits for sample
0001-0010	4/1
0011-0020	3/1
0021-0050	2/1
0051-0100	1/1
0101-0400	1/2
0401-0600	1/3
0601-0800	1/4
0801-1000	1/5
>1000	300 frutos/fruits

Nota explicativa: En este cuadro se indica que dependiendo del número de cajas que conforman el lote, se tomarán y cortarán determinada cantidad de frutos por caja de campo (ejemplo: 1 -10 cajas, tomar 4 frutos por caja y cortarlos).

b) En cajas comerciales.

Explicative note: In this table is indicated the number of boxes according with the lot, a determinate amount of fruits per field box is going to be taken and chosen (example: 1-10 boxes, take 4 fruit per box and cut them).

b) Commercial boxes.

Número de cajas/Number of boxes	Número de cajas a muestrear /Number of boxes for sample
001-100	1
101-300	2
301-600	3
> 600	4

Nota explicativa: En este cuadro se indica que dependiendo del número de cajas comerciales que conforman el lote, se muestrearán 1, 2, 3 o 4 cajas y los frutos dentro de la(s) caja(s) seleccionada(s) serán cortados para determinar la ausencia o presencia de larvas vivas de moscas de la fruta en cada lote.

La fruta pasará a fumigación, a tratamiento con aire caliente forzado o al tratamiento de frío solo si la muestra de frutos no está infestada con larvas de moscas de la fruta.

4. TRATAMIENTOS CUARENTENARIOS POST-COSECHA

4.1 Tratamiento de la fruta a base de bromuro de metilo

La fruta destinada para exportación a Japón sometida a tratamiento cuarentenario a base de bromuro de metilo, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Todas las fumigaciones de frutos serán efectuadas en cámaras de fumigación a presión atmosférica normal, con bromuro de metilo a dosis de 2.5 libras por cada 1,000 pies cúbicos (40 gramos por metro cúbico), durante dos horas de exposición a una temperatura de 21.1 a 29°C (70 a 85°F).

Explicative note: In this table is indicated the number of boxes according with the lot, it will be sampled 1,2,3 or 4 boxes and the fruits inside the chosen box(es) and will be cut them to determined the absence or present of live fruit flies larvae in each lot.

The fruits shall be treated with fumigation or enforced hot air treatment or cold treatment only if the fruit sampled is not infested with fruit flies larvae.

4. POST-HARVEST TREATMENTS QUARANTINE

4.1 Fruit treatment based on Methyl bromide

The fruit exposed to quarantine treatment based on methyl bromide and destined for exportation to Japan, must accomplish the following requirements:

All fruits fumigation shall be made in the fumigation chambers at a normal atmospheric pressure, with 2.5 pounds per each 1,000 cubic feet (40 grams per cubic meter) of methyl bromide, during two hours of exposure at a temperature of 21.1 to 29°C (70 to 85°F).

El límite de carga no debe exceder el 80% de la capacidad de la cámara.

Todos los tratamientos cuarentenarios a base de bromuro de metilo se realizarán bajo la supervisión directa de un oficial de la DGSV.

4.2 Tratamiento de la fruta con frío

Para el tratamiento en frío, la fruta deberá transportarse exclusivamente vía marítima. El tratamiento en frío se realizará en contenedores tipo reefer o en las bodegas del barco.

Los contenedores tipo reefer pueden utilizarse para realizar, en tránsito el tratamiento en frío si se cargan después de confirmar que la temperatura de la pulpa de la fruta que será cargada, ha alcanzado la temperatura de tratamiento. La DGSV emitirá una declaración al MAFF-PPD, de acuerdo a la información proporcionada por la compañía naviera autorizada por DGSV que indique:

"La temperatura de la pulpa de la fruta en los contenedores enlistados anteriormente tienen la temperatura de tratamiento al momento de la carga".

El tratamiento se iniciará en México y se concluirá en tránsito. La DGSV elaborará actas de cierre de los contenedores y bodegas. Las mismas deberán contener la siguiente información:

- Identificación de los contenedores y/o bodega del barco
- Fecha de cierre del contenedor y/o bodega del barco.
- Nombre y firma del Inspector DGSV
- Número de sello.

Desde el inicio del tratamiento hasta la llegada a destino, el contenedor y/o la bodega del barco deberán permanecer con el sello.

Durante todo el período que dure el tratamiento, la temperatura del contenedor y/o bodega del barco deberá mantenerse en los siguientes rangos:

Load limit not to exceed 80 percent of chamber capacity.

All quarantine treatments based on methyl bromide will be done under the direct supervision of a DGSV official.

4.2 Fruit treated with cold

For the cold treatment, the fruit must be exclusively transported by sea. Reefer containers and ships warehouses have to be used for the cold treatment.

In order to use reefer containers for in transit cold treatment, the loading of the containers on the vessel shall take place only after confirmation that the pulp temperature of fruit to be loaded has reached the treatment temperature. DGSV shall make a statement to MAFF-PPD, according to the information provided by ship-company authorized by DGSV that:

"The fruit pulp temperature in containers listed above had the treatment temperature at the time of shipping."

The treatment shall begin in Mexico and will conclude during the transit. Containers and warehouses close acts will be made by SAGARPA, which must have the following information:

- Containers identification and/or ship warehouse
- Containers closed date and/or ship warehouse
- Name and signature of DGSV Inspector
- Seal number

The container and/or ships warehouse must have the seal, since the beginning of the treatment until the destiny arrival.

During the period of treatment, the container and/or ships warehouse must be maintained in the following ranks:

TEMPERATURA DE LA PULPA/ PULP TEMPERATURE	PERIODO DE EXPOSICIÓN (DÍAS)/EXPOSURE PERIOD (DAYS)
0.6°C (33 °F)	18
1.1°C (34 °F)	20
1.7°C (35°F)	22
2.2°C (38°F)	24

La verificación de los tratamientos se efectuará en los puertos de entrada a Japón mediante la revisión de cada uno de los registros y gráficos de temperaturas de los contenedores y/o bodegas de barcos.

4.2.1 Cancelación del tratamiento.

Cualquier tratamiento que no cumple con las especificaciones anteriores, será considerado como un tratamiento inaceptable y por lo tanto, la fruta no podrá ser exportada o ingresar a Japón.

4.3 Tratamiento con aire caliente forzado

La fruta destinada para exportación a Japón sometida a tratamiento cuarentenario a base de aire caliente forzado, deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Tamaño máximo comercial de la fruta

Fruit	Caja estándar	Tamaño del contenedor (bushel)	Peso/fruta Máx. (g)	Diámetro Máx. (cm.) (pulgadas)
Naranja navel	100	1-2/5	480 16.9	3-13/16
Naranja con excepción de la naranja navel	100	1-2/5	488 16.4	3-13/16
Uva	70	1-2/5	538 18.8	4-5/16

La temperatura del centro de la fruta será incrementada a 44°C (111.2°F) en 90 minutos o más (el tiempo mínimo es de 90 minutos) para todas las pruebas de temperatura. Entonces, la temperatura del centro de la fruta será conservada en 44°C (111.2°F) ó más caliente por 100 minutos. La temperatura del

The treatments verification shall be done in Japan's entry ports, throughout the verification of registers and containers and or ships warehouses temperatures graphics.

4.2.1 Treatment cancellation.

Any treatment that don't comply with the specifications above, shall be considered as an unacceptable treatment and therefore, the fruit can not be exported or can not be introduce to Japan.

4.3 Enforced hot air treatment

The fruit exposed to quarantine treatment based on enforced hot air treatment and destined for exportation to Japan, must accomplish the following requirements:

Maximum commercial size of fruit

Fruit	Standard Count	Size Container (in bu.)	Max. Weight/frut (g)	Max. Diameter (cm.) (inches)
Navel orange	100	1-2/5	480 16.9	3-13/16
Orange other than Navel orange	100	1-2/5	488 16.4	3-13/16
Grapefruit	70	1-2/5	538 18.8	4-5/16

Fruit center temperature shall be increased to 44°C (111.2°F) within 90 minutes or more (minimum approach time is 90 minutes) for all temperature probes. Then, the fruit center temperature shall be kept at 44°C (111.2°F) or hotter for 100 minutes. The fruit center temperature shall be recorded every two (2)

centro de la fruta será registrada cada dos (2) minutos durante la duración del tratamiento (100 minutos). El tiempo de calentamiento total variará con el tiempo requerido para alcanzar 44°C (111.2°F). Por lo tanto, el tiempo de calentamiento mínimo es de 190 minutos (90 + 100 minutos)

Todos los tratamientos cuarentenarios a base de aire caliente forzado se realizarán bajo la supervisión directa de un oficial de la DGSV.

5 MANEJO POST TRATAMIENTO

5.1 Empaque y resguardo de la fruta tratada.

Si la fruta es fumigada en cajas de campo, su empaque en cajas de cartón será realizado en un área de resguardo, en la cual no se detecte la presencia de plagas insectiles.

5.2 Requisitos de empaque.

a) La fruta que se intente exportar a Japón será empacada en cajas de cartón o plásticas de exportación aprobadas y estampadas con un sello (5x 8 cm. o más) para identificar que la fruta es para Japón, con la siguiente leyenda:

CITRICOS (TORONJA, NARANJA) DE
EXPORTACION A JAPON-TRATADA,
SAGARPA, MEXICO.

c) La fruta de exportación a Japón será almacenada en instalaciones protegidas con malla (la malla deberá ser de 1.6mm de diámetro o menos) contra insectos o en cuartos fríos hasta su envío.

5.3 Resguardo de la fruta en tránsito

Cuando los cítricos tengan que ser transportados desde las empaecedoras para ser colocados en contenedores aéreos o marítimos para su envío a Japón, la puerta de los vehículos que los transporten deberán ser selladas, aun dentro de las empaecedoras, bajo la supervisión de un oficial o aprobado de la DGSV.

minutes for the duration of the treatment (100 minutes). The total heating time will vary with the time required to reach 44°C (111.2°F). Therefore, the minimum heating time is 190 minutes (90 + 100 minutes)

All enforced hot air treatment will be done under the direct supervision of a DGSV official.

5 POST TREATMENT HANDLING

5.1 Packing and treated fruit guarding.

If the fruit is fumigated in field boxes, the packing of this fruit must be made in a guarding area, in which no pest presence is detected.

5.2 Packing requirements

a) The fruit intended to export to Japan shall be packed in carton or exportation plastic boxes approved and stamped with a seal (5 x 8 cm or more), to identify that the fruit is for Japan, with the following legend:

TREATED EXPORTATION CITRUS
(GRAPEFRUIT, ORANGE) TO JAPAN,
SAGARPA, MEXICO

b) The fruit for exportation to Japan shall be storage in protected facilities with insect proof mesh (the mesh must be 1.6mm or less in diameter) or cold rooms until its shipping.

5.3 In transit fruit guarding

When the citrus have to be shipped from the packing houses to be placed in the sea or air containers for its shipping to Japan, the transporting vehicle doors must be sealed, even inside the packing houses, under the supervision of an official or approved person by DGSV.

Los palets serán colocados en contenedores aéreos o marítimos bajo condiciones que garanticen que los cítricos no estarán sujetos a infestación por moscas de la fruta.

Los contenedores serán sellados por los inspectores de la DGSV. Los sellos deben ser metálicos o plásticos y numerados con logotipo de la SAGARPA. Los números de los sellos deberán ser especificados en el respectivo Certificado Fitosanitario Internacional.

5.4 Carga de los contenedores marítimos o aéreos.

En el caso de que los cítricos sean colocados directamente en contenedores marítimos o aéreos, estos serán a prueba de insectos y deberán cargarse dentro del área de resguardo de cada empaquetadora. Los contenedores serán sellados por inspectores de la DGSV.

6 CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA

6.1 Certificación Fitosanitaria de embarques tratados con bromuro de metilo.

Todos los envíos de frutos estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido y firmado por un oficial autorizado de la DGSV. El Certificado Fitosanitario Internacional deberá contener la siguiente declaración adicional:

"The fruits were not produced in Chiapas (*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan"

* NOTA: Si una nueva detección de mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) es encontrada en otros Estados distintos a Chiapas, el nombre del Estado deberá ser descrito.

Los detalles del tratamiento con bromuro de metilo, identificación de la empaquetadora y la cantidad y variedad de la fruta, números de sellos de los contenedores o bodegas del

The pallets shall be placed in sea or air containers under conditions that can guarantee the fruits are not going to be infested by fruit flies.

DGSV inspectors will seal the containers. The seals must be metallic or plastic numerated with the SAGARPA logo. The seals numbers must be specified in respective the International Phytosanitary Certificate.

5.4 Sea and air containers load.

In case the citrus are collocated directly in the sea or air containers, this must be insect proof and they have to be loaded in the guarding area of each packing house. DGSV inspectors shall seal the containers.

6 PHYTOSANITARY CERTIFICATION

6.1 Phytosanitary certification of treated shipments with methyl bromide.

All fruits shipments must be accompanied with a International Phytosanitary Certificate issued and signed by an authorized DGSV official. The International Phytosanitary Certificate must have the following additional declaration:

*** NOTE: If Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) was newly found in States other than Chiapas, name shall be described.**

The methyl bromide treatment details, packing house identity, and quantity and variety of the fruit, containers seal numbers or ships warehouses, shall be included in the

barco, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

6.2 Certificación fitosanitaria de embarques para tratamiento de frío en tránsito.

Todos los envíos de frutas estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido y firmado por un oficial autorizado de la DGSV. El Certificado Fitosanitario Internacional deberá contener la siguiente declaración adicional:

"The fruits were not produced in Chiapas (*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan"

* NOTA: Si una nueva detección de mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) es encontrada en otros Estados distintos a Chiapas, el nombre del Estado deberá ser descrito.

Los detalles del tratamiento en frío (fecha de inicio, fecha de conclusión, temperatura, número de días del tratamiento, firma del personal encargado, título y Departamento a que pertenece el personal encargado y fecha de comprobación) serán anotados al momento del arribo a Japón por personal de la compañía naviera, datos de la empacadora, cantidad y variedad de fruta y los números de los sellos de los contenedores o bodegas del barco, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

6.3 Certificación fitosanitaria de embarques tratados con aire caliente forzado

Todos los envíos de frutas estarán acompañados de un Certificado Fitosanitario Internacional expedido y firmado por un oficial autorizado de la DGSV.

El Certificado Fitosanitario Internacional deberá contener la siguiente declaración adicional:

"The fruits were not produced in Chiapas, (*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan"

appropriate section in the International Phytosanitary Certification.

6.2 Phytosanitary certification of shipments for cold treatment in transit

All fruits shipments must be accompanied with an International Phytosanitary Certificate issued and signed by an authorized DGSV official. The International Phytosanitary Certificate must have the following additional declaration:

NOTE: If Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) was newly found in States other than Chiapas, name shall be described.

The cold treatment details (beginning date, end date, temperature, days of treatment, in charge personal signature, title and department in which the personal on ship-company belongs and checking date) shall be written at arrival to Japan by ship-company's personal, packing house information, quantity and variety of the fruit, containers seal numbers or ships warehouses, shall be included in the appropriate section in the International Phytosanitary Certification.

6.3 Phytosanitary certification of treated shipments with enforced hot air.

All fruits shipments must be accompanied with an International Phytosanitary Certificate issued and signed by an authorized DGSV official.

The International Phytosanitary Certificate must have the following additional declaration:

* NOTA: Si una nueva detección de mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*) es encontrada en otros Estados distintos a Chiapas, el nombre del Estado deberá ser descrito.

Los detalles del tratamiento con aire caliente forzado, datos de la empacadora, cantidad, variedad de la fruta y los números de los sellos de los contenedores o bodegas del barco, serán incluidos en la sección apropiada en el Certificado Fitosanitario Internacional.

6.4 Otros documentos

La DGSV notificará a Japón, cualquier modificación a la lista de empacadoras autorizadas para exportar durante el transcurso de la temporada.

7 EVENTUALIDADES EN MEXICO

7.1 En la empacadora.

Cualquier empacadora que no cumpla con las condiciones de este Plan de Trabajo no podrá exportar cítricos a Japón, hasta el momento en que la DGSV determine que los requisitos de este plan de trabajo pueden ser cumplidos.

7.2 Empacadores/Exportadores

7.2.1 La DGSV emitirá Certificados Fitosanitarios Internacionales para exportación de cítricos únicamente a Empacadores/Exportadores que hayan sido previamente aprobados.

7.2.2 Si una Empacador/Exportador aprobado falla en el cumplimiento de las condiciones de este plan de trabajo, la DGSV lo suspenderá hasta el momento en que se determine que la falla fue corregida y que se cumplirá nuevamente con los requisitos de este plan de trabajo.

7.3 Detección de la mosca de la fruta en puntos de ingreso.

Si el MAFF-PPD notifica a la DGSV la

* NOTE: If Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*) was newly found in States other than Chiapas, name of the States shall be described.

The enforced hot air treatment details, packing house identify, quantity, variety of the fruit and containers seal numbers or ships warehouses, shall be included in the appropriate section in the International Phytosanitary Certification.

6.4 Other documents

DGSV will notify to Japan any modification to the exporting authorized packing houses list during the season.

7. CONTINGENCIES IN MEXICO

7.1 in the packing house.

Any packing house that do not comply with the conditions in this work plan, could not export citrus to Japan, until DGSV determines that the requirements of this work plan are met.

7.2 Packers/Exporters

7.2.1 DGSV shall issue the International Phytosanitary Certificate for citrus exportation only for packers/exporters that were previously approved.

7.2.2 If an approved packer/exporter fails in the fulfillment of the conditions of this work plan, DGSV shall suspend it, until the moment is determined that the fail is corrected and that fulfils again with the requirements in this work plan.

7.3 Fruit fly detentions on entry ports.

If MAFF-PPD notify DGSV the detection of live

detección de moscas de la fruta vivas en un lote cualquiera, la DGSV instruirá para que no se expidan Certificados Fitosanitarios Internacionales a la empaquesora responsable, hasta que el sistema de tratamiento de la misma haya sido revisado y la DGSV y el MAFF-PPD estén satisfechos de que los requisitos de este plan de trabajo pueden ser cumplidos nuevamente.

7.4 Acción al momento de detectarse larvas vivas de mosca de la fruta.

La detección de larvas vivas de mosca de la fruta resultará en el rechazo del envío o la aplicación de las medidas fitosanitarias que el MAFF considere para el embarque. La DGSV tomará la acción descrita en el punto 7.2.2 de este plan de trabajo.

7.5 Puntos de Ingreso.

Se permitirá el ingreso de embarques de cítricos procedentes de México por cualquiera de los puertos marítimos y aeropuertos de Japón autorizados por el MAFF.

Este plan de trabajo estará vigente en tanto no sea modificado a petición escrita de alguna de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.

Acordado el del 2006

Dr. Javier Trujillo Arriaga
Director General de Sanidad Vegetal
SENASICA/SAGARPA
MEXICO

fruit flies in any lot, DGSV shall instruct not to issue International Phytosanitary Certificate to the responsible packing house, until the treatment system of it has been revised and DGSV and MAFF-PPD are satisfied again, about the fulfillment of the requirements of this work plan.

7.4 Actions taken at the moment of a live fruit fly larva detection.

The live fruit fly larva detection shall cause the shipment rejection or the MAFF-PPD's phytosanitary measures applications it considers for the shipment. The DGSV shall take the action describe on subject 7.2.2 of this work plan.

7.5 Entry ports.

Will be permitted the entry of citrus shipments originated from Mexico in any of the seaports and airports of Japan authorized by MAFF.

This work plan shall be in operation until is modify by written petition of any of the parts and signed again by the same authorities.

Concur, 2008

Sr. Tomohiro Beesho
Director de División de Plantas
Buro de Producción Agrícola
Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca
de Japón

WORK PLAN FOR THE EXPORTATION OF CITRUS FROM MEXICO TO JAPAN

1 INTRODUCTION

A 輸出品

メキシコ産かんきつ類 (*C. sinensis* & *C. paradisi*) (オレンジ及びグレープフルーツ) (テアバス州を除く)

B 検疫病害虫

検疫病害虫は *Anastrepha* spp. (アナストレファ属ミバエ)である。

C 検疫処置

かんきつ類は病害虫によるリスクを緩和するため、メキシコにおける臭化メチル処理、~~強制通風加熱処理~~又は、日本向けの航海中の低温処理を行う。

1. 1 関係機関

メキシコ農畜水産農村開発食糧省 (SAGARPA) 農食品衛生品質サービス (SENASICA) 植物衛生局 (DGSV) (以下「DGSV」という。)

メキシコ農畜水産農村開発食糧省 (SAGARPA) 州代理人 (以下「JPSV」という。)

メキシコかんきつ類輸出業者 (以下「Industry」という。)

日本農林水産省植物防疫課 (以下「MAFF-PPD」という。)

1. 2 目的

日本の植物検疫上のリスク緩和を可能とする措置を通じ、メキシコから日本へのかんきつ類の輸出を促進する。

2 各機関の責任

A DGSV の責任

- 1 担当職員により、プログラムの整備及び監督を行うこと。
- 2 ワークプランにある事項を調整する職員を提供すること。
- 3 全ての関係者が責任を適切に負うことを証明すること。
- 4 関係者が当該ワークプランに従わない場合に、制裁措置を課すこと。
- 5 DGSV から指名された船会社職員は、低温処理の完了を確認しなければならぬ。バルク処理の場合には船上において確認する。また、コンテナ処理

の場合には船上あるいは船から積み降ろされたあと、コンテナヤードにおいて確認する。

B JPSV の責任

- 1 ワークプランの要件及び適用規則に従って実施すること。
- 2 プログラム施行期間中は DGSV のスタッフと共同して業務を行う検査官を提供すること。
- 3 低圧処理前にコンテナ又は本船が条件に適合してものであるかどうかの確認を行うこと。
- 4 航行中に完了する低圧処理の開始を監督するとともに関係書類の準備を行うこと。
- 5 臭化メチルくん蒸処理を選択する場合は、ワークプランに沿って製品の臭化メチルくん蒸処理が実施されるよう監督する。
- 6 ワークプランに沿って、かんきつ類に適用される強制通風加熱処理が実施されるよう監督すること。
- 7 事前に検査した各窓口に対し、対応する植物検疫証明書を発行すること。

C MAFF-PPD の責任

- 1 輸入港において、メキシコから日本に輸出されたかんきつ類についてワークプランのガイドラインに沿った措置が行われていることを確認する。
- 2 当該ワークプランの要求事項を満たした窓口のみが日本への輸入を許可される。
- 3 窓口に来た病虫害や問題がある場合はその旨と各事例への対応（許可、処理又は廃棄）について、速やかに DGSV に通知すること。
- 4 必要に応じてメキシコを訪問し、ワークプランの実施状況を確認すること。

D Industry の責任

- 1 ワークプランの要件及び適用規則に従い活動すること。
- 2 検査及び証明業務を割り当てられた検査官を援助すること。

8 こん包の平順

3. 1 こん包施設及び処理施設の登録

検疫措置（臭化メチルくん蒸処理、低圧処理または強制通風加熱処理）を行った上でメキシコから日本向けかんきつ類をこん包し輸出することを希望する施設は、SAGARPA に登録されなければならない。

臭化メチルくん蒸処理または強制通風加熱処理を実施するこん包施設は、処理を

行い、処理前と処理後のかんきつ類を区別するのに適した設備を有しており、輸出品の果実をこん包するために保護された場所を有しなければならない。

3.2 こん包施設の通知

各輸出シーズン開始の15日前に SACARPA は、MAFF-PPD に対し、登録されたパッキングハウスリストを提出しなければならない。(低湿処理、化学処理または強制通風加熱処理)

3.3 輸出品の検査

DGSV の職員は果実の検査を行うものとする。ミバエ幼虫の付着を確認するため、くん蒸、低湿処理または強制通風加熱処理の前に、以下のとおりランダムに抽出した果実について検査を行わなければならない。果実の抽出には2つの方法がある。

a) 収穫箱

箱数	サンプル果実数
0001-0010	4/1
0011-0020	3/1
0021-0050	2/1
0051-0100	1/1
0101-0400	1/2
0401-0600	1/3
0601-0800	1/4
0801-1000	1/5
>1000	300果

備考：この表では、ロットに応じた箱数は、収穫箱ごとに決まった数量の果実が抽出されることを示している。(例：1～10箱の場合、箱1つあたり、果実4個を抽出し、別開する)

b) 商業用箱

箱数	サンプル果実数
001-100	1
101-300	2
301-600	3
>600	4

備考：この表は、ロット毎に応じた箱数は、果実への生きたミバエ幼虫の寄生の有無を確認するために関調査される対象が各ロット毎に1、2、3又は4箱の抽出で

あることを示している。

抽出された果実はミバエの幼虫が寄生していないことが確認された場合のみ、くん蒸、強制通風加熱処理又は低温処理される。

4 収穫後の検疫措置

4.1 臭化メチル処理

臭化メチルによる検疫処理を行い日本向けに輸出される果実は、以下の要求事項に従うこと。

全てのかんきつ類のくん蒸はくん蒸庫において常圧下、1000立方フィート(28,320リットル)あたり2.5ポンド(1,134g)の臭化メチルを使用し、21.1～29℃(70～85F)の温度下、2時間処理を行う。

荷口はくん蒸庫の容積の80%を越えないこと。

全ての臭化メチルくん蒸処理はDGSVの職員の直接的管理のもと行う。

4.2 低温処理

低温処理を行う場合、果実は専ら海上輸送されること。リーファーコンテナ及び船舶を使用した低温処理が行われること。

航行中、低温処理にリーファーコンテナを使用するには、積荷された果実の果実中心温度が規定の処理温度に達したことが確認された後でなければ、コンテナを本船に搬入してはならない。DGSVはDGSVにより公認された船会社から提出された情報に従って、MAFF-PPDに以下の声明を伝えなければならない。

「リストに記載されたコンテナ内の果実中心温度は本船搬入時に処理温度に達している」

処理はメキシコで開始され、輸送中に終了する。コンテナ及び船舶はSAGARPAにより封印され、以下の情報を抱えていること。

- ・コンテナ又は船舶の郵便番号
- ・コンテナ又は船舶の封印日
- ・DGSV検査官の名前及びサイン
- ・封印番号

コンテナ及び又は船舶は低温処理時から到着時まで封印すること。

処理期間中、コンテナ及び/又は船舶は以下の気温を維持していなければならない。

果実温度	処理期間 (日)
0.6 °C (33 °F)	18
1.1 °C (34 °F)	20
1.7 °C (35 °F)	22
2.2 °C (36 °F)	24

処理の確認は、記録、コンテナ・船舶の温度グラフの確認により日本の輸入港で行われる。

4. 2. 1 処理の取り消し

上記に示した事項が満たされていない処理は、処理基準が満たされていないものとし、日本への輸出及び入国は認められない。

4. 3 強制高温加熱処理

強制高温加熱処理による増成処理を行い日本向けに輸出される果実は、以下の要求事項に該当すること。

果実の商業用最大サイズ

果実	標準数	容積 サイズ (リットル)	果実あたりの 最大重量 (グラム) (オンス)	最大直径 (インチ)
キーブル				
オレンジ	100	1-2/5	450 15.9	3-13/16
キープル以外の				
オレンジ	100	1-2/5	468 16.4	3-13/16
ブルー				
フルーフ	70	1-2/5	536 18.8	4-5/16

果実中心温度はすべての温度センサーが 90 分以内あるいはそれ以上（果実アプローチタイムは 90 分）で、44 °C (111.2°F) に上昇しなければならない。その後果実中心温度が 44 °C 以上で 100 分間維持されなければならない。100 分間の処理中の果実中心温度は、2 分間隔で記録されなければならない。増加熱時間は 44 °C に達するまでの時間により変化する。それゆえ最低加熱時間は 120 分間 (90 分間+100 分間) となる。

全ての植物検疫加処理は DGSV の職員の直接的管理のもと行う。

6 処理後の取扱い

6. 1 こん包及び処理後果実の汚染防止措置

収獲地でくん蒸処理された果実は、病虫害が存在しない検疫保護地域 (guarding area) でこん包されなければならない。

6. 2 こん包要求

- a) 日本向け輸出果実は日本向けであることがわかるよう、承認され、以下の事項を記載した 5 × 8 cm 以上の封印の貼られたカートン又は輸出用プラスチック箱にこん包されなければならない。

TRATED EXPORTATION CITRUS
(GRAPEFRUIT, ORANGE) TO JAPAN,
SAGARPA, MEXICO

- b) 日本向け輸出荷口は出帆までの間、虫を通さない金属 (網の目は直径 1.6mm 以下であること) 付きの保護施設又は低温管理室に保管されなければならない。

6. 3 輸送中の汚染防止措置

果実をこん包施設から日本への輸送のため、海上又は航空コンテナに運搬する際には、輸送車のドアはこん包施設の中であっても、DGSV 職員又は DGSV に認められた者の管理の下、封印されていないなければならない。

パレットはミバエに汚染されないことが保証される状態で海上又は航空コンテナに設置されなければならない。

DGSV 検査官はコンテナに封印を行う。当該封印は金属又はプラスチック製で SAGARPA のロゴが記載されていないなければならない。封印番号はそれぞれの国際植物検疫証明書に記載されていないなければならない。

6. 4 海上又は空港コンテナの搬入

かんきつ類が直接海上又は航空コンテナに搬入される場合は、当該果実は病虫害から保護されており、各こん包施設の検疫保護地域 (guarding area) で積み込まなければならない。DGSV 検査官はコンテナに封印を行わなければならない。

8 植物検疫証明

8. 1 美化メテル処理における植物検疫証明

全てのかんきつ荷荷口は、公認の DGSV 職員により発行され、サインされた国際

植物検疫証明書が添付されていないなければならない。

国際植物検疫証明書には以下の過肥がされていないなければならない。

"The fruits were not produced in Chiapas(*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan."

「チアパス州【*】以外で生産され、メキシコ産グレープフルーツ（又はオレンジ）の対日輸出ワークプランに従った処理がなされたものである」

注意：もしチチュウカイミバエ (*Ceratitis capitata*) がチアパス州以外の州で新たに発見された場合には、その州名を*に記すこと。

臭化メチルくんぼ処理の詳細、こん包施設を特定する情報、果実の量及び品種、コンテナの封印番号又は本船名は、国際植物検疫証明書の適切な場所に記載されていること。

6. 2 輸送中低温処理における植物検疫証明

全てのかんきつ類荷口は、公報の DQSV 職員により発行され、サインされた国際植物検疫証明書が添付されていないなければならない。

国際植物検疫証明書には以下の過肥がされていないなければならない。

"The fruits were not produced in Chiapas(*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit (or orange) from Mexico to Japan."

「チアパス州【*】以外で生産され、メキシコ産グレープフルーツ（又はオレンジ）の対日輸出ワークプランに従った処理がなされたものである」

注意：もしチチュウカイミバエ (*Ceratitis capitata*) がチアパス州以外の州で新たに発見された場合には、その州名を*に記すこと。

低温処理の詳細（開始日、終了日、温度、処理日数、担当者サイン、船会社職員役職及び所属並びに油割の日付）は、日本到着時に船会社職員により記載されなければならない。こん包施設の情報、果実の量及び品種、コンテナの封印番号又は本船名は、国際植物検疫証明書の適切な場所に記載されていること。

6. 3 強制通風加熱処理における植物検疫証明

全てのグレープフルーツの荷口は、公報の DQSV 職員により発行され、サインされた国際植物検疫証明書が添付されていないなければならない。

国際植物検疫証明書には以下の表記がされていなければならない。

The fruits were not produced in Chiapas(*) and treated in concordance with the work plan exporting grapefruit(or orange) from Mexico to Japan.*

「チアパス州【*】以外で生産され、メキシコ産グレープフルーツ（又はオレンジ）の対日輸出ワークプランに従った処理がなされたものである」

注意：もしチテユウカイミバエ (*Ceratris capitata*) がチアパス州以外の州で新たに発見された場合には、その州名を*に記すこと。

焼酎蒸気加熱処理の詳細、こん包施設を特定する情報、果実の量及び品種、コンテナの封印番号又は本船名は、国際植物検疫証明書の適切な欄所に記載されていること。

E. 4 その他の書類

DGSV はシーズン中にあった輸出用荷口のこん包施設リストのいかなる変更についても、日本側に通知しなければならない。

7 メキシコにおける不測の事態

7. 1 こん包施設

ワークプランの条件に適合しないこん包施設は、DGSV がワークプランに適合していることを認めるまで、果実の日本向け輸出を行うことが出来ない。

7. 2 出荷業者/輸出者

7. 2. 1 DGSV は事前に承認された出荷業者/輸出者に対してのみ輸出かんさつ票の国際植物検疫証明書を発給する。

7. 2. 2 承認された出荷業者/輸出者がワークプランの事項に違反した場合、間違いが訂正され、再びワークプランの条件を満たしていることが確認されるまでの間、輸出を停止しなければならない。

7. 3 輸入港でミバエが発見された場合の増量

MAFF-PPD が荷口から生きたミバエが発見されたことを DGSV に通知した場合、DGSV は、処置システムが改善され、ワークプランの要求事項が満たされていることを DGSV 及び MAFF-PPD が再度認めるまでの間、ミバエが発見された荷口を出荷したこん包施設への国際植物検疫証明書の発給を停止する。

7. 4 生きたミバエ幼虫が発見された場合の措置

生きたミバエの幼虫が発見された場合、荷口は産案又は MAFF-PPD がその荷口について検討した植物検疫措置が施される。DGSV はワークプラン7. 2. 2に記載した措置を行う。

7. 5 輸入港

メキシコ産果実荷口は農林水産省が指定した日本の空海港で輸入を許可される。

当該ワークプランは書面による申し立てにより修正され、同一の当期間により再度署名されるまで施行される。