
Operational Work Plan for the Export of Fresh Table
Grapes from Chile to the United States under a Systems
Approach

Plan de Trabajo Operacional para la Exportación de Uva
de Mesa Fresca desde Chile a los Estados Unidos bajo
Systems Approach

OWP Overview / *Visión General del OWP*

<p>This Operational Work Plan (OWP) was developed jointly by the United States Department of Agriculture (USDA), Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), and the Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) of Chile.</p>	<p>Este Plan de Trabajo Operacional (OWP) fue desarrollado conjuntamente por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) y el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) de Chile.</p>
<p>This OWP details the phytosanitary measures required for the production, packing, safeguarding, inspection, export certification, and shipping of fresh table grapes from Chile to the United States under a systems approach. The OWP is intended to protect against the introduction of quarantine significant pests via this pathway.</p>	<p>Este OWP detalla las medidas fitosanitarias requeridas para la producción, embalaje, protección, inspección, certificación de exportación y despacho de uvas de mesa frescas desde Chile a los Estados Unidos bajo un systems approach. El OWP tiene por objeto evitar la introducción de plagas cuarentenarias significativas.</p>
<p>This OWP includes the regulated pests of concern and associated pest mitigation measures necessary to ensure the phytosanitary integrity of commodities exported to the United States: the roles and responsibilities of each participant in meeting those program critical control points; programmatic review and auditing requirements; and actions to be taken in the event of non-compliance to the OWP. Operational guidance/guidelines are incorporated into this OWP by reference.</p>	<p>Este OWP incluye las plagas reguladas y las medidas de mitigación necesarias para garantizar la integridad fitosanitaria de los productos exportados a los Estados Unidos: las funciones y responsabilidades de cada participante en el cumplimiento de estos puntos críticos de control del programa; los requisitos de revisión y supervisión de este OWP; y las medidas que se deben adoptar en caso de incumplimiento. Se incorporan directrices y orientaciones operativas a este OWP.</p>
<p>APHIS policies for Preclearance and Offshore Programs apply to this program. As signatories to this agreement, deviations must be requested in writing and approved by APHIS Preclearance and Offshore Programs prior to implementation. This OWP shall be in force when signed and until a new work plan is approved and signed by all parties, or either party withdraws from the agreement.</p>	<p>Las políticas de APHIS para los programas de pre-embarque se aplican a este OWP. Como partes firmantes de este acuerdo, las modificaciones deben solicitarse por escrito y ser aprobadas por los programas de pre-embarque de APHIS antes de su implementación. Este OWP entrará en vigencia al momento en que todas las partes aprueben y firmen hasta que se cree un nuevo OWP o que alguna se retire del acuerdo.</p>
<p>Program participants must meet all requirements of this OWP as verified by APHIS and SAG before exporting fresh table</p>	<p>Los participantes del programa deben cumplir con todos los requisitos de este OWP según lo verificado por APHIS y SAG antes de</p>

grapes under a systems approach per this agreement.	exportar uvas de mesa frescas bajo este systems approach.
---	---

OWP Signature Page / OWP Página de firmas

<p>On behalf of the United States / <i>En nombre de los Estados Unidos</i></p>	<p>On behalf of Chile / <i>En nombre de Chile</i></p>
<hr/> <p>Dr. Rebecca Stankiewicz Gabel Director, Preclearance and Offshore Programs USDA APHIS Plant Protection and Quarantine</p> <p>Date:</p>	<hr/> <p>Ing. Marco Muñoz Jefe, División de Protección Agrícola-Forestal y Semillas Servicio Agrícola y Ganadero</p> <p>Fecha:</p>

Definitions and Acronyms / *Definiciones y Acrónimos*

<i>These definitions are based on ISPM 5, 19 CFR 101.1, and 7 CFR 319.56 Subpart L – Fruits and Vegetables.</i>	<i>Estas definiciones están basadas en el ISPM 5, 19 CFR 101.1, and 7 CFR 319.56 Subpart L – Fruits and Vegetables.</i>
ACIR: Agricultural Commodity Import Requirements	ACIR: Requisitos de importación de productos agrícolas
APHIS: Animal and Plant Health Inspection Service	APHIS: Servicio de inspección de sanidad animal y vegetal
Audit: A systematic examination of the organizational structure, infrastructure, procedures, processes, records management, and resources used by participating organizations in implementing the OWP.	Auditoría: Examen sistemático de la estructura organizativa, la infraestructura, los procedimientos, los procesos, la gestión de registros y los recursos utilizados por las organizaciones participantes en la implementación del OWP.
Chilean false red mite: <i>Brevipalpus chilensis</i> .	Falsa araña roja de la vid: <i>Brevipalpus chilensis</i> .
Commodity: A type of plant, plant product, or other article moved for trade or other purpose.	Producto: Tipo de planta, producto vegetal u otro artículo que se traslada con fines comerciales u otros fines.
Consignment: A quantity of table grapes being moved from Chile to the United States and covered by a single phytosanitary certificate. May be composed of one or more lots.	Envío: Cantidad de uvas de mesa que se trasladan desde Chile a los Estados Unidos y están cubiertas por un único certificado fitosanitario. Puede estar compuesta por uno o más lotes.
European grapevine moth (EGVM): <i>Lobesia botrana</i> .	Polilla del racimo de la vid (EGVM): <i>Lobesia botrana</i> .
Inspection Lot: A quantity of table grapes that will be inspected as one unit prior to export.	Lote de inspección: Cantidad de uvas de mesa que se inspeccionarán como una unidad antes de la exportación.
Lot: A quantity of table grapes, identifiable by its homogeneity of composition, origin, etc., forming part of a consignment.	Lote: Cantidad de uvas de mesa, identificable por su homogeneidad de composición, origen, etc., que forma parte de un envío.
National plant protection organization (NPPO): The official service established by a government to discharge the functions	Organización nacional de protección fitosanitaria (ONPF): Servicio oficial establecido por un gobierno para desempeñar

<p>specified by the International Plant Protection Convention.</p>	<p>las funciones especificadas por la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria.</p>
<p>Non-compliance: Activities or products found to be contrary to, or in violation of, APHIS' import regulatory requirements.</p>	<p>Incumplimiento: Actividades o productos que se consideran contrarios o violan los requisitos reglamentarios de importación de APHIS.</p>
<p>Operational work plan (OWP): A plan that details the activities that participating organizations will carry out to meet the requirements of a program, subject to APHIS approval, and signed by both parties (SAG and APHIS).</p>	<p>Plan de trabajo operacional (OWP): Plan que detalla las actividades que las organizaciones participantes llevarán a cabo para cumplir con los requisitos de un programa, sujeto a la aprobación de APHIS y firmado por ambas partes (SAG y APHIS).</p>
<p>Outbreak (EGVM): A capture of two adult EGVM in traps in a 1,000-meter radius during one or two continuous life cycles of the pest or the detection of one immature EGVM in the field or in packed table grapes.</p>	<p>Brote (EGVM): Captura de dos EGVM adultos en trampas en un radio de 1000 metros durante uno o dos ciclos de vida continuos de la plaga o la detección de un EGVM inmaduro en el campo o en uvas de mesa envasadas.</p>
<p>Phytosanitary certificate (PC): A document, including electronic versions, that is related to a restricted article not more than 15 days prior to shipment of the restricted article from the country in which it was grown and that:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Is patterned after the model certificate of the International Plant Protection Convention, a multilateral convention on plant protection under the authority of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO); 2. Is issued by SAG in one of the five official languages of the FAO; 3. Is addressed to APHIS; 4. Describes the shipment; 5. Certifies the place of origin for all contents of the shipment; 6. Certifies that the shipment has been inspected and/or tested according to appropriate official procedures and is considered free from quarantine pests of the United States; 	<p>Certificado fitosanitario (CF): Documento, incluidas las versiones electrónicas, que se relaciona con un artículo restringido no más de 15 días antes del envío del artículo restringido desde el país en el que se cultivó y que:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Está diseñado según el certificado modelo de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria, una convención multilateral sobre protección fitosanitaria bajo la autoridad de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); 2. Es emitido por el SAG en uno de los cinco idiomas oficiales de la FAO; 3. Está dirigido a APHIS; 4. Describe el envío; 5. Certifica el lugar de origen de todo el contenido del envío; 6. Certifica que el envío ha sido inspeccionado y/o probado de acuerdo con los procedimientos oficiales apropiados y se considera libre de plagas cuarentenarias de los Estados Unidos;

<p>7. Contains any additional declarations required in ACIR;</p> <p>8. Certifies that the shipment conforms with the phytosanitary requirements of the United States and is considered eligible for importation pursuant to the laws and regulations of the United States.</p>	<p>7. Contiene cualquier declaración adicional requerida en ACIR;</p> <p>8. Certifica que el envío cumple con los requisitos fitosanitarios de los Estados Unidos y se considera elegible para la importación de conformidad con las leyes y regulaciones de los Estados Unidos.</p>
<p>Place of production: Any premises or collection of fields operated as a single production or farming unit. This may include production sites that are separately managed for phytosanitary purposes. In Chile, this is commonly referred to as a farm and given a code (CSG).</p>	<p>Lugar de producción: Cualquier instalación o conjunto de campos operados como una sola unidad de producción o cultivo. Esto puede incluir sitios de producción que se manejan por separado para fines fitosanitarios. En Chile, esto se conoce comúnmente como huerto y se le asigna un código (CSG).</p>
<p>Production site: A defined portion of a place of production utilized for the production of a commodity that is managed separately for phytosanitary purposes. This may include the entire place of production or portions of it. In Chile, this is commonly referred to as a production unit, or <i>unidad de producción</i>, and given a unique code (SdP).</p>	<p>Sitio de producción: Una porción definida de un lugar de producción utilizada para la producción de un producto básico que se maneja por separado para fines fitosanitarios. Esto puede incluir todo el lugar de producción o partes de él. En Chile, esto se conoce comúnmente como unidad de producción y se le asigna un código único (SdP).</p>
<p>Quarantine Pest: A pest of potential economic importance to the area endangered by it and not yet present there, or present but not widely distributed there and being officially controlled.</p>	<p>Plaga cuarentenaria: Una plaga de importancia económica potencial para el área en peligro y que aún no está presente allí, o que está presente pero no está ampliamente distribuida allí y está siendo controlada oficialmente.</p>
<p>SAG: Servicio Agrícola y Ganadero</p>	<p>SAG: Servicio Agrícola y Ganadero</p>
<p>Shipment: A quantity of plants, plant products, and/or other articles, including fruits or vegetables, being moved from one country to another and covered, when required, by a single phytosanitary certificate (a shipment may be composed of one or more commodities or lots). The merchandise described on the bill of lading or other document used to file or support entry, or in the oral declaration when applicable.</p>	<p>Embarque: Cantidad de plantas, productos vegetales y/u otros artículos, incluyendo frutas o verduras, que se trasladan de un país a otro y están cubiertos, cuando se requiera, por un solo certificado fitosanitario (un embarque puede estar compuesto por uno o más productos o lotes). La mercancía descrita en el conocimiento de embarque u otro documento utilizado para presentar o respaldar la entrada, o en la declaración oral cuando corresponda.</p>

<p>Suspension: A suspended place of production or production site is not allowed to ship material under this OWP until approved by APHIS and SAG.</p>	<p>Suspensión: Un lugar o sitio de producción suspendido no está autorizado a enviar material bajo este OWP hasta que lo aprueben APHIS y SAG.</p>
--	---

1 Program Overview / *Visión General del Programa*

<p>1.1 The export of fresh table grapes from Chile to the United States began in 1924. In 1960, USDA required fumigation with methyl bromide for all fresh table grape shipments due to frequent interceptions of <i>Brevipalpus chilensis</i>, the Chilean false red mite. This requirement was later revised to require fumigation only in the case of pest interception at U.S. ports of entry. In 1996, APHIS reinstated the mandatory fumigation requirement due to frequent mite interceptions on table grapes.</p> <p>In 2008, APHIS published a proposed rule to allow entry of table grapes from Chile produced under a systems approach to mitigate <i>B. chilensis</i>. A final rule was never published, as Chile reported an outbreak of a second quarantine pest, the European grapevine moth (<i>Lobesia botrana</i>, or EGVM), later that year.</p> <p>In October 2022, APHIS published a proposed notice to allow entry of table grapes from Chile produced under a systems approach to mitigate both <i>B. chilensis</i> and EGVM, which included fumigation with methyl bromide and irradiation in Chile or upon arrival as alternatives.</p> <p>On July 19, 2024, APHIS published the final notice authorizing the entry of fresh table grapes under a systems approach, fumigation with methyl bromide, or irradiation upon arrival in the United States.</p>	<p>1.1 La exportación de uvas de mesa frescas de Chile a los Estados Unidos comenzó en 1924. En 1960, el USDA exigió la fumigación con bromuro de metilo para todos los envíos de uvas de mesa frescas debido a las frecuentes intercepciones de <i>Brevipalpus chilensis</i>. Este requisito se revisó posteriormente para exigir la fumigación solo en caso de intercepción de plagas en los puertos de entrada de los EE. UU. En 1996, APHIS restableció el requisito obligatorio de fumigación debido a las frecuentes intercepciones de ácaros en las uvas de mesa.</p> <p>En 2008, APHIS publicó una norma propuesta para permitir la entrada de uvas de mesa de Chile producidas según un systems approach para mitigar <i>B. chilensis</i>. Nunca se publicó una norma definitiva, ya que Chile informó un brote de una segunda plaga de cuarentena, la polilla europea de la vid (<i>Lobesia botrana</i> o EGVM), más tarde ese año.</p> <p>En octubre de 2022, APHIS publicó un aviso propuesto para permitir el ingreso de uvas de mesa de Chile producidas bajo un enfoque de sistemas para mitigar tanto <i>B. chilensis</i> como EGVM, que incluía fumigación con bromuro de metilo e irradiación en Chile o al arribo como alternativas.</p> <p>El 19 de julio de 2024, APHIS publicó el aviso final que autoriza el ingreso de uvas de mesa frescas bajo un systems approach, fumigación con bromuro de metilo o irradiación al arribo a los Estados Unidos.</p>
<p>1.2 The program is a partnership between APHIS, SAG, and Frutas de Chile, as the program’s industry cooperador and representative of Chilean fruit producers and exporters.</p>	<p>1.2 El programa es una asociación entre APHIS, SAG y Frutas de Chile, como cooperador industrial del programa y representante de los productores y exportadores de frutas chilenas.</p>

<p>1.3 All varieties of fresh table grapes from eligible, registered, commercial production sites are included in this OWP.</p>	<p>1.3 Todas las variedades de uvas de mesa frescas de sitios de producción comercial elegibles y registrados están incluidas en este OWP.</p>
<p>1.4 The target pests of this OWP are the European grapevine moth (<i>Lobesia botrana</i>), and Chilean false red mite (<i>Brevipalpus chilensis</i>).</p>	<p>1.4 Las plagas objetivo de este OWP son la polilla europea de la vid (<i>Lobesia botrana</i>) y la falsa arañita roja de la vid (<i>Brevipalpus chilensis</i>).</p>
<p>1.5 To reduce the risk of pest introductions into the United States via fresh table grapes from Chile, APHIS designs mitigations to reduce pest risk at origin. In Chile, APHIS and SAG accomplish this by mitigating risk at specific critical control points.</p>	<p>1.5 Para reducir el riesgo de introducción de plagas en los Estados Unidos a través de uvas de mesa frescas provenientes de Chile, APHIS diseña medidas de mitigación para reducir el riesgo de plagas en el origen. En Chile, APHIS y SAG logran esto mitigando el riesgo en puntos críticos de control específicos.</p>

2 Systems Approach Critical Control Points / *Puntos Críticos de Control del Systems Approach*

2.1 Field-Level	2.1 Nivel de Campo
2.1.1 Grapes must be produced in registered, approved commercial places of production in areas of low prevalence for EGVM (<i>Arica and Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo, and Valparaiso</i>).	2.1.1 Las uvas deben ser producidas en lugares de producción comercial registrados y aprobados en zonas de baja prevalencia de EGVM (<i>Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo y Valparaíso</i>).
2.1.2 Places of production must be free from EGVM prior to harvest and throughout the duration of the export season, as verified by SAG’s national control program (see Appendix 1).	2.1.2 Los lugares de producción deben estar libres de EGVM antes de la cosecha y durante toda la temporada de exportación, según lo verifique el programa nacional de control del SAG (ver Anexo 1).
2.1.3 Production sites must have a low prevalence of the Chilean false red mite (<i>Brevipalpus chilensis</i>) (see Appendix 2).	2.1.3 Los lugares de producción deben tener una baja prevalencia de la falsa araña roja de la vid (<i>Brevipalpus chilensis</i>) (ver Anexo 2).
2.2 Post-Harvest	2.2 Post-Cosecha
2.2.1 Packinghouses and cold storage facilities must be pest-exclusionary, meet all requirements and follow all procedures listed in Appendix 3 , and receive annual approval from APHIS and SAG.	2.2.1 Los establecimientos de embalaje (packing) y las instalaciones de almacenamiento en frío deben cumplir con los requisitos mínimos de resguardo, además de seguir todos los procedimientos enumerados en el Anexo 3 y recibir la aprobación anual de APHIS y SAG.
2.2.2 Packinghouses and cold storage facilities must maintain traceability of the fruit from the production site, packinghouse, cold storage (if applicable), and through the export process to the United States.	2.2.2 Los packing y las instalaciones de almacenamiento en frío deben mantener la trazabilidad de la fruta desde el sitio de producción, el packing, la instalación de almacenamiento en frío (si corresponde) durante el proceso de exportación a los Estados Unidos.
2.3 Preclearance Inspection and Certification	2.3 Inspección de Pre-embarque y Certificación
2.3.1 APHIS and SAG must inspect a randomly selected, representative sample of table grapes from each consignment at an APHIS-approved inspection site prior to export (see Appendix 4).	2.3.1 APHIS y SAG deben inspeccionar una muestra representativa seleccionada al azar de uvas de mesa de cada envío en un sitio de inspección aprobado por APHIS antes de la exportación (ver Anexo 4).

<p>2.3.2 SAG will issue a phytosanitary certificate, with an additional declaration certifying that the table grapes in the consignment were produced in accordance with the systems approach and are free of <i>Brevipalpus chilensis</i> and <i>Lobesia botrana</i>, for each approved shipment of table grapes for export to the United States.</p>	<p>2.3.2 El SAG emitirá un certificado fitosanitario, con una declaración adicional que certifique que las uvas de mesa del envío se produjeron de acuerdo con el enfoque de sistemas y están libres de <i>Brevipalpus chilensis</i> y <i>Lobesia botrana</i>, para cada envío aprobado de uvas de mesa para exportación a los Estados Unidos.</p>
<p>2.3.3 APHIS will issue a Certificate of Foreign Inspection and/or Treatment (PPQ Form 203) or vessel report for each approved shipment of table grapes for export to the United States.</p>	<p>2.3.3 APHIS emitirá un Certificado de Inspección y/o Tratamiento Extranjero (PPQ Formulario 203) o un informe del buque para cada envío aprobado de uvas de mesa para exportación a los Estados Unidos.</p>
<p>2.4 Port of Entry Monitoring</p>	
<p>2.4.1 U.S. Customs and Border Protection may conduct inspections of precleared shipments upon arrival at U.S. ports of entry.</p>	<p>2.4 Monitoreo en Puerto de Entrada</p> <p>2.4.1 La Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de los Estados Unidos (CBP) puede realizar inspecciones de lotes aprobados por el programa de pre-embarque al llegar a los puertos de entrada de los Estados Unidos.</p>

3 Participating Organizations / Organizaciones Participantes

<p>3.1 The United States Department of Agriculture (USDA) is represented by the Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), Plant Protection and Quarantine (PPQ), Pre-clearance and Offshore Programs (POP), hereinafter referred to as APHIS.</p>	<p>3.1 El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) está representado por el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS), el Programa de Protección y Cuarentena Vegetal (PPQ), el Programa de Pre-embarque Offshore (POP), en adelante denominados APHIS.</p>
<p>3.2 Servicio Agrícola y Ganadero, hereinafter referred to as SAG.</p>	<p>3.2 Servicio Agrícola y Ganadero, en adelante denominado SAG.</p>
<p>3.3 Table grape producers and exporters in Chile, represented by industry cooperator Frutas de Chile.</p>	<p>3.3 Productores y exportadores de uva de mesa en Chile, representados por el cooperator de la industria Frutas de Chile.</p>
<p>3.4 Third party organization(s) authorized by SAG to perform pest monitoring activities in registered places of production and production sites, hereinafter referred to as Authorized Laboratory.</p>	<p>3.4 Organizaciones de terceros autorizadas por el SAG para realizar actividades de monitoreo de plagas en lugares de producción y sitios de producción registrados, en adelante denominados Laboratorio Autorizado.</p>

4 Relevant Authority and Agreements / *Autoridades y Acuerdos Relevantes*

<p>4.1 Phytosanitary conditions for the import of fresh table grapes from Chile are set forth in the United States CFR, Title 7: Agriculture, Part 319 – Foreign Quarantine Notices, Subpart L – Fruits and Vegetables, Section 4 – Authorization of certain fruits and vegetables for importation (7 CFR 319.56-4) and in the Agricultural Commodity Import Requirements (ACIR) online database at http://acir.aphis.usda.gov.</p>	<p>4.1 Las condiciones fitosanitarias para la importación de uvas de mesa frescas de Chile se establecen en el United States CFR, Title 7: Agriculture, Part 319 – Foreign Quarantine Notices, Subpart L – Fruits and Vegetables, Section 4 – Authorization of certain fruits and vegetables for importation (7 CFR 319.56-4) y en la base de datos en línea de Requisitos de Importación de Productos Agrícolas (ACIR) en http://acir.aphis.usda.gov</p>
<p>4.2 Fresh table grapes from Chile are subject to inspection at the port of entry and all general requirements set forth in the United States Code of Federal Regulations (CFR), Title 7: Agriculture, Part 319 – Foreign Quarantine Notices, Subpart 56 – Fruits and Vegetables, Section 3 – General requirements for all imported fruits and vegetables (7 CFR 319.56-3).</p>	<p>4.2 Las uvas de mesa frescas de Chile están sujetas a inspección en el puerto de entrada y a todos los requisitos generales establecidos en el Código de Reglamentos Federales de los Estados Unidos (CFR), Title 7: Agriculture, Part 319 – Foreign Quarantine Notices, Subpart 56 – Fruits and Vegetables, Section 3 – General requirements for all imported fruits and vegetables (7 CFR 319.56-3).</p>
<p>4.3 Articles accompanied by unmanufactured wood articles, or packaging materials, including wood packaging material, are subject to the International Plant Protection Convention’s International Standards for Phytosanitary Measures 15: <i>Regulation of wood packaging material in international trade</i> (ISPM 15) and APHIS’ regulations under 7 CFR, Part 319, Subpart I – Logs, Lumber, and other Unmanufactured Wood Products, and Subpart N – Packaging Materials. These articles may be subject to port of entry compliance verification.</p>	<p>4.3 Los artículos de madera acompañantes no manufacturados o materiales de embalaje, incluido el material de embalaje de madera, están sujetos a las Normas internacionales para medidas fitosanitarias 15 de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria: Reglamentación del material de embalaje de madera en el comercio internacional (NIMF 15) y las reglamentaciones de APHIS bajo 7 CFR, Part 319, Subpart I – Logs, Lumber, and other Unmanufactured Wood Products, and Subpart N – Packaging Materials. Estos artículos pueden estar sujetos a la verificación de cumplimiento en el puerto de entrada.</p>
<p>4.4 Articles and conveyances are subject to inspection requirements as described in 7 CFR Part 330 – Federal Plant Pest Regulations; General; Plant Pests; Soil, Stone, and Quarry Products; Garbage and Part 352 – Plant Quarantine Safeguard Regulations.</p>	<p>4.4 Los artículos y medios de transporte están sujetos a los requisitos de inspección descritos en 7 CFR Part 330 – Federal Plant Pest Regulations; General; Plant Pests; Soil, Stone, and Quarry Products; Garbage and Part 352 – Plant Quarantine Safeguard Regulations. Se puede acceder a estas otras regulaciones</p>

<p>These are other applicable U.S. regulations may be accessed at http://www.ecfr.gov.</p>	<p>estadounidenses aplicables en http://www.ecfr.gov.</p>
<p>4.5 Articles are subject to port of entry document verification and may be subject to other monitoring, physical inspection, or other actions at U.S. ports of entry as deemed necessary by the Department of Homeland Security, U.S. Customs and Border Protection (CBP), U.S. Food and Drug Administration (FDA), and other pertinent Federal regulatory agencies.</p>	<p>4.5 Los artículos están sujetos a la verificación de documentos en el puerto de entrada y pueden estar sujetos a otro tipo de monitoreo, inspección física u otras acciones en los puertos de entrada de EE. UU. según lo consideren necesario el Departamento de Seguridad Nacional, la Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de EE. UU. (CBP), la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. (FDA) y otras agencias regulatorias federales pertinentes.</p>

5 Roles and Responsibilities of Participants / Roles y Responsabilidades de los Participantes

5.1 APHIS Responsibilities	5.1 Responsabilidades de APHIS
5.1.1 Work with SAG to develop and maintain an updated OWP for the program.	5.1.1 Trabajar con el SAG para desarrollar y mantener actualizado un OWP para el programa.
5.1.2 Supply qualified APHIS personnel to perform APHIS responsibilities during the season.	5.1.2 Proporcionar personal calificado para cumplir con las responsabilidades de APHIS durante la temporada.
5.1.3 Verify that all participants are properly executing program requirements and communicate any deficiencies to SAG for investigation and corrective action.	5.1.3 Verificar que todos los participantes estén ejecutando correctamente los requisitos del programa y comunicar cualquier deficiencia al SAG para su investigación y acción correctiva.
5.1.4 Monitor lists of registered, approved production sites.	5.1.4 Monitorear las listas de sitios de producción registrados y aprobados.
5.1.5 Approve new authorized laboratories with SAG and monitor annual renewal of existing authorized laboratories to certify production sites as free from EGVM and/or low prevalence for <i>B. chilensis</i> . Monitor authorized laboratory field inspections for EGVM and <i>B. chilensis</i> . Monitor mite washing/dragging procedure at authorized laboratories to detect <i>B. chilensis</i> in grape samples from pre-harvest field inspections.	5.1.5 Aprobar nuevos laboratorios autorizados con el SAG y monitorear la renovación anual de los laboratorios autorizados existentes para certificar los sitios de producción como libres de EGVM y/o con baja prevalencia de <i>B. chilensis</i> . Monitorear las inspecciones de campo de los laboratorios autorizados para EGVM y <i>B. chilensis</i> . Monitorear el procedimiento de lavado y arrastre de ácaros en los laboratorios autorizados para detectar <i>B. chilensis</i> en muestras de uva de las inspecciones de campo previas a la cosecha.
5.1.6 Conduct visits to registered, approved production sites to monitor EGVM trapping throughout the season.	5.1.6 Realizar visitas para monitorear el trampeo de EGVM a los lugares de producción registrados y aprobados durante la temporada.
5.1.7 Approve packinghouses and cold storage facilities with SAG each year. Conduct routine supervisions of packinghouses and cold storage facilities to verify compliance with program requirements, including pest exclusionary	5.1.7 Aprobar anualmente las plantas de empaque y las cámaras frigoríficas ante el SAG. Realizar inspecciones rutinarias de las plantas de empaque y las cámaras frigoríficas para verificar el cumplimiento de los requisitos del programa, incluyendo el estatus

status, safeguarding, sampling, dispatch, traceability, and recordkeeping.	de exclusión de plagas, protección, muestreo, despacho, trazabilidad y mantenimiento de registros.
5.1.8 Verify that table grapes originated from registered, approved production sites by monitoring documentation for each inspection lot presented for preclearance inspection.	5.1.8 Verificar que las uvas de mesa provengan de sitios de producción registrados y aprobados mediante el monitoreo de la documentación de cada lote de inspección presentado para inspección de pre-embarque.
5.1.9 Monitor selection of subsample of 29 bunches of grapes from each inspection lot to undergo washing/dragging procedure for <i>B. chilensis</i> . Confirm result of washing/dragging procedure for each inspection lot.	5.1.9 Monitorear la selección de submuestras de 29 racimos de uvas de cada muestra para someterse al procedimiento de lavado y arrastre para <i>B. chilensis</i> . Confirmar el resultado del procedimiento de lavado y arrastre para cada muestra.
5.1.10 Supervise visual inspections of each inspection lot for quarantine pests, referring any detections to the SAG entomologist for identification. Confirm inspection results and approve or reject shipments for export.	5.1.10 Supervisar las inspecciones visuales de cada muestra para detectar plagas cuarentenarias, remitiendo cualquier detección al entomólogo del SAG para su identificación. Confirmar los resultados de la inspección y aprobar o rechazar los embarques para exportación.
5.1.11 Verify traceability through each stage of the process. Ensure that production site (SdP), place of production (CSG), and packinghouse (CSP) codes are present on each box label.	5.1.11 Verificar la trazabilidad a través de cada etapa del proceso. Asegurar que los códigos del sitio de producción (SdP), el lugar de producción (CSG) y packing (CSP) estén presentes en la etiqueta de cada caja.
5.1.12 Issue a Certificate of Foreign Inspection and/or Treatment (PPQ Form 203) or vessel report for each approved shipment.	5.1.12 Emitir un Certificado de Inspección y/o Tratamiento (PPQ Formulario 203) o un Vessel Report para cada embarque aprobado.
5.1.13 Provide guidance and/or instructions to U.S. Customs and Border Protection for port of entry clearance of table grape shipments.	5.1.13 Proveer orientación y/o instrucciones a CBP de los Estados Unidos en los puertos de entrada para la recepción de uva de mesa aprobada por el programa de pre-embarque.
5.2 SAG Responsibilities	5.2 Responsabilidades del SAG
5.2.1 Work with APHIS to develop and maintain an updated OWP for the program.	5.2.1 Trabajar con APHIS para desarrollar y mantener actualizado un OWP para el programa.

<p>5.2.2 Supply qualified SAG personnel to perform SAG responsibilities during the season.</p>	<p>5.2.2 Proporcionar personal calificado para realizar las actividades que son responsabilidad del SAG durante la temporada.</p>
<p>5.2.3 Ensure that all program participants meet OWP requirements. Report non-compliances immediately to APHIS, propose corrective actions, and apply sanctions, when necessary.</p>	<p>5.2.3 Asegurarse de que todos los participantes del programa cumplan con los requisitos de este documento. Reportar los incumplimientos inmediatamente a APHIS, proponer acciones correctivas y aplicar sanciones, cuando sea necesario.</p>
<p>5.2.4 Register places of production and production sites in the Agricultural Registration System (SRA). Approve compliance agreements (work plans) from registered producers. Maintain lists of all places of production and production sites approved to export table grapes to the United States under a systems approach, as well as lists of places of production and production sites that lose eligibility due to pest detections.</p>	<p>5.2.4 Registrar los lugares de producción y los sitios de producción en el Sistema de Registro Agrícola (SRA). Aprobar los planes de trabajo de los productores registrados. Mantener listas de los lugares de producción y sitios de producción aprobados para exportar uvas de mesa bajo systems approach, así como listas de lugares de producción y sitios de producción suspendidos debido a la detección de plagas.</p>
<p>5.2.5 Approve authorized laboratories to certify places of production as free from EGVM and/or production sites as low prevalence for <i>B. chilensis</i>. Maintain lists of approved, authorized laboratories and provide to APHIS. Monitor authorized laboratory field inspections for EGVM and <i>B. chilensis</i>. Monitor mite washing/dragging procedure at authorized laboratories to detect <i>B. chilensis</i> in grape samples from pre-harvest field sampling. Receive results of field inspections and mite washing/dragging procedures and update lists of approved places of production and production sites accordingly.</p>	<p>5.2.5 Aprobar laboratorios autorizados para certificar lugares de producción como libres de EGVM y/o sitios de producción como de baja prevalencia de <i>B. chilensis</i>. Mantener listas de laboratorios aprobados y autorizados y proporcionarlas a APHIS. Monitorear las inspecciones de campo de laboratorios autorizados para detectar EGVM y <i>B. chilensis</i>. Monitorear el procedimiento de lavado y arrastre de ácaros en laboratorios autorizados para detectar <i>B. chilensis</i> provenientes de muestreo de campo previo a la cosecha. Recibir los resultados de las inspecciones de campo y los procedimientos de lavado y arrastre de ácaros y actualizar las listas de lugares de producción aprobados y sitios de producción según corresponda.</p>
<p>5.2.6 Conduct EGVM trapping and control, per national program guidelines. Provide APHIS with trap servicing schedules and provide trapping results from eligible regions</p>	<p>5.2.6 Realizar trampeo y control de EGVM, según las pautas del PNLb. Proporcionar a APHIS los cronogramas de servicio de trampeo y mensualmente los resultados de las</p>

<p>to APHIS each month. Certify places of production as free from EGVM and approve for participation in systems approach. Remove and reinstate places of production as required.</p>	<p>capturas de las regiones elegibles. Certificar lugares de producción como libres de EGVM y aprobar la participación en el systems approach. Suspender y reincorporar lugares de producción según sea necesario.</p>
<p>5.2.7 Maintain records of EGVM and <i>B. chilensis</i> detections for three years and provide to APHIS upon request.</p>	<p>5.2.7 Mantener registros de detecciones de EGVM y <i>B. chilensis</i> durante tres años y proporcionarlos a APHIS cuando se soliciten.</p>
<p>5.2.8 Register packinghouses and cold storage facilities in the Agricultural Registration System (SRA) and approve compliance agreements (work plans) with registered facilities. Approve packinghouses and cold storage facilities to process systems approach table grapes each year. Supervise packinghouses and cold storage facilities to verify compliance with program requirements, including pest exclusionary status, safeguarding, sampling, dispatch, traceability, and recordkeeping. Maintain lists of registered, approved packinghouses and cold storage facilities and send to APHIS.</p>	<p>5.2.8 Registrar los establecimientos y las instalaciones de almacenamiento en frío en el Sistema de Registro Agrícola (SRA) y aprobar los planes de trabajo con las instalaciones registradas. Aprobar los packing e instalaciones de almacenamiento en frío para trabajar con uvas de mesa con systems approach cada año. Supervisar los packing y las instalaciones de almacenamiento en frío para verificar el cumplimiento de los requisitos del programa, incluyendo las medidas de resguardo, muestreo, despacho, trazabilidad y el mantenimiento de registros. Mantener disponibles para APHIS registro de packing e instalaciones de almacenamiento en frío aprobadas.</p>
<p>5.2.9 Randomly select an inspection lot (sample) (see Appendix 4) of table grapes from each shipment to undergo inspection at an APHIS-approved inspection site prior to export.</p>	<p>5.2.9 Seleccionar aleatoriamente una muestra (Ver Anexo 4) de uvas de mesa de cada lote para someterlas a una inspección en un sitio aprobado por APHIS antes de la exportación.</p>
<p>5.2.10 Enforce safeguarding of inspection lots for transport to inspection sites. Enforce safeguarding and disposition of rejected shipments.</p>	<p>5.2.10 Asegurar el cumplimiento del resguardo de las muestras para el transporte a los sitios de inspección. Así como el resguardo y disposición de los lotes rechazados.</p>
<p>5.2.11 Verify that table grapes originate from registered, approved places of production and production sites by reviewing documentation for each inspection lot presented for preclearance inspection.</p>	<p>5.2.11 Verificar que las uvas de mesa provengan de lugares de producción y sitios de producción registrados y aprobados revisando la documentación de cada muestra presentada para la inspección de pre-embarque.</p>

<p>5.2.12 Select a subsample of 29 bunches of grapes from each inspection lot to undergo washing/dragging procedure for <i>B. chilensis</i>. Conduct washing/dragging procedure for each subsample. Provide result of procedure for each inspection lot. Suspend production sites associated with <i>B. chilensis</i> detections for the rest of the season and update lists of approved production sites accordingly.</p>	<p>5.2.12 Seleccionar una submuestra de 29 racimos de uvas de cada muestra para someterlas a un procedimiento de lavado y arrastre para <i>B. chilensis</i>. Realizar un procedimiento de lavado y arrastre para cada submuestra. Proporcionar el resultado del procedimiento para cada muestra. Suspender los sitios de producción asociados con las detecciones de <i>B. chilensis</i> por el resto de la temporada y actualizar las listas de sitios de producción aprobados según corresponda.</p>
<p>5.2.13 Visually inspect 100% of each inspection lot for quarantine pests, referring any detections to the SAG entomologist for identification. Identify pests detected, determine quarantine status, and approve or reject shipments for export.</p>	<p>5.2.13 Inspeccionar visualmente el 100% de cada muestra para detectar plagas cuarentenarias, remitiendo cualquier detección al entomólogo del SAG para su identificación. Identificar las plagas detectadas, determinar su estado cuarentenario y aprobar o rechazar los lotes para exportación.</p>
<p>5.2.14 Verify traceability through each stage of the process. Ensure that production site (SdP), grower (CSG), and packinghouse (CSP) codes are present on each box label.</p>	<p>5.2.14 Verificar la trazabilidad en cada etapa del proceso. Asegurar que los códigos del sitio de producción (SdP), del productor (CSG) y del packing (CSP) estén presentes en la etiqueta de cada caja.</p>
<p>5.2.15 Inspect empty trucks and containers prior to fruit loading and verify that wood packaging material (<i>i.e.</i>, pallets) are ISPM-15 compliant and free from pests. Conduct dispatch of approved shipments for export and seal containers.</p>	<p>5.2.15 Inspeccionar los camiones y contenedores vacíos antes de cargar la fruta y verificar que el material de embalaje de madera (pallets) cumpla con la NIMF-15 y esté libre de plagas. Realizar el despacho de los envíos aprobados para exportación y sellar los contenedores.</p>
<p>5.2.16 Issue a phytosanitary certificate, with the appropriate additional declaration(s) (Appendix 5: Summary Tables), for each approved shipment of table grapes for export to the United States.</p>	<p>5.2.16 Emitir un certificado fitosanitario con las declaraciones adicionales correspondientes (Anexo 5: Tablas Resúmenes), para cada embarque aprobado de uvas de mesa para exportación a los Estados Unidos.</p>
<p>5.3 Producer Responsibilities</p>	
<p>5.3.1 Apply to register places of production (CSG) and production sites (SdP) in Export Producer Registration System (SdP-USA) and</p>	<p>5.3 Responsabilidades del Productor</p> <p>5.3.1 Solicitar el registro de lugares de producción (CSG) y sitios de producción (SdP) en el Sistema de Registro de Productores Exportación (SdP-USA) y</p>

enter into a compliance agreement (work plan) with SAG, as required.	proveer un plan de trabajo al SAG, según sea necesario.
5.3.2 Submit request to authorized laboratory to schedule pre-harvest field inspection for EGVM between 1 and 15 days prior to harvest. Comply with subsequent field inspections every 30 days during the season.	5.3.2 Presentar una solicitud al laboratorio autorizado para programar una inspección de campo para detectar EGVM entre 1 y 15 días antes de la cosecha. Cumplir con las inspecciones de campo posteriores cada 30 días durante la temporada.
5.3.3 Comply with all EGVM national control program guidelines. Do not use mating disruption in approved production sites.	5.3.3 Cumplir con todas las pautas del PNLb. No utilizar confusión sexual en los lugares de producción aprobados.
5.3.4 Submit request to authorized laboratory to schedule pre-harvest field inspection for <i>B. chilensis</i> between 1 and 30 days prior to harvest.	5.3.4 Presentar una solicitud al laboratorio autorizado para programar un muestreo de campo para detectar <i>B. chilensis</i> entre 1 y 30 días antes de la cosecha.
5.3.5 Allow APHIS, SAG, and other authorized personnel access to places of production and production sites.	5.3.5 Permitir el acceso a APHIS, SAG y otro personal autorizado a los lugares de producción y sitios de producción.
5.3.6 Maintain separation of systems approach and non-systems approach fruit during harvest through transportation to the packinghouse. Pack table grapes from certified systems approach production sites in harvest boxes with a blue tag. Pack table grapes from non-certified production sites in harvest boxes with a red tag. Send harvested table grapes to packinghouse under safeguarded conditions, including a dispatch invoice for each conveyance with the number of harvest boxes, harvest date, total net weight, and traceability information.	5.3.6 Mantener la separación de la fruta con systems approach y la fruta sin systems approach durante la cosecha hasta el transporte al packing. Embalar las uvas de mesa provenientes de sitios de producción certificados en cajas de cosecha con una tarja azul. Embalar las uvas de mesa no certificadas en cajas de cosecha con una tarja roja. Enviar las uvas de mesa cosechadas al establecimiento de embalaje en condiciones de resguardo, con una guía de despacho que incluya el número de cajas de cosecha, fecha de cosecha, peso neto total e información de trazabilidad.
5.4 Packinghouse and Cold Storage Responsibilities	5.4 Responsabilidades de los Establecimientos de Embalaje (Packing) y Almacenamiento en Frío
5.4.1 Submit a compliance agreement (work plan) to SAG to apply for registration. Schedule a SAG and APHIS joint visit to verify pest-exclusionary status and	5.4.1 Presentar un plan de trabajo al SAG para solicitar el registro. Programar una visita conjunta de SAG y APHIS para verificar el resguardo y medidas de mitigación de

compliance with systems approach requirements (Appendix 3).	cumplimiento de los requisitos del systems approach (Anexo 3).
5.4.2 Provide SAG with at least 72 hours' notice of the first packing process of systems approach table grapes.	5.4.2 Notificar al SAG con al menos 72 horas de anticipación del primer proceso de embalaje de uvas de mesa con systems approach.
5.4.3 Cull all damaged or diseased fruit and remove discarded fruit daily.	5.4.3 Descartar toda la fruta dañada o en mal estado y eliminarla diariamente.
5.4.4 Pack fruit into new, clean, fumigation-compliant packing material approved by APHIS for export.	5.4.4 Embalar la fruta con material nuevo, limpio y que cumpla con los requisitos de fumigación aprobados por APHIS.
5.4.5 Comply with sampling procedures and safeguard inspection lots for transport to inspection sites. Request an inspection appointment at inspection sites through Agendamiento system for each inspection lot (sample). Provide all necessary documentation for each inspection lot (sample).	5.4.5 Cumplir con los procedimientos de muestreo y resguardo de las muestras para el transporte a los sitios de inspección. Solicitar una hora de inspección en los sitios autorizados a través del Sistema de Agendamiento para cada lote y proporcionar toda la documentación necesaria.
5.4.6 Provide clean, empty containers and ISPM-15 compliant wood packaging material for shipment dispatch.	5.4.6 Proporcionar contenedores limpios y vacíos y material de embalaje de madera que cumpla con la NIMF-15 para el despacho del envío.
5.4.7 Maintain traceability of the fruit from production site from reception through sorting, treatment, packing, and dispatch. Include the production site code (SdP), place of production code (CSG), and packinghouse code (CSP) on all box labels.	5.4.7 Mantener la trazabilidad de la fruta del sitio de producción, desde la recepción hasta el despacho. Incluir el código del sitio de producción (SdP), el código del lugar de producción (CSG) y el código del packing (CSP) en todas las etiquetas de las cajas.
5.4.8 Maintain updated records of systems approach table grapes in cold storage.	5.4.8 Mantener registros de existencia de uva de mesa con systems approach actualizados en almacenamiento de frío.
5.4.9 Maintain records of disposition of rejected shipments for at least one season.	5.4.9 Mantener registros de la disposición de los lotes rechazados (DLR) durante al menos una temporada.

5.5 Authorized Laboratory Responsibilities	5.5 Responsabilidades de los Laboratorios Autorizados
<p>5.5.1 Apply for SAG authorization each year to certify places of production as free from EGVM and production sites as low prevalence for <i>B. chilensis</i>.</p>	<p>5.5.1 Solicitar anualmente autorización del SAG para certificar los lugares de producción como libres de <i>Lobesia botrana</i> y los sitios de producción como de baja prevalencia de <i>B. chilensis</i>.</p>
<p>5.5.2 Provide SAG and APHIS with field inspection schedules and sample analysis schedules three days in advance.</p>	<p>5.5.2 Entregar al SAG y APHIS los cronogramas de inspección de y de análisis de muestras con tres días de anticipación.</p>
<p>5.5.3 Conduct field inspections for EGVM between 1 and 15 days prior to harvest, continuing every 30 days throughout the harvest period (Appendix 1). Ensure proper handling and transport of samples. For samples requiring PCR analysis, provide SAG with appropriate paperwork. Provide results of field inspections weekly to SAG and maintain records. Maintain preserved EGVM specimens for at least six months.</p>	<p>5.5.3 Realizar inspecciones de campo para EGVM entre 1 y 15 días antes de la cosecha, continuando cada 30 días durante el período de cosecha (Anexo 1). Asegurar el manejo y transporte adecuados de las muestras. En el caso de las muestras que requieran análisis de PCR, proporcionar al SAG la documentación correspondiente. Entregar los resultados de las inspecciones de campo semanalmente al SAG y mantener registros. Mantener los especímenes de EGVM preservados por al menos seis meses.</p>
<p>5.5.4 Conduct field inspections for <i>B. chilensis</i> between 1 and 30 days prior to harvest (Appendix 2). Ensure proper handling and transport of samples. Provide results of field inspections to SAG weekly and maintain records. Maintain preserved <i>B. chilensis</i> specimens for at least six months.</p>	<p>5.5.4 Realizar muestreos de campo para detectar <i>B. chilensis</i> entre 1 y 30 días antes de la cosecha (Anexo 2). Asegurar el manejo y transporte adecuados de las muestras. Entregar los resultados de los muestreos de campo al SAG semanalmente y mantener registros. Mantener los especímenes de <i>B. chilensis</i> preservados durante al menos seis meses.</p>

6 Non-Compliances and Corresponding Actions

Note: This table contains actions for non-compliances for each program critical control point. Non-compliances that are not listed here will be evaluated by APHIS and SAG on a case-by-case basis.

Critical Control Point	Non-Compliance	Action
2.1 Field-Level		
2.1.1 Grapes must be produced in registered, approved commercial places of production in areas of low prevalence for EGVM (<i>Arica and Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo, and Valparaiso</i>).	Producer does not apply for registration, is not approved, or is not located in an area of low prevalence for EGVM.	Producer will not be authorized to export table grapes to the United States under a systems approach. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.
2.1.2 Places of production must be free from EGVM prior to harvest and throughout the duration of the export season, as verified by SAG’s national control program.	Place of production has already started harvest prior to field inspection for EGVM freedom.	Place of production will not be authorized to export table grapes to the United States under a systems approach. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.
	Place of production has one or more adult EGVM captures <i>or</i> one or more immature EGVM detections in the previous two shipping seasons.	Place of production will not be authorized to export table grapes to the United States under a systems approach. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.
	Authorized laboratory detects one or more adult or immature EGVM during pre-harvest field inspections.	Place of production will not be authorized to export table grapes to the United States under a systems approach. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.

	<p>Authorized laboratory detects one or more adult or immature EGVM during subsequent field inspections (every 30 days).</p>	<p>Place of production will lose systems approach eligibility and will not be authorized to export table grapes under a systems approach until reinstated to the program. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>
	<p>All or part of a place of production is located in an EGVM control or regulated area.</p>	<p>Place of production will lose systems approach eligibility and will not be authorized to export table grapes under a systems approach until reinstated to the program. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>
	<p>Producer uses mating disruption in a registered, approved place of production.</p>	<p>Place of production will not be authorized to export table grapes to the United States under a systems approach. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>
<p>2.1.3 Production sites must have a low prevalence of the Chilean false red mite (<i>Brevipalpus chilensis</i>).</p>	<p>Production site has already started harvest prior to field inspection for low prevalence certification.</p>	<p>Production site will not be authorized to export table grapes to the United States under a systems approach for that season. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>
	<p>Authorized laboratory detects one or more live <i>B. chilensis</i> detections during pre-harvest field inspections.</p>	<p>Production site will not be authorized to export table grapes to the United States under a systems approach for that season. Table grapes may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>

2.2 Post-Harvest		
2.2.1 Packinghouses and cold storage facilities must be pest-exclusionary, meet all requirements and follow all procedures listed in Appendix 3 , and receive annual approval from APHIS and SAG.	Packinghouses and/or cold storage facilities do not meet requirements for annual approval.	APHIS and SAG will not approve the packinghouse or cold storage facility to participate in the systems approach until deficiencies are corrected.
	Packinghouses and/or cold storage facilities do not meet requirements for continued approval.	APHIS and SAG will suspend the packinghouse or cold storage facility's approval to participate in the systems approach until deficiencies are corrected.
2.3 Preclearance Inspection and Certification		
2.3.1 APHIS and SAG must inspect a randomly selected, representative sample of table grapes from each consignment at an APHIS-approved inspection site prior to export (see Appendix 4).	APHIS or SAG identifies ineligible fruit presented for preclearance inspection.	APHIS and SAG will reject the shipment and initiate an investigation. Pending investigation results, APHIS and SAG may suspend the packinghouse, exporter, or both.
	APHIS or SAG detects live EGVM during preclearance inspections.	<p>APHIS and SAG will:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reject the shipment associated with the inspection lot (sample). • Suspend the originating place of production and any other places of production within a three-kilometer radius from the central point of the production site associated with the EGVM interception. <p>Table grapes from suspended place(s) of production may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>

	<p>APHIS or SAG detects live <i>B. chilensis</i> during preclearance inspections.</p>	<p>APHIS and SAG will reject the shipment associated with the inspection lot for the systems approach. The shipment must be fumigated with methyl bromide in Chile (T101-i-2-1).</p> <p>SAG will suspend the originating production site for the rest of the season. Future shipments of table grapes may be exported from suspended production sites using methyl bromide fumigation in Chile or upon arrival (T101-h-2).</p>
	<p>APHIS or SAG detects any other live quarantine pest during preclearance inspections.</p>	<p>APHIS and SAG will reject the shipment associated with the inspection lot. Depending on the identification of the pest, APHIS and SAG may initiate a traceback investigation.</p>
<p>2.4 Port of Entry Monitoring</p>		
<p>2.4.1 U.S. Customs and Border Protection may conduct inspections of precleared shipments upon arrival at U.S. ports of entry.</p>	<p>CBP detects live EGVM during port of entry inspections.</p>	<p>CBP will issue an Emergency Action Notification for the shipment and notify APHIS.</p> <p>APHIS and SAG will initiate a traceback investigation and suspend the originating place of production until reinstated to the program.</p> <p>Table grapes from the suspended place of production may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>

	<p>CBP detects live <i>B. chilensis</i> during port of entry inspections.</p>	<p>CBP will issue an Emergency Action Notification for the shipment and notify APHIS.</p> <p>APHIS and SAG will initiate a traceback investigation and suspend the production site for the rest of the season.</p> <p>Table grapes from the suspended production site may be exported using an approved phytosanitary treatment.</p>
	<p>CBP detects any other live quarantine pest during port of entry inspections.</p>	<p>CBP will issue an Emergency Action Notification for the shipment and notify APHIS.</p> <p>Depending on the identification of the pest, APHIS and SAG may initiate a traceback investigation.</p>

6 Incumplimientos y Acciones Correctivas

Nota: Esta tabla contiene las acciones a tomar en caso de incumplimiento de cada punto crítico de control del programa. Los incumplimientos que no se enumeran aquí serán evaluados por APHIS y SAG caso a caso.

Punto Crítico de Control	Incumplimiento	Acción
2.1 Nivel de campo		
2.1.1 Las uvas de mesa deben ser producidas en lugares de producción comerciales registrados y aprobados en zonas de baja prevalencia de EGVM (Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo y Valparaíso).	El productor no solicita registro, no está aprobado o no está ubicado en un área de baja prevalencia de EGVM.	El productor no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
2.1.2 Los lugares de producción deben estar libres de EGVM antes de la cosecha y durante toda la temporada de exportación, según lo establecido en el programa nacional de control del SAG.	El lugar de producción ha comenzado la cosecha antes de la inspección de campo para verificar la ausencia de EGVM.	El lugar de producción no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
	El lugar de producción tiene una o más capturas de EGVM adultos O Una o más detecciones de EGVM inmaduros en las dos temporadas anteriores.	El lugar de producción no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
	Un laboratorio autorizado detecta uno o más EGVM adultos o inmaduros durante las inspecciones de campo previas a la cosecha.	El lugar de producción no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse

		utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
	El laboratorio autorizado detecta uno o más EGVM adultos o inmaduros durante inspecciones de campo posteriores al inicio de cosecha (cada 30 días).	El lugar de producción perderá la elegibilidad para el systems approach y no estará autorizado a exportar uvas de mesa bajo este protocolo hasta que se le reincorpore en el programa. Las uvas de mesa se pueden exportar utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
	La totalidad o parte de un lugar de producción está ubicado en un área regulada o de control de EGVM.	El lugar de producción no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
	El productor utiliza confusión sexual en un lugar de producción registrado y aprobado.	El lugar de producción no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
2.1.3 Los sitios de producción deben tener una baja prevalencia de falsa arañita roja de la vid (<i>Brevipalpus chilensis</i>).	El sitio de producción ha comenzado la cosecha antes del muestreo de campo para la certificación de baja prevalencia.	El lugar de producción no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.

	Un laboratorio autorizado detecta uno o más especímenes de <i>B. chilensis</i> vivos durante los muestreos de campo previas a la cosecha.	El lugar de producción no estará autorizado a exportar uvas de mesa a los Estados Unidos bajo systems approach. Las uvas de mesa pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.
2.2 Post-Cosecha		
2.2.1 Los packing y las instalaciones de almacenamiento en frío deben cumplir con los requisitos mínimos de resguardo, además de seguir todos los procedimientos enumerados en el Anexo 3 y recibir la aprobación anual de APHIS y SAG.	Los packing y/o instalaciones de almacenamiento en frío no cumplen con los requisitos para la aprobación anual.	APHIS y SAG no aprobarán que el packing o la instalación de almacenamiento en frío participen en el systems approach hasta que se corrijan las deficiencias.
	Los packing y/o instalaciones de almacenamiento en frío no cumplen con los requisitos de aprobación durante su funcionamiento.	APHIS y SAG suspenderán la aprobación del packing o de la instalación de almacenamiento en frío para participar en el systems approach hasta que se corrijan las deficiencias.
2.3 Inspección y Certificación de Pre-embarque		
2.3.1 APHIS y SAG deben inspeccionar una muestra representativa seleccionada al azar de uvas de mesa de cada lote en un sitio de inspección aprobado por APHIS antes de la exportación (ver Anexo 4).	APHIS o SAG identifican fruta no autorizada presentada para inspección de pre-embarque.	APHIS y SAG no autorizarán la inspección de la muestra e iniciarán una investigación. A la espera de los resultados, APHIS y SAG pueden suspender la instalación, al exportador o a ambos.
	APHIS o SAG detectan algún ejemplar vivo de EGVM durante la inspección de pre-embarque.	APHIS y SAG: <ul style="list-style-type: none"> • Rechazarán el lote asociado a la muestra. • Suspenderán el lugar de producción (CSG) y cualquier otro

		<p>lugar de producción dentro de un radio de tres kilómetros desde el punto central del sitio de producción (SdP) asociado con la intercepción de EGVM.</p> <p>Las uvas de mesa provenientes de los lugares de producción suspendidos pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.</p>
	<p>APHIS o SAG detectan algún ejemplar vivo de <i>B. chilensis</i> durante la inspección de pre-embarque.</p>	<p>APHIS y SAG rechazarán el lote asociado a la muestra de systems approach. Si se insiste en enviar dicho lote a los Estados Unidos, éste deberá ser fumigado con bromuro de metilo en Chile (T101-i-2-1).</p> <p>SAG suspenderá el sitio de producción asociado a la detección por el resto de la temporada. Los futuros envíos de uvas de mesa de estos sitios de producción suspendidos podrán ser exportados utilizando fumigación con bromuro de metilo en Chile o al llegar al puerto de entrada (T101-h-2).</p>
	<p>APHIS o SAG detectan cualquier otro agente cuarentenario durante la inspección de pre-embarque.</p>	<p>APHIS y SAG rechazarán el lote asociado a la muestra. Dependiendo de la identificación de la plaga, APHIS y SAG podrán iniciar una investigación de trazabilidad.</p>

2.4 Monitoreo en los Puertos de Entrada		
<p>2.4.1 La Oficina de Aduanas y Protección Fronteriza de los Estados Unidos (CBP) puede realizar inspecciones de lotes aprobados por el programa de pre-embarque al llegar a los puertos de entrada de los Estados Unidos.</p>	<p>CBP detecta un ejemplar de EGVM vivo durante la inspección en el puerto de entrada.</p>	<p>CBP emitirá una Notificación de Acción de Emergencia (EAN) para el embarque y notificará a APHIS.</p> <p>APHIS y SAG iniciarán una investigación de trazabilidad y suspenderán el lugar de producción hasta que se lo reincorpore al systems approach.</p> <p>Las uvas de mesa del lugar de producción suspendido pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.</p>
	<p>CBP detecta un ejemplar de <i>B. chilensis</i> vivo durante la inspección en el puerto de entrada.</p>	<p>CBP emitirá una Notificación de Acción de Emergencia (EAN) para el embarque y notificará a APHIS.</p> <p>APHIS y SAG iniciarán una investigación de trazabilidad y suspenderán el sitio de producción por el resto de la temporada.</p> <p>Las uvas de mesa del sitio de producción suspendido pueden exportarse utilizando un tratamiento fitosanitario aprobado.</p>
	<p>CBP detecta cualquier otro agente cuarentenario vivo durante la inspección en el puerto de entrada.</p>	<p>CBP emitirá una Notificación de Acción de Emergencia (EAN) para el embarque y notificará a APHIS.</p> <p>Dependiendo de la identificación de la plaga, APHIS y SAG podrán iniciar una investigación de trazabilidad.</p>

7 Program Review and Evaluation / *Revisión y Evaluación del Programa*

<p>7.1 APHIS will conduct regular reviews and audits of program activities to verify compliance with operational work plan requirements and critical control points.</p>	<p>7.1 APHIS realizará revisiones y auditorías periódicas de las actividades del programa para verificar el cumplimiento de los requisitos del OWP y los puntos críticos de control.</p>
<p>7.2 APHIS will provide SAG with advance notice of these reviews and audits to aid in planning and coordination.</p>	<p>7.2 APHIS notificará al SAG con anticipación sobre estas revisiones y auditorías para ayudar en la planificación y coordinación.</p>
<p>7.3 The costs of these reviews and audits will be incorporated into the annual program budget and paid for by the trust fund, per the cooperative service agreement.</p>	<p>7.3 Los costos de estas revisiones y auditorías se incorporarán al presupuesto anual del programa y se pagarán con el fondo fiduciario, según el acuerdo de servicio cooperativo.</p>
<p>7.4 APHIS will provide SAG with findings, including best practices, areas for improvement, and required corrective actions, within 15 business days.</p>	<p>7.4 APHIS proporcionará al SAG los hallazgos, incluidas las mejores prácticas, las áreas de mejora y las acciones correctivas requeridas, dentro de los 15 días hábiles.</p>
<p>7.5 APHIS will follow-up with SAG at an agreed upon time period to verify implementation of required corrective actions.</p>	<p>7.5 APHIS hará un seguimiento con el SAG en un período de tiempo acordado para verificar la implementación de las acciones correctivas requeridas.</p>

Appendix 1: European Grapevine Moth (EGVM) Requirements and Procedures / Anexo 1: Requisitos y Procedimientos relativos a la Polilla del Racimo de la Vid (EGVM)

A1.1 General Information	A1.1 Información General
<p>A1.1.1 Table grapes must be produced in registered, approved commercial places of production (CSG) in areas of low prevalence for EGVM (<i>Arica and Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo, and Valparaiso</i>).</p>	<p>A1.1.1 Las uvas de mesa deben ser producidas en lugares de producción comerciales (CSG) registrados y aprobados en zonas de baja prevalencia de EGVM (<i>Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo y Valparaíso</i>).</p>
<p>A1.1.2 To qualify, places of production (CSG) must show zero (0) captures of adult or immature EGVM for two (2) shipping seasons prior to export.</p>	<p>A1.1.2 Para calificar, los lugares de producción (CSG) deben tener cero (0) capturas de EGVM adultos o inmaduros durante dos (2) temporadas de embarque antes de la exportación.</p>
<p>A1.1.3 Places of production (CSG) located in EGVM control or regulated areas will not be eligible to ship systems approach table grapes.</p>	<p>A1.1.3 Los lugares de producción (CSG) ubicados en áreas de control o reglamentadas por EGVM no serán autorizadas para enviar uvas de mesa con systems approach.</p>
A1.2 Trapping	A1.2 Trampeo
<p>A1.2.1 According SAG’s national program guidelines, SAG or an authorized laboratory will:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Install Delta-type traps with a specific pheromone for EGVM prior to the start of the first flight, following the seasonal calendars provided by SAG for each production season. • Install traps at a density of one trap per 10 hectares, with a minimum of one trap per place of production (CSG) and additional traps for each fraction exceeding 10 hectares. • Place the traps at vegetation height, with at least 100 meters between traps. • Change pheromone lures every 40 to 50 days. • Check traps every 10 days, with a permissible deviation of +/- 2 days. • SAG must provide APHIS with requests for deviations greater than two days in advance. These requests 	<p>A1.2.1 De acuerdo con los lineamientos del programa nacional del SAG, éste o un laboratorio autorizado deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instalar trampas tipo Delta con feromona específica para EGVM previo al inicio del primer vuelo, siguiendo los calendarios estacionales provistos por el SAG para cada temporada de producción. • Instalar trampas a una densidad de una trampa por cada 10 hectáreas, con un mínimo de una trampa por lugar de producción (CSG) y trampas adicionales por cada fracción que exceda las 10 hectáreas. • Ubicar las trampas a la altura de la vegetación, con al menos 100 metros entre trampas. • Cambiar los cebos de feromona cada 40 a 50 días.

will be evaluated on case-by-case basis.	<ul style="list-style-type: none"> • Revisar las trampas cada 10 días, con una desviación permisible de +/- 2 días. • SAG informará a APHIS cuando las desviaciones sean mayores a 2 días y serán evaluadas caso a caso.
A1.2.2 SAG will provide APHIS with monthly EGVM trapping results for systems approach eligible regions.	A1.2.2 SAG reportará a APHIS los resultados de los trampeos de EGVM de las regiones elegibles al systems approach mensualmente.
A1.3 Field Inspection	A1.3 Inspección de Campo
A1.3.1 Producers that wish to export table grapes under the systems approach must obtain certification that places of production are free from EGVM each year.	A1.3.1 Los productores que deseen exportar uva de mesa bajo systems approach deben obtener la certificación de que los lugares de producción están libres de EGVM cada año.
A1.3.2 After completing the registration process in the Export Producers Registration System (SdP-USA), producers must contract the services of a SAG-authorized laboratory to conduct a field inspection for EGVM between one (1) and fifteen (15) days prior to harvest, with additional field inspections every thirty (30) days during the season.	A1.3.2 Luego de completar el proceso de registro en el Sistema de Registro de Productores Exportación (SdP-USA), los productores deben contratar los servicios de un laboratorio autorizado por el SAG para realizar una inspección de campo para EGVM entre uno (1) y quince (15) días antes de la cosecha, con inspecciones de campo adicionales cada treinta (30) días durante la temporada.
A1.3.3 Authorized laboratory representatives may only conduct two (2) field inspections per day.	A1.3.3 Los representantes del laboratorio autorizado solo pueden realizar dos (2) inspecciones de campo por día.
<p>A1.3.4 Authorized laboratories must provide the below information to SAG and APHIS at least three (3) business days prior to each field inspection:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Name of the authorized laboratory • Name and contact information of the authorized laboratory representative • Place of production code (CSG) • Grape varieties to be inspected • Date and time of the field inspection • Physical address of the place of production, including a map with directions 	<p>A1.3.4 Los laboratorios autorizados deben proporcionar la siguiente información al SAG y APHIS al menos tres (3) días hábiles antes de cada inspección de campo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del laboratorio autorizado • Nombre e información de contacto del representante del laboratorio autorizado • Código del lugar de producción (CSG) • Variedades de uva a inspeccionar • Fecha y hora de la inspección de campo

	<ul style="list-style-type: none"> • Dirección física del lugar de producción, incluyendo un mapa con indicaciones
<p>A1.3.5 During the field inspection, the authorized laboratory representative will visually inspect 300 randomly selected bunches of table grapes (two bunches from 150 vines) from each registered place of production, without removing the bunches from the vine.</p> <p>The sample must be representative of the entire place of production. If a place of production has more than one variety of table grapes, the authorized laboratory must take a sample that is proportional to the planted area of each variety.</p>	<p>A1.3.5 Durante la inspección de campo, el representante del laboratorio autorizado inspeccionará visualmente 300 racimos de uvas de mesa seleccionados al azar (dos racimos por parra de un total de 150 parras) de cada lugar de producción registrado, sin retirar los racimos de la parra.</p> <p>La muestra debe ser representativa de todo el lugar de producción. Si un lugar de producción tiene más de una variedad de uva de mesa, el laboratorio autorizado debe tomar una muestra que sea proporcional al área plantada de cada variedad.</p>
A1.4 Sampling and Handling of Specimens	A1.4 Muestreo y Manipulación de Especímenes
<p>A1.4.1 Authorized laboratory representatives must have the following materials on hand to conduct field inspections:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pruning shears • Plastic bags • 70% and 95% alcohol • Glass jars • Vials • Test tubes • GPS device • Cooler, or other lidded container to maintain temperature of specimens • Pen/marker to label samples 	<p>A1.4.1 Los representantes del laboratorio autorizado deben tener a mano los siguientes materiales para realizar las inspecciones de campo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tijeras de podar • Bolsas de plástico • Alcohol al 70% y 95% • Frascos de vidrio • Viales • Tubos de ensayo • Dispositivo GPS • Nevera u otro recipiente con tapa para mantener la temperatura de las muestras • Bolígrafo o marcador para etiquetar las muestras
<p>A1.4.2 Authorized laboratory representatives will collect and prepare any suspected EGVM specimens for analysis at the authorized laboratory. Representatives must label the specimens with the place of production code (CSG), production site code (SdP), time and date of the field inspection, name of</p>	<p>A1.4.2 Los representantes del laboratorio autorizado recolectarán y prepararán cualquier muestra sospechosa de EGVM para su análisis en el laboratorio autorizado. Los representantes deben etiquetar las muestras con el código del lugar de producción (CSG), el código del sitio de producción (SdP), la hora y la fecha de la inspección de campo, el</p>

authorized laboratory representative, and UTM coordinates of detection location.	nombre del representante autorizado del laboratorio y las coordenadas UTM de la ubicación de detección.
A1.4.3 For suspected EGVM eggs, the authorized laboratory representative must place the specimen, along with the part of the plant the specimen was found, in a glass jar, with the location of the suspected egg clearly marked. The representative must place the glass jar(s) in a lidded container, like a cooler, that maintains temperature, taking care to minimize manipulation of the material.	A1.4.3 En el caso de los huevos sospechosos de EGVM, el representante autorizado del laboratorio debe colocar la muestra, junto con la parte de la planta en la que se encontró la muestra en un frasco de vidrio, con la ubicación del huevo sospechoso claramente marcada. El representante debe colocar el(los) frasco(s) de vidrio en un recipiente con tapa, como una nevera, que mantenga la temperatura, teniendo cuidado de minimizar la manipulación del material.
A.1.4.4 For suspected EGVM larvae, representatives must place the specimen in a capped test tube containing 95% alcohol. The representative must place the test tube(s) in a lidded container, like a cooler, that maintains temperature, taking care to minimize manipulation of the material.	A.1.4.4 En el caso de larvas sospechosas de EGVM, los representantes deben colocar la muestra en un tubo de ensayo tapado que contenga alcohol al 95%. El representante debe colocar el(los) tubo(s) de ensayo en un recipiente con tapa, como una nevera, que mantenga la temperatura, teniendo cuidado de minimizar la manipulación del material.
A1.4.5 For suspected EGVM pupae, representatives must place the specimen in a capped test tube containing 70% alcohol. The representative must place the test tube(s) in a lidded container, like a cooler, that maintains temperature, taking care to minimize manipulation of the material.	A1.4.5 En el caso de pupas sospechosas de EGVM, los representantes deben colocar la muestra en un tubo de ensayo tapado que contenga alcohol al 70%. El representante debe colocar el(los) tubo(s) de ensayo en un recipiente con tapa, como una nevera, que mantenga la temperatura, teniendo cuidado de minimizar la manipulación del material.
A.1.4.6 The authorized laboratory representative will then transport the samples to the laboratory and enter sample information into the Plant Health Information System (SISVEG). Samples must arrive at the laboratory within 24 hours.	A.1.4.6 El representante del laboratorio autorizado transportará las muestras al laboratorio e ingresará la información de las muestras en el Sistema de Información de Sanidad Vegetal (SISVEG). Las muestras deben llegar al laboratorio dentro de 24 horas.
A1.4.7 Authorized laboratory entomologists will review specimens received and provide an identification within 48 hours or the next working day in the event of weekend or holiday.	A1.4.7 Los entomólogos del laboratorio autorizado revisarán las muestras recibidas y proporcionarán una identificación dentro de 48 horas o el día hábil siguiente en caso de feriado o fin de semana.

<p>A1.4.8 If an authorized laboratory cannot identify the specimen, the entomologist will send the specimen, with all required paperwork, to a SAG laboratory for additional analysis.</p>	<p>A1.4.8 Si un laboratorio autorizado no puede identificar el espécimen, el entomólogo enviará la muestra, con toda la documentación necesaria, a un laboratorio SAG para un análisis adicional.</p>
<p>A1.5 Reporting and Recordkeeping</p>	<p>A1.5 Informes y Mantenimiento de Registros</p>
<p>A1.5.1 Authorized laboratories must maintain the following information for each sample:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Name of the authorized laboratory representative who collected the sample in the field • Sample identification information (grower code, production site code, province/township, and field sampling date) • Date and time of sample receipt at authorized laboratory • Date and time of sample analysis at authorized laboratory • Analysis results • Any additional observations or notes 	<p>A1.5.1 Los laboratorios autorizados deben mantener la siguiente información para cada muestra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del representante del laboratorio autorizado que recolectó la muestra en el campo • Información de identificación de la muestra (código de productor, código del sitio de producción, provincia/comuna y fecha de muestreo en el campo) • Fecha y hora de recepción de la muestra en el laboratorio autorizado • Fecha y hora del análisis de la muestra en el laboratorio autorizado • Resultados del análisis • Cualquier observación o nota adicional
<p>A1.5.2 Authorized laboratories must appropriately preserve and maintain all suspected EGVM specimens for at least six months.</p>	<p>A1.5.2 Los laboratorios autorizados deben preservar y mantener adecuadamente todos los especímenes sospechosos de EGVM durante al menos seis meses.</p>
<p>A1.6 EGVM Outbreak</p>	<p>A1.6 Brote de EGVM</p>
<p>A1.6.1 SAG will declare an outbreak in a place of production following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The capture of two (2) adult EGVM in traps within a radius of 1,000 meters within 1 or 2 continuous pest cycles <p style="text-align: center;"><i>OR</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • The detection of one (1) immature EGVM 	<p>A1.6.1 El SAG declarará un brote en un lugar de producción después de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La captura de dos (2) EGVM adultos en trampas dentro de un radio de 1000 metros dentro de 1 o 2 ciclos continuos de plaga <p style="text-align: center;"><i>O</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • La detección de un (1) EGVM inmaduro

<p>A1.6.2 SAG will suspend all affected places of production within a three-kilometer radius of an EGVM outbreak, including subordinate production sites, from the systems approach and update the list of approved places of production accordingly.</p>	<p>A1.6.2 SAG suspenderá del systems approach todos los lugares de producción afectados dentro de un radio de tres kilómetros de un brote de EGVM, incluidos los sitios de producción subordinados y actualizará el listado de lugares de producción aprobados.</p>
<p>A1.6.3 The affected place of production, including subordinate production sites, may export table grapes with an approved treatment (fumigation with methyl bromide in Chile or upon arrival or irradiation) until reinstated to the systems approach.</p>	<p>A1.6.3 El lugar de producción afectado, incluidos los sitios de producción subordinados, podrá exportar uvas de mesa con un tratamiento aprobado (fumigación con bromuro de metilo en Chile o en destino, o irradiación) hasta que se restablezca el systems approach.</p>
<p>A1.7 Reinstatement</p>	<p>A1.7 Reincorporación</p>
<p>A1.7.1 SAG may reinstate suspended places of production following:</p> <ul style="list-style-type: none"> • One shipping season with no more than one (1) adult EGVM in traps <p style="text-align: center;"><i>AND</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Two shipping seasons with zero (0) immature EGVM detected in the field or in packed table grapes. 	<p>A1.7.1 El SAG podrá reincorporar los lugares de producción de cumplirse lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una temporada de embarque con no más de un (1) EGVM adulto en trampas <p style="text-align: center;"><i>Y</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos temporadas de embarque con cero (0) EGVM inmaduros detectados en el campo o en uvas de mesa embaladas

Appendix 2: Chilean False Red Mite (*Brevipalpus chilensis*) Requirements and Procedures / Anexo 2: Requisitos y Procedimientos relativos a la Falsa Arañita Roja de la Vid (*Brevipalpus chilensis*)

A2.1 General Information	A2.1 Información General
<p>A2.1.1 Producers that wish to export table grapes under the systems approach must obtain <i>B. chilensis</i> low prevalence certification for designated production sites each year.</p>	<p>A2.1.1 Los productores que deseen exportar uva de mesa bajo systems approach deberán obtener anualmente la certificación de baja prevalencia de <i>B. chilensis</i> para los sitios de producción designados.</p>
<p>A2.1.2 SAG will only certify production sites that are negative for the presence of live <i>B. chilensis</i> specimens. This certification will only be valid for one season and production sites will only have one opportunity to qualify.</p>	<p>A2.1.2 El SAG sólo certificará los sitios de producción que sean negativos a la presencia de especímenes vivos de <i>B. chilensis</i>. Esta certificación sólo será válida por una temporada y los sitios de producción sólo tendrán una oportunidad de calificar.</p>
<p>A2.1.3 After completing the registration process in the Export Producers Registration System (SdP-USA), producers must contract the services of a SAG-authorized laboratory to conduct a field inspection between one (1) and thirty (30) days before harvest.</p>	<p>A2.1.3 Luego de completar el proceso de registro en el Sistema de Registro de Productores Exportación (SdP-USA), los productores deberán contratar los servicios de un laboratorio autorizado por el SAG para realizar una inspección de campo entre uno (1) y treinta (30) días antes de la cosecha.</p>
A2.2 Field Sampling	A2.2 Muestreo de Campo
<p>A2.2.1 During the field inspection, the authorized laboratory representative will randomly select 100 bunches of table grapes (four bunches from 25 vines) from each registered production site (SdP).</p> <p>The sample must be representative of the entire production site. If a production site has more than one variety of table grapes, the authorized laboratory must take a sample that is proportional to the planted area of each variety.</p>	<p>A2.2.1 Durante la inspección de campo, el representante del laboratorio autorizado seleccionará al azar 100 racimos de uvas de mesa (cuatro racimos por parra de un total de 25 parras) de cada sitio de producción registrado (SdP).</p> <p>La muestra debe ser representativa de todo el sitio de producción. Si un sitio de producción tiene más de una variedad de uvas de mesa, el laboratorio autorizado debe tomar una muestra que sea proporcional al área plantada de cada variedad.</p>
<p>A2.2.2 The authorized laboratory representative will place the bunches into paper bags identified with the grower code</p>	<p>A2.2.2 El representante del laboratorio autorizado colocará los racimos en bolsas de papel identificadas con el código del productor (CSG), el código del sitio de</p>

(CSG), production site code (SdP), province/township, and the sampling date.	producción (SdP), la provincia/comuna y la fecha de muestreo.
A2.2.3 The authorized laboratory representative will place the sealed paper bags into a sealed container, avoiding exposure to the sun.	A2.2.3 El representante del laboratorio autorizado colocará las bolsas de papel selladas en un recipiente sellado, evitando la exposición al sol.
A2.2.4 The authorized laboratory representative will then transport the sample to the laboratory. Samples must arrive at the laboratory within 24 hours.	A2.2.4 El representante del laboratorio autorizado transportará la muestra al laboratorio. Las muestras deben llegar al laboratorio dentro de las 24 horas.
A2.3 Authorized Laboratory Mite Washing/Drugging Procedures	A2.3 Procedimientos de Lavado y Arrastre de Ácaros en Laboratorios Autorizados
A.2.3.1 Authorized laboratories must maintain samples at a cool temperature (40.1°F – 59°F/4.5°C – 15°C) and complete the washing/dragging procedure within 48 hours of field sampling.	A.2.3.1 Los laboratorios autorizados deben mantener las muestras a una temperatura fresca (40,1 °F – 59 °F/4,5 °C – 15 °C) y completar el procedimiento de lavado/arrastre dentro de 48 horas posteriores al muestreo de campo.
A2.3.2 Authorized laboratories must have the following materials on hand to perform the washing/dragging procedure: <ul style="list-style-type: none"> • 20-mesh metallic sieve • 200-mesh metallic sieve • 40X stereoscopic magnifying glass • Washing container with shower type pressurized water • Pressurized device to spray soapy water solution • 200X to 1000X microscope • Plastic washing bottle • Ethanol alcohol • Petri dishes • Vials (3 to 5 mL) • Liquid detergent • Slides and slide covers • Hot plate • Lactic acid • Hoyer or Euparal and a sealer (nail polish or liquid silicon) to mount samples 	A2.3.2 Los laboratorios autorizados deben tener disponibles los siguientes materiales para realizar el procedimiento de lavado/arrastre: <ul style="list-style-type: none"> • Tamiz metálico de 20 mesh • Tamiz metálico de 200 mesh • Lupa estereoscópica de 40X • Recipiente de lavado con agua a presión tipo regadera • Dispositivo presurizado para rociar solución de agua jabonosa • Microscopio de 200X a 1000X • Pizeta • Alcohol etanol • Placas Petri • Viales (3 a 5 mL) • Detergente líquido • Portaobjetos y cubreobjetos • Plancha térmica • Ácido láctico • Hoyer o Euparal y un sellador (esmalte de uñas o silicona líquida) para montar las muestras

<p><u>A2.3.3 Mite Washing/Dragging Procedure</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place the 20-mesh metallic sieve on top of the 200-mesh metallic sieve inside a sink. 2. Insert grape bunches into the 20-mesh metallic sieve, avoiding overcrowding. 3. Spray the bunches with water/detergent solution. 4. Carefully rinse the bunches with pressurized water using shower head attachment, letting water flow through the 20-mesh sieve and into the 200-mesh sieve. Avoid spilling water out of the sieves. 5. Repeat steps 3 and 4 to achieve a double wash of each sample. 6. Remove the grape bunches and any debris from the 20-mesh sieve and replace with additional bunches from the same sample. 7. Repeat steps 3 and 4 as many times as necessary to wash the entire sample. 8. Withdraw the top sieve. 9. Incline the 200-mesh sieve at an angle and wash gently, so that material collects at one end. 10. Using a plastic washing bottle, drag the collected material into a labelled petri dish for analysis. 	<p><u>A2.3.3 Procedimiento de lavado/arrastre de ácaros</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el tamiz metálico de 20 mesh sobre el tamiz metálico de 200 mesh dentro de un lavadero. 2. Introduzca los racimos de uva en el tamiz metálico de 20 mesh, evitando una aglomeración de fruta. 3. Rocíe los racimos con una solución de agua y detergente. 4. Enjuague cuidadosamente los racimos con agua a presión usando el accesorio de ducha, dejando que el agua fluya a través del tamiz de 20 mesh y dentro del tamiz de 200 mesh. Evite que el agua salpique fuera de los tamices. 5. Repita los pasos 3 y 4 para lograr un doble lavado de cada muestra. 6. Retire los racimos de uva y cualquier residuo del tamiz de 20 mesh y reemplácelos con racimos adicionales de la misma muestra. 7. Repita los pasos 3 y 4 tantas veces como sea necesario para lavar toda la muestra. 8. Retire el tamiz superior. 9. Incline el tamiz de 200 mesh en ángulo y lávelo suavemente, de modo que el material se acumule en un extremo. 10. Con una pizeta, arrastre el material recolectado a una placa Petri etiquetada para su análisis.
<p><u>A.2.3.4 Sample Analysis and Identification</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The authorized laboratory entomologist will observe the contents of each petri dish under a stereoscopic microscope to determine the absence or presence of <i>B. chilensis</i> mites. 2. The entomologist will mount suspected mites on a slide using Hoyer or Euparal, following the fast method with the microscope for identification. Each slide must be labelled with 	<p><u>A.2.3.4 Análisis e identificación de muestras</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El entomólogo de laboratorio autorizado observará el contenido de cada placa Petri bajo un microscopio estereoscópico para determinar la ausencia o presencia de ácaros <i>B. chilensis</i>. 2. El entomólogo montará los ácaros sospechosos en un portaobjetos utilizando Hoyer o Euparal, siguiendo el método rápido con el microscopio para su identificación. Cada

<p>identifying information from the originating production site.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. The entomologist will record the results, including the number and life stage of live <i>B. chilensis</i> specimens for each sample. 4. If the authorized laboratory entomologist cannot make an identification, the authorized laboratory must immediately contact SAG. The authorized laboratory entomologist must mount the specimen(s) on a slide or place the specimen(s) in a 3 to 5 mL vial containing ethanol and glycerin solution for transport to a SAG entomologist. 	<p>portaobjetos debe estar etiquetado con información de identificación del sitio de producción de origen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. El entomólogo registrará los resultados, incluyendo el número y estadio de los especímenes vivos de <i>B. chilensis</i> para cada muestra. 4. Si el entomólogo de laboratorio autorizado no puede identificar una muestra, el laboratorio autorizado debe comunicarse inmediatamente con el SAG. El entomólogo de laboratorio autorizado debe montar el/los espécimen(es) en un portaobjetos o colocar el/los espécimen(es) en un vial de 3 a 5 mL que contenga una solución de etanol y glicerina para su transporte a un entomólogo del SAG.
<p>A2.4 Reporting and Recordkeeping</p>	<p>A2.4 Informes y mantenimiento de registros</p>
<p>A2.4.1 Authorized laboratories must maintain the following information for each sample:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Name of the authorized laboratory representative who collected the sample in the field • Sample identification information (grower code, production site code, province/township, and field sampling date) • Date and time of sample receipt at authorized laboratory • Date and time of sample analysis at authorized laboratory • Analysis results • Any additional observations or notes 	<p>A2.4.1 Los laboratorios autorizados deben mantener la siguiente información para cada muestra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del representante del laboratorio autorizado que recolectó la muestra en el campo • Información de identificación de la muestra (código de productor, código del sitio de producción, provincia/comuna y fecha de muestreo en el campo) • Fecha y hora de recepción de la muestra en el laboratorio autorizado • Fecha y hora del análisis de la muestra en el laboratorio autorizado • Resultados del análisis • Cualquier observación o nota adicional
<p>A2.4.2 Authorized laboratories must appropriately preserve and maintain all mite specimens for at least six months.</p>	<p>A2.4.2 Los laboratorios autorizados deben preservar y mantener adecuadamente todos los especímenes de ácaros durante al menos seis meses.</p>

Appendix 3: Packinghouse and Cold Storage Facility Requirements and Procedures / Anexo 3: Requisitos y Procedimientos relativos a los Establecimientos de Embalaje (Packing) y Almacenamiento en Frío

A3.1 General Information	A3.1 Información General
<p>A3.1.1 Prior to the start of the season, each packinghouse or cold storage facility must provide SAG with a compliance agreement (work plan) to request registration and schedule joint SAG and APHIS approval.</p>	<p>A3.1.1 Antes del inicio de la temporada, cada packing o instalación de almacenamiento en frío debe proporcionar al SAG un plan de trabajo para solicitar el registro y programar la visita de aprobación conjunta de SAG y APHIS.</p>
<p>A3.1.2 The compliance agreement (work plan) must include the following information:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facility information (name, address, and contact information of facility representatives) • Facility blueprints or plans, identifying pedestrian entry/exit areas, fruit reception zone(s), processing line(s), palletization area(s), cold storage(s), and dispatch area(s) • Standard operating procedures for fruit reception, processing, packing, storage, and dispatch • Description of traceability system 	<p>A3.1.2 El plan de trabajo debe incluir la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Información de la instalación (nombre, dirección e información de contacto de los representantes) • Planos de la instalación, que identifiquen las áreas de entrada/salida de peatones, las zonas de recepción de fruta, las líneas de proceso, las áreas de paletizado, las cámaras frigoríficas y las áreas de despacho • Procedimientos operativos estándar para la recepción, proceso, embalaje, almacenamiento y despacho de fruta • Descripción del sistema de trazabilidad
<p>A3.1.3 Once SAG receives and reviews the compliance agreement (work plan), SAG will schedule a joint visit to the facility with APHIS.</p>	<p>A3.1.3 Una vez que el SAG reciba y revise el plan de trabajo, programará una visita conjunta a la instalación con APHIS.</p>
A3.2 Packinghouse Minimum Safeguarding Requirements	A3.2 Requisitos Mínimos de Resguardo para un Packing
<p>A3.2.1 Packinghouses must meet the following pest-exclusionary requirements:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cement floor and solid ceiling • Perimeter walls, at least 1.5 meters high, made with an approved, solid material • A rigid structure to support an approved mesh from walls to ceiling (mosquito mesh with openings no 	<p>A3.2.1 Los packing deben cumplir con los siguientes requisitos mínimos de resguardo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piso de cemento y techo sólido • Muros perimetrales de material sólido, de al menos 1,5 metros de altura • Estructura rígida para soportar una malla autorizada de muro a techo (malla mosquitera con aberturas no mayores a 1,5 mm, malla antimaleza

<p>greater than 1.5 mm, anti-weed mesh with grammage of 45 g/m², 80% “Raschel” type double mesh, or anti-aphid mesh)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Double doors, with plastic curtains, for each pedestrian entry and exit • Fruit reception entrance with a transit corridor with plastic curtains in each end 	<p>con gramaje de 45 g/m², malla doble tipo “Raschel” al 80%, o malla antiáfidos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dobles puertas con cortinas de lamas plásticas para cada entrada y salida peatonal • Entrada de recepción de fruta tipo cajón con cortinas de lamas plásticas en cada extremo
<p>A3.3 Fruit Reception</p>	<p>A3.3 Recepción de Fruta</p>
<p>A3.3.1 Packinghouses located outside the place of production must receive harvested systems approach table grapes under safeguarded conditions, such as an open truck or tractor with double 80% Raschel mesh.</p>	<p>A3.3.1 Los packing extraprediales deben recibir las uvas de mesa bajo systems approach en condiciones de resguardo, tales como camión abierto o tractor, ambos cubiertos con doble malla Raschel del 80%.</p>
<p>A3.3.2 Conveyances may only transport mixed loads (systems approach and non-systems approach table grapes) with additional safeguarding measures. In this case, harvest boxes of systems approach fruit must be completely enclosed by plastic film or a tarpaulin to maintain isolation from non-systems approach fruit transported in the same conveyance.</p>	<p>A3.3.2 Los medios de transporte pueden llevar cargas mixtas (uvas de mesa con y sin systems approach) si cuentan con medidas de protección adicionales. En este caso, las cajas de cosecha de frutas con systems approach deben estar completamente aisladas con plástico o una lona de la fruta sin systems approach en el mismo medio de transporte.</p>
<p>A3.3.3 Packinghouses must ensure that the set of harvest boxes of systems approach table grapes are labelled with a blue tag and that harvest boxes of non-systems approach table grapes are labelled with a red tag. The tag must indicate the corresponding SdP, CSG and total number of boxes.</p>	<p>A3.3.3 Los packing deben asegurarse de que el conjunto de cajas de cosecha de uvas de mesa con systems approach estén identificadas con una tarja azul y aquellas sin systems approach lo estén con una tarja roja. La tarja debe indicar los SdP, CSG y el número de cajas totales correspondiente.</p>
<p>A3.3.4 Each conveyance, if applicable, must be accompanied by a dispatch invoice that includes the number of cases, harvest date, and traceability information (CSG and SdP).</p>	<p>A3.3.4 Cada medio de transporte, si corresponde, debe ir acompañado de una guía de despacho que incluya el número de cajas, la fecha de cosecha y la información de trazabilidad (CSG y SdP).</p>
<p>A3.3.5 Packinghouses must maintain exclusive reception and storage areas for each condition of table grapes (systems approach and non-systems approach).</p>	<p>A3.3.5 Los packing deberán mantener áreas de recepción y almacenaje de uva a proceso exclusivas para cada condición (systems approach y no systems approach).</p>

A3.4 Fruit Processing	A3.4 Proceso de Fruta
<p>A3.4.1 Packinghouses with a single processing line</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packinghouses with a single processing line may process table grapes from certified low prevalence production sites for <i>B. chilensis</i> and table grapes from non-certified low prevalence production sites for <i>B. chilensis</i> on separate days, with prior approval from SAG. • In this scenario, table grapes must originate from EGVM-free places of production in low prevalence areas. • These packinghouses must provide SAG with a schedule at least 24 hours in advance and must thoroughly clean the processing area in order to resume processing grapes from certified low prevalence production sites for <i>B. chilensis</i>. 	<p>A3.4.1 Packing con una sola línea de proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los packing con una sola línea de procesamiento pueden procesar uvas de mesa de sitios de producción certificados de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> y uvas de mesa de sitios de producción no certificados de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> en días separados, con la aprobación previa del SAG. • En este escenario, las uvas de mesa deben proceder de lugares de producción libres de <i>L. botrana</i> en zonas de baja prevalencia. • Estos packing deben proporcionar al SAG un cronograma con al menos 24 horas de anticipación y deben limpiar a fondo el área de procesamiento para reanudar el procesamiento de uvas de sitios de producción certificados de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i>.
<p>A3.4.2 Packinghouses with multiple processing lines</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packinghouses with more than one processing line must designate a specific line to process systems approach table grapes. • Facilities must maintain physical separation between the systems approach line, including the palletization area, and other lines and associated palletization areas, using an approved mesh from wall to wall and floor to ceiling. • Packinghouses must identify the processing line on the box label, in addition to other required traceability information. 	<p>A3.4.2 Packing con múltiples líneas de proceso</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los packing con más de una línea de proceso deben designar una línea específica para procesar uvas de mesa con systems approach. • Las instalaciones deben mantener una separación física entre la línea de systems approach, incluida el área de paletizaje, y otras líneas y áreas de paletizaje asociadas, utilizando una malla aprobada de pared a pared y de piso a techo. • Los packing deben identificar la línea de proceso en la etiqueta de la caja, además de otra información de trazabilidad requerida.
<p>A3.4.3 Other Requirements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Packinghouses must cull all damaged or diseased fruit and remove discarded fruit daily. 	<p>A3.4.3 Otros requisitos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los packing deben descartar toda la fruta dañada o en mal estado y retirar la fruta descartada diariamente.

<ul style="list-style-type: none"> • Packinghouses must pack fruit into new, clean, fumigation-compliant packing material approved by APHIS for export. • Packinghouses and cold storage facilities must maintain traceability of the table grapes from the production site, packinghouse, cold storage (if applicable), and through the export process to the United States. • Packinghouses must include the production site code (SdP), grower code (CSG), and packinghouse code (CSP) on all box labels. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los packing deben embalar la fruta en material de embalaje nuevo, limpio y que cumpla con los requisitos de fumigación, aprobado por APHIS para la exportación. • Los packing e instalaciones de almacenamiento en frío deben mantener la trazabilidad de las uvas de mesa desde el sitio de producción, packing, almacenamiento en frío (si corresponde) y durante el proceso de exportación a los Estados Unidos. • Los packing deben incluir en todas las etiquetas de las cajas: el código del sitio de producción (SdP), el código del productor (CSG) y el código del packing (CSP).
<p>A3.4.4 In the case of shipments of packed table grapes to cold storage facilities, they must be carried out in a safeguarded areas with double 80% Raschel mesh as minimum. Additionally, they must be transported palletized and in a closed conveyance.</p>	<p>A3.4.4 En caso de despachos de uvas de mesa embaladas a instalaciones de almacenamiento en frío, éstos deberán ser realizados en un área de resguardo que cuente como mínimo con doble malla Raschel al 80%. Además, deberán transportarse paletizados y en un medio de transporte cerrado.</p>
<p>A3.5 Cold Storage Chambers</p>	<p>A3.5 Cámaras de Frío</p>
<p>A3.5.1 Packinghouses and cold storage facilities must safeguard table grapes until dispatch from the facility to prevent re-infestation and/or contamination.</p>	<p>A3.5.1 Los packing y las instalaciones de almacenamiento en frío deben mantener el resguardo de las uvas de mesa hasta su despacho para evitar la reinfestación y/o contaminación.</p>
<p>A3.5.2 Facilities must store systems approach table grapes in a dedicated cold storage chamber.</p>	<p>A3.5.2 Las instalaciones deben almacenar las uvas de mesa de systems approach en una cámara de frío exclusiva.</p>
<p>A3.5.3 Facilities that wish to store systems approach and non-systems approach table grapes in the same chamber must maintain physical separation by dividing the chamber into two areas, using an approved mesh from wall to wall and floor to ceiling.</p>	<p>A3.5.3 Las instalaciones que deseen almacenar uvas de mesa con y sin systems approach en una misma cámara deben mantener una separación física dividiendo la cámara en dos áreas, utilizando una malla aprobada de pared a pared y de piso a techo.</p>
<p>A3.5.4 If the table grapes are packed in microperforated bags, facilities may store</p>	<p>A3.5.4 Si las uvas de mesa se embalan en bolsas microperforadas, las instalaciones</p>

systems approach and non-systems approach table grapes in the same chamber without physical separation but maintaining 1 meter distance between both fruit conditions.	pueden almacenar uvas de mesa con y sin systems approach en una misma cámara sin división física, pero conservando 1 metro de distancia entre ambas condiciones.
A3.5.5 Packinghouses must label pallets of processed, packed systems approach table grapes with a blue adhesive label, at least 4 centimeters in diameter.	A3.5.5 Los packing deben identificar los pallets de uvas de mesa con systems approach con una etiqueta adhesiva azul, de al menos 4 centímetros de diámetro.
A3.5.6 Packinghouses must label pallets of processed, packed non-systems approach fruit with a red adhesive label, at least 4 centimeters in diameter.	A3.5.6 Los packing deben identificar los pallets de uvas de mesa sin systems approach con una etiqueta adhesiva roja, de al menos 4 centímetros de diámetro.
A3.6 Packed Fruit in Cold Storage Facilities	A3.6 Instalaciones de Almacenamiento en Frío
A3.6.1 Facilities that only store packed and palletized table grapes must comply with all requirements in A3.5: Cold Storage Chambers above.	A3.6.1 Las instalaciones que sólo almacenan uvas de mesa embaladas y paletizadas deben cumplir con todos los requisitos de A3.5: Cámaras de Frío .
A3.6.2 Each shipment must be accompanied by a packing list that includes the pallet identification number, the quantity of pallets and boxes, and traceability information (SdP, CSG, and CSP codes). Each pallet must be labelled with a blue adhesive label, at least 4 centimeters in diameter.	A3.6.2 Cada embarque debe ir acompañado de un packing list que incluya el número de identificación de los pallets, la cantidad de pallets y cajas, y la información de trazabilidad (códigos SdP, CSG y CSP). Cada pallet debe estar etiquetado con una etiqueta adhesiva azul, de al menos 4 centímetros de diámetro.
A3.6.3 Facilities must have a safeguarding area or loading dock to receive palletized table grape shipments.	A3.6.3 Las instalaciones deben tener un área de resguardo o andén de carga para recibir la uva de mesa paletizada.
A3.6.4 Facilities must pre-cool systems approach and non-systems approach table grapes separately, independently of the packaging material.	A3.6.4 Las instalaciones deben preenfriar por separado las uvas de mesa con y sin systems approach, independientemente del tipo de embalaje.
A3.6.5 Facilities must provide SAG with a reception schedule for systems approach table grapes and maintain updated records of systems approach table grapes in cold storage.	A3.6.5 Las instalaciones deben proporcionar al SAG un cronograma de recepción de uvas de mesa con y sin systems approach y mantener registros de existencia actualizados.

A3.7 Sampling		A3.7 Muestreo																					
A3.7.1 Facilities must request SAG the sampling activity.		A3.7.1 Las instalaciones deben solicitar el servicio de muestreo al SAG.																					
A3.7.2 Facilities must provide a “Lot Description Sheet” and arrange all pallets on the floor of the cold storage chamber, ensuring that are accessible from all sides.		A3.7.2 Las instalaciones deben disponer de un packing list con la descripción de todos los pallets del lote que los ubicarán en el piso de la cámara de almacenamiento en frío, asegurándose de que sean accesibles desde todos los lados.																					
A3.7.3 SAG will use a computer program to randomly select table grape boxes to form a sample (inspection lot), per the table below.		A3.7.3 El SAG utilizará un programa computacional para seleccionar aleatoriamente cajas de uva de mesa para formar una muestra, según la tabla a continuación.																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Lot Size</th> <th>Sample Size</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 to 30 boxes</td> <td>All boxes</td> </tr> <tr> <td>31 to 2,000 boxes</td> <td>30 boxes</td> </tr> <tr> <td>2,001 to 10,000 boxes</td> <td>50 boxes</td> </tr> <tr> <td>More than 10,000 boxes</td> <td>100 boxes</td> </tr> </tbody> </table>		Lot Size	Sample Size	1 to 30 boxes	All boxes	31 to 2,000 boxes	30 boxes	2,001 to 10,000 boxes	50 boxes	More than 10,000 boxes	100 boxes	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tamaño del Lote</th> <th>Tamaño Muestra</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 a 30 cajas</td> <td>Todas las cajas</td> </tr> <tr> <td>31 a 2.000 cajas</td> <td>30 cajas</td> </tr> <tr> <td>2.001 a 10.000 cajas</td> <td>50 cajas</td> </tr> <tr> <td>Más de 10.000 cajas</td> <td>100 cajas</td> </tr> </tbody> </table>		Tamaño del Lote	Tamaño Muestra	1 a 30 cajas	Todas las cajas	31 a 2.000 cajas	30 cajas	2.001 a 10.000 cajas	50 cajas	Más de 10.000 cajas	100 cajas
Lot Size	Sample Size																						
1 to 30 boxes	All boxes																						
31 to 2,000 boxes	30 boxes																						
2,001 to 10,000 boxes	50 boxes																						
More than 10,000 boxes	100 boxes																						
Tamaño del Lote	Tamaño Muestra																						
1 a 30 cajas	Todas las cajas																						
31 a 2.000 cajas	30 cajas																						
2.001 a 10.000 cajas	50 cajas																						
Más de 10.000 cajas	100 cajas																						
A3.7.4 SAG will manually identify sample boxes by placing a sticker or plastic seal, followed by a stamp, on each selected box.		A3.7.4 El SAG identificará manualmente las cajas de muestra colocando una etiqueta o un sello de plástico, seguido de un timbre en cada caja seleccionada.																					
A3.7.5 Facility personnel will withdraw the selected boxes from pallets, place them onto a new sample pallet, and store in the cold storage chamber until dispatch to the inspection site.		A3.7.5 El personal de la instalación retirará las cajas seleccionadas, las colocará en un nuevo pallet-muestra y las almacenará en la cámara de frío hasta su envío al sitio de inspección.																					
<p>A3.7.6 Facility personnel must completely enclose the sample pallets with tarpaulin. Once fully safeguarded, the SAG Inspector who performed the sampling will proceed to seal it above the cover.</p> <p>Facility counterpart or SAG Inspector will dispatch the sample with the following documents:</p>		<p>A3.7.6 El personal de la instalación deberá resguardar completamente los pallets-muestra con un capuchón. A continuación, el Inspector SAG procederá a sellarlos sobre el capuchón.</p> <p>La contraparte de la planta o Inspector SAG despachará la muestra con los siguientes documentos:</p>																					

<ul style="list-style-type: none"> • Packing list • SII dispatch order or original invoice • Sampling sheet for SAG/USDA inspection and corresponding “Random Numbers Sheet” 	<ul style="list-style-type: none"> • Packing list • Guía de despacho o Factura del SII • Planilla de muestreo para inspección SAG/USDA y “Hoja de Números Aleatorios” correspondiente
<p>A3.7.7 Facilities must schedule an appointment for sample inspection using the Agendamiento system.</p>	<p>A3.7.7 Las instalaciones deben solicitar una hora para la inspección de muestras utilizando el Sistema de Agendamiento.</p>
<p>A3.7.8 SAG (or authorized technical counterpart from the facility) will supervise the loading of the sample pallet into a conveyance and supervise dispatch to the selected inspection site.</p>	<p>A3.7.8 SAG o la contraparte técnica autorizada, supervisará el despacho del pallet-muestra al sitio de inspección.</p>

Appendix 4: Preclearance Inspection and Certification Requirements and Procedures / Anexo 4: Requisitos y Procedimientos de la Inspección y Certificación de Pre-embarque

A4.1 General Information	A4.1 Información General
A4.1.1 APHIS and SAG must inspect a randomly selected, representative inspection lot (sample) of table grapes from each consignment at an APHIS-approved inspection site prior to export.	A4.1.1 APHIS y SAG deben inspeccionar una muestra representativa y seleccionada al azar de uvas de mesa de cada envío en un sitio de inspección aprobado por APHIS antes de la exportación.
A4.1.2 Inspection appointments must be scheduled via the Agendamiento system.	A4.1.2 Las horas de inspección deben programarse a través del Sistema de Agendamiento.
A4.2 Paperwork Verification	A4.2 Verificación Documental
A4.2.1 SAG will review documentation accompanying each inspection lot (sample) presented for preclearance inspection to verify shipment eligibility.	A4.2.1 El SAG revisará la documentación que acompaña a cada muestra presentada a inspección a fin de verificar la validez del lote.
A4.2.2 SAG will verify the following for each inspection lot (sample): <ul style="list-style-type: none"> • Packing list • SII dispatch order or original invoice • Sampling sheet for SAG/USDA inspection and corresponding “Random Numbers Sheet” 	A4.2.2 El SAG verificará los siguientes documentos para cada muestra a inspección: <ul style="list-style-type: none"> • Packing list • Guía de despacho o Factura del SII • Planilla de muestreo SAG/USDA y la correspondiente “Hoja de números aleatorios”
A4.2.3 SAG will verify that the production sites (SdP), places of production (CSG), and packinghouses (CSP) are registered on SAG’s official lists and approved for participation in the systems approach.	A4.2.3 El SAG verificará que los sitios de producción (SdP), lugares de producción (CSG) y packing (CSP) estén registrados y autorizados para participar en el systems approach.
A4.2.4 If all paperwork is in order, SAG will approve the inspection lot (sample) to proceed through the preclearance inspection process.	A4.2.4 Si toda la documentación está en orden, el SAG autorizará que la muestra proceda a la inspección de pre-embarque.
A4.3 Physical Verification	A4.3 Verificación Física
A4.3.1 SAG will review the physical condition of each inspection lot (sample) received to verify the following: <ul style="list-style-type: none"> • Paperwork accompanying each inspection lot (sample) matches the 	A4.3.1 El SAG revisará el resguardo de cada muestra y verificará lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • La documentación que acompaña a cada muestra coincida con la información física en las cajas

<p>physical information on the sample boxes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proper safeguarding of the sample pallet, including an intact seal • Quantity of sample boxes • Proper labelling, numbering, and stamps • Traceability information on box labels, including eligible production sites (SdP), places of production (CSG), and packinghouse (CSP) • Fumigation compliant packaging material • Compliance with ISPM-15, if applicable 	<ul style="list-style-type: none"> • La protección adecuada del pallet-muestra, incluido un sello intacto • Cantidad de cajas de muestra • Etiquetado, numeración y timbres requeridos • Información de trazabilidad en las etiquetas de las cajas, incluidos los sitios de producción autorizados (SdP), los lugares de producción (CSG) y packing (CSP) • Material de embalaje que cumpla con los requerimientos para fumigación • Cumplimiento con la NIMF-15, si corresponde
<p>A4.4 Mite Washing/Dragging Procedure</p>	<p>A4.4 Procedimientos de Lavado y Arrastre de Ácaros</p>
<p>A4.4.1 SAG will select a subsample of 29 bunches of grapes per inspection lot (sample) to undergo a washing/dragging procedure to detect <i>B. chilensis</i>.</p>	<p>A4.4.1 El SAG seleccionará una submuestra de 29 racimos de uva por muestra para someterlos a un procedimiento de lavado y arrastre para detectar <i>B. chilensis</i>.</p>
<p>A4.4.2 If the inspection lot (sample) is comprised of table grapes from more than one production site, SAG will select the subsample proportional to the number of boxes from each production site. In this case, SAG will place table grape bunches from different production sites in distinct, labelled plastic boxes to maintain separation during the washing/dragging procedure.</p>	<p>A4.4.2 Si la muestra está compuesta por más de un sitio de producción, el SAG seleccionará la submuestra proporcional al número de cajas de cada sitio. En este caso, el SAG colocará los racimos provenientes de diferentes sitios de producción en cajas plásticas distintas y etiquetadas para mantener la trazabilidad durante el procedimiento de lavado y arrastre.</p>
<p>A4.4.3 <u>Mite Washing/Dragging Procedure</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place the 20-mesh metallic sieve on top of the 200-mesh metallic sieve inside a sink. 2. Insert grape bunches into the 20-mesh metallic sieve, avoiding overcrowding. 3. Spray the bunches with water/detergent solution. 4. Carefully rinse the bunches with pressurized water using shower head attachment, letting water flow through the 20-mesh sieve and into the 200- 	<p>A4.4.3 <u>Procedimiento de lavado/arrastre de ácaros</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque el tamiz metálico de 20 mesh sobre el tamiz metálico de 200 mesh dentro de un lavadero. 2. Introduzca los racimos de uva en el tamiz metálico de 20 mesh, evitando una aglomeración de fruta. 3. Rocíe los racimos con una solución de agua y detergente. 4. Enjuague cuidadosamente los racimos con agua a presión usando el accesorio de ducha, dejando que el

<p>mesh sieve. Avoid spilling water out of the sieves.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Repeat steps 3 and 4 to achieve a double wash of each sample. 6. Remove the grape bunches and any debris from the 20-mesh sieve and replace with additional bunches from the same sample. 7. Repeat steps 3 and 4 as many times as necessary to wash the entire sample. 8. Withdraw the top sieve. 9. Incline the 200-mesh sieve at an angle and wash gently, so that material collects at one end. 10. Using a plastic washing bottle, drag the collected material into a labelled petri dish for analysis. 	<p>agua fluya a través del tamiz de 20 mesh y dentro del tamiz de 200 mesh. Evite que el agua salpique fuera de los tamices.</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Repita los pasos 3 y 4 para lograr un doble lavado de cada muestra. 6. Retire los racimos de uva y cualquier residuo del tamiz de 20 mesh y reemplácelos con racimos adicionales de la misma muestra. 7. Repita los pasos 3 y 4 tantas veces como sea necesario para lavar toda la muestra. 8. Retire el tamiz superior. 9. Incline el tamiz de 200 mesh en ángulo y lávelo suavemente, de modo que el material se acumule en un extremo. 10. Con una pizeta, arrastre el material recolectado a una placa Petri etiquetada para su análisis.
<p><u>A4.4.4 Sample Analysis and Identification</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The SAG entomologist will observe the contents of each petri dish under a stereoscopic microscope to determine the absence or presence of <i>B. chilensis</i> mites. 2. The SAG entomologist will mount suspected mites on a slide using Hoyer or Euparal, following the fast method with the microscope for identification. Each slide must be labelled with identifying information from the originating production unit. 3. The SAG entomologist will record the results, including the number and life stage of live <i>B. chilensis</i> specimens for each sample. 	<p><u>A4.4.4 Análisis e identificación de muestras</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El entomólogo del SAG observará el contenido de cada placa de Petri bajo una lupa estereoscópica para determinar la ausencia o presencia de ácaros <i>B. chilensis</i>. 2. El entomólogo del SAG montará los ácaros sospechosos en un portaobjetos utilizando Hoyer o Euparal, siguiendo el método rápido de preparación para identificarlos bajo un microscopio. Cada portaobjetos debe estar etiquetado con información de identificación del sitio de producción. 3. El entomólogo del SAG registrará los resultados, incluyendo el número y el estadio de los especímenes vivos de <i>B. chilensis</i> para cada muestra.
<p><u>A4.4.5 Subsample Results</u> If the SAG entomologist detects a single live specimen of <i>B. chilensis</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • The inspection lot will be rejected and the corresponding consignment may 	<p><u>A4.4.5 Resultados de submuestras</u> Si el entomólogo del SAG detecta un solo ejemplar vivo de <i>B. chilensis</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El lote será rechazado y sólo podrá ser exportado a Estados Unidos si es

<p>only be exported to the United States if fumigated with methyl bromide in Chile.</p> <ul style="list-style-type: none"> The originating production site will lose systems approach eligibility for the rest of the season. 	<p>fumigado con bromuro de metilo en Chile.</p> <ul style="list-style-type: none"> El sitio de producción afectado perderá su autorización para exportar bajo systems approach por el resto de la temporada.
<p>A4.5 Visual Inspection</p>	<p>A4.5 Inspección Visual</p>
<p>A4.5.1 SAG, with APHIS, will visually inspect 100% of the table grape bunches in the inspection lot (sample), including packaging material, for quarantine pests.</p>	<p>A4.5.1 El SAG y APHIS inspeccionarán visualmente el 100% de los racimos de uva de la muestra, incluido el material de embalaje, para detectar plagas cuarentenarias.</p>
<p>A4.5.2 SAG will place a “USDA/SAG” sticker next to the “USDA/SAG Sample” stamp on each box that undergoes visual inspection.</p>	<p>A4.5.2 El SAG colocará una etiqueta adhesiva “USDA/SAG” junto al timbre “USDA/SAG Sample” en cada caja que se someta a inspección visual.</p>
<p>A4.5.3 Upon detection of a suspected actionable pest, SAG or APHIS will fill out an Interception ID form and bring the specimen to the on-site SAG entomologist for identification.</p>	<p>A4.5.3 Al detectar un espécimen o agente cuarentenario, SAG o APHIS completarán un formulario de intercepción y llevarán la muestra al entomólogo del SAG para su identificación.</p>
<p>A4.6 Inspection Result</p>	<p>4.6 Resultado de la Inspección</p>
<p>A4.6.1 <u>Approved Lot</u> If no actionable pests are found, SAG will approve the inspection lot (sample) and corresponding consignment for export.</p>	<p>A4.6.1 <u>Lote aprobado</u> Si no se encuentran agentes cuarentenarios, el SAG aprobará la muestra y el lote correspondiente para su exportación.</p>
<p>A4.6.2 <u>Rejected Lot</u> If actionable pests or other non-compliance are found, SAG will reject the inspection lot (sample) and corresponding consignment for export (see Section 6: Non-Compliances and Corresponding Actions).</p>	<p>A4.6.2 <u>Lote rechazado</u> Si se encuentran agentes cuarentenarios, el SAG rechazará la muestra y el lote correspondiente (ver Sección 6: Incumplimientos y Acciones Correctivas).</p>

Appendix 5: Summary Tables

Table 1. For table grapes produced in areas free from Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*)

If:	And:	Then:	Phyto Additional Declaration(s):	Phyto Treatment Box	Prclearance Certificate
<p>The shipment was produced in a place of production (CSG) certified as free from EGVM within a low prevalence area (<i>Arica and Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo, and Valparaíso</i>)</p>	<p>The shipment was produced in a certified low prevalence production site for <i>B. chilensis</i></p>	<p>The shipment is eligible for preclearance inspection in Chile under the preclearance program as a part of the systems approach.</p>	<p>The table grapes in the consignment were produced in accordance with the systems approach and are free of <i>Brevipalpus chilensis</i> and <i>Lobesia botrana</i>.</p> <p>The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i>.</p>	<p>None</p>	<p>PPQ Form 203 or vessel report</p>
	<p>The shipment originated from a certified low prevalence production site for <i>B. chilensis</i>, but <i>B. chilensis</i> was detected during preclearance inspection.</p>	<p>The shipment must be fumigated with methyl bromide (T101-i-2-1) in Chile.</p>	<p>The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i>.</p>	<p>T101-i-2-1</p>	<p>PPQ Form 203 or vessel report</p>
	<p>The shipment was not produced in a certified low prevalence production site for <i>B. chilensis</i></p>	<p>The shipment must be fumigated with methyl bromide (T101-h-2) in Chile (under APHIS supervision) or upon arrival in the United States.</p>	<p>The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i>.</p>	<p>If fumigated in Chile: T101-h-2</p> <p>If fumigated upon arrival: None</p>	<p>PPQ Form 203 or vessel report</p> <p>None</p>

The shipment was not produced in a place of production (CSG) certified as free from EGVM.	Not applicable.	The shipment must be fumigated with methyl bromide (T101-h-2) in Chile (under APHIS supervision) or upon arrival in the United States.	The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i> .	If fumigated in Chile: T101-h-2	PPQ Form 203 or vessel report
				If fumigated upon arrival: None	None

Table 2. For table grapes produced in areas quarantined for Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*)

If:	And:	Then:	Phyto Additional Declaration(s):	Phyto Treatment Box	Preclearance Certificate
The shipment was produced in a place of production (CSG) certified as free from EGVM within a low prevalence area (<i>Arica and Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo, and Valparaíso</i>)	The shipment was produced in a certified low prevalence production site for <i>B. chilensis</i>	The shipment is eligible for preclearance inspection in Chile under the preclearance program as a part of the systems approach.	The table grapes in the consignment were produced in accordance with the systems approach and are free of <i>Brevipalpus chilensis</i> and <i>Lobesia botrana</i> . In transit cold treatment (T107-a).	None	PPQ Form 203 or vessel report
	The shipment originated from a certified low prevalence production site for <i>B. chilensis</i> , but <i>B. chilensis</i> was detected during	The shipment must be fumigated with methyl bromide (T101-i-2-1) in Chile.	In transit cold treatment (T107-a).	T101-i-2-1	PPQ Form 203 or vessel report

Operational Work Plan for the Export of Fresh Table Grapes from Chile to the United States under a Systems Approach / Plan de Trabajo Operacional para la Exportación de Uva de Mesa Fresca desde Chile a los Estados Unidos bajo Systems Approach

	preclearance inspection.				
	The shipment was not produced in a certified low prevalence production site for <i>B. chilensis</i>	The shipment must be fumigated with methyl bromide (T101-h-2) in Chile (under APHIS supervision) or upon arrival in the United States.	In transit cold treatment (T107-a).	If fumigated in Chile: T101-h-2	PPQ Form 203 or vessel report
If fumigated upon arrival: None				None	
The shipment was not produced in a place of production (CSG) certified as free from EGVM.	Not applicable.	The shipment must be fumigated with methyl bromide (T101-h-2) in Chile (under APHIS supervision) or upon arrival in the United States.	In transit cold treatment (T107-a).	If fumigated in Chile: T101-h-2	PPQ Form 203 or vessel report
				If fumigated upon arrival: None	None

Anexo 5: Tablas Resúmenes

Tabla 1. Para uva de mesa producida en áreas libres de Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*)

Si:	Y:	Entonces:	Declaración(es) Adicional(es):	Recuadro de Tratamiento Fitosanitario	Certificación de Pre-embarque
El embarque se produjo en un lugar de producción (CSG) certificado como libre de EGVM dentro de un área de baja prevalencia (<i>Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo y Valparaíso</i>).	El embarque se produjo en un sitio de producción certificado de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> .	El embarque está autorizado para ser inspeccionado en Chile bajo el programa de pre-embarque como parte de este systems approach.	The table grapes in the consignment were produced in accordance with the systems approach and are free of <i>Brevipalpus chilensis</i> and <i>Lobesia botrana</i> . The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i> .	No aplica	PPQ Form 203 o vessel report
	El embarque se produjo en un sitio de producción certificado de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> , pero <i>B. chilensis</i> fue detectado durante la inspección fitosanitaria.	El embarque debe ser fumigado con bromuro de metilo (T101-i-2-1) en Chile	The table grapes in the consignment were produced in accordance with the systems approach and are free of <i>Lobesia botrana</i> . The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i> .	T101-i-2-1	PPQ Form 203 o vessel report
	El embarque <i>NO</i> se produjo en un sitio de producción certificado de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> .	El embarque debe ser fumigado con bromuro de metilo (T101-h-2) en Chile (bajo supervisión de APHIS) o al arribo en	The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i> .	Si se fumiga en Chile: T101-h-2 Si se fumiga en destino: No aplica	PPQ Form 203 or vessel report No aplica

		los Estados Unidos.			
El embarque <i>NO</i> se produjo en un lugar de producción (CSG) certificado como libre de EGVM	No Aplica.	El embarque debe ser fumigado con bromuro de metilo (T101-h-2) en Chile (bajo supervisión de APHIS) o al arribo en los Estados Unidos.	The table grapes in this consignment were produced in an area free of <i>Ceratitis capitata</i> .	Si se fumiga en Chile: T101-h-2	PPQ Form 203 or vessel report
				Si se fumiga en destino: No aplica	No aplica

Table 2. Para uva de mesa producida en áreas cuarentenadas por Mosca del Mediterráneo (*Ceratitis capitata*)

Si:	Y:	Entonces:	Declaración(es) Adicional(es):	Recuadro de Tratamiento Fitosanitario	Certificación de Pre-embarque
El embarque se produjo en un lugar de producción (CSG) certificado como libre de EGVM dentro de un área de baja prevalencia (<i>Arica y Parinacota, Tarapacá, Antofagasta, Atacama, Coquimbo y Valparaíso</i>).	El embarque se produjo en un sitio de producción certificado de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> .	El embarque está autorizado para ser inspeccionado en Chile bajo el programa de pre-embarque como parte de este systems approach.	The table grapes in the consignment were produced in accordance with the systems approach and are free of <i>Brevipalpus chilensis</i> and <i>Lobesia botrana</i> . In transit cold treatment (T107-a).	No aplica.	PPQ Form 203 o vessel report
	El embarque se produjo en un sitio de producción certificado de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> , pero <i>B. chilensis</i> fue	El embarque debe ser fumigado con bromuro de metilo (T101-i-2-1) en Chile	The table grapes in the consignment were produced in accordance with the systems approach and are free of <i>Lobesia botrana</i> .	T101-i-2-1	PPQ Form 203 o vessel report

Operational Work Plan for the Export of Fresh Table Grapes from Chile to the United States under a Systems Approach / Plan de Trabajo Operacional para la Exportación de Uva de Mesa Fresca desde Chile a los Estados Unidos bajo Systems Approach

	detectado durante la inspección fitosanitaria.		In transit cold treatment (T107-a).		
	El embarque <i>NO</i> se produjo en un sitio de producción certificado de baja prevalencia para <i>B. chilensis</i> .	El embarque debe ser fumigado con bromuro de metilo (T101-h-2) en Chile (bajo supervisión de APHIS) o al arribo en los Estados Unidos.	In transit cold treatment (T107-a).	Si se fumiga en Chile: T101-h-2	PPQ Form 203 o vessel report
Si se fumiga en destino: No aplica.				No aplica.	
The shipment was not produced in a place of production (CSG) certified as free from EGVM.	No Aplica.	El embarque debe ser fumigado con bromuro de metilo (T101-h-2) en Chile (bajo supervisión de APHIS) o al arribo en los Estados Unidos.	In transit cold treatment (T107-a).	Si se fumiga en Chile: T101-h-2	PPQ Form 203 o vessel report
				Si se fumiga en destino: No aplica.	No aplica.