进口智利鲜梨植物检疫要求

一、检验检疫依据

（一）《中华人民共和国进出境动植物检疫法》《中华人民共和国进出境动植物检疫法实施条例》；

（二）《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》；

（三）《进境水果检验检疫监督管理办法》；

（四）《中华人民共和国海关总署与智利共和国农业部关于智利鲜梨输华植物检疫要求的议定书》。

二、允许进境商品名称

智利鲜梨，学名*Pyrus communis* L.，英文名Pear。

三、允许的产地

智利科金博（Coquimbo）第四区域到阿劳卡尼亚（Araucania）第九区域的地区，包括首都区（Metropolitan Region，MR）。

四、批准的果园、包装厂和检疫处理设施

输华鲜梨果园、包装厂及检疫处理设施由海关总署（以下简称GACC）审核批准注册。智利农牧局（以下简称SAG）在每年出口季前将名单提供GACC。获得批准注册的名单可在GACC网站查询。

1. 关注的检疫性有害生物名单

1．地中海实蝇*Ceratitis capitata*

2．苹果蠹蛾*Cydia pomonella*

3．桃白圆盾蚧*Epidiaspis leperii*

4．榆蛎盾蚧*Lepidosaphes ulmi*

5．暗色粉蚧*Pseudococcus viburni*

6．苹果绵蚜*Eriosoma lanigerum*

7．南美果树象甲*Naupactus xanthographus*

8．卷蛾*Proeulia auraria*

9．葡萄树卷叶蛾*Proeulia chrysopteris*

10．梨黑星病菌*Venturia pirina*

11．苹果黑星病菌*Venturia innaequalis*

12．葡萄孢链格孢*Stemphylium botryosum*

13．美澳型核果褐腐病*Monilinia fructicola*

14．丁香假单胞菌丁香致病变种*Pseudomonas syringae* pv. *Syringae*

15．梨疱状溃疡类病毒Pear Blister Canker Viroid（PBCVd）

六、出口前要求

**（一）果园管理。**

1．输华鲜梨果园应在SAG指导下，实施良好农业操作（GAP）和有害生物综合管理（IPM），包括适合于果园植物检疫条件的管理措施。

2．输华鲜梨果园应针对中方关注的检疫性有害生物实施果园监测，由SAG授权人员对监测计划和整体防控措施进行监督，并应要求向GACC提供防治记录。防治记录应包括生长季节使用所有杀虫剂的具体信息，包括名称、活性成分、施用日期和剂量。如发现中方关注的检疫性有害生物，应立即采取应对措施。

3．输华鲜梨果园应进行农药残留检测和分析，符合中方规定的最大农残限量要求，分析结果须由果园对应的包装厂保存。

4．针对地中海实蝇，SAG应按照中智实蝇合作谅解备忘录要求，采取措施控制地中海实蝇。输华鲜梨果园应根据SAG国家检查系统中规定的要求实施监测，并提交年度监测报告。一旦监测中发现地中海实蝇，SAG需立即向GACC通报发生情况，并暂停受影响地区的非疫状态。

5．针对苹果蠹蛾，输华鲜梨果园应建立检查体系，放置苹果蠹蛾信息素诱捕器来实施监测。诱捕器应从开花期到收获期，每周检查一次。输华果园需保留植物检疫措施和每周诱捕器检查记录，以供SAG监督核查。诱捕器密度为每3公顷放置1个，按照药品说明书使用杀虫剂，并保存所有用药记录供SAG监管人员核查。

6．针对桃白圆盾蚧、榆蛎盾蚧、暗色粉蚧、苹果绵蚜、南美果树象甲、卷蛾和葡萄树卷叶蛾，输华鲜梨果园应由SAG授权人员施行果园监测。从开花期到收获期每15天监测一次，必要时采取措施防控有害生物。所有植物检疫措施和监测记录需保存，供SAG监管人员监管核查。

7．针对梨黑星病菌、苹果黑星病菌和葡萄孢链格孢，输华鲜梨果园需实施包括预防性杀菌剂在内的植物检疫管理计划予以控制，并保存植物检疫管理活动记录，供SAG监管人员监管核查。

8．针对美澳型核果褐腐病，输华鲜梨果园应从开花期到收获期开展监测，每15天检查一次。如监测中发现美澳型核果褐腐病，应实施包括使用预防性杀菌剂在内的植物检疫管理计划予以控制。果园需保存所有防控措施和监测的记录，供SAG监管人员监管核查。

9．针对丁香假单胞菌丁香致病变种，输华鲜梨果园应实施植物检疫管理计划，一般从花簇出现时直到果实座果开展监测，必要时使用铜基化合物（杀菌剂）进行防治。

10．针对梨疱状溃疡类病毒，输华鲜梨果园应进行监测，一旦发现任何症状应抽样进行实验室分析。如果在果园中检测到该类病毒，果农应在SAG监管下采取综合管理措施。

**（二）包装厂管理。**

1．输华鲜梨的包装、储存和运输，应在SAG官员的监管下进行。

2．输华鲜梨包装厂和冷库应具备良好的卫生条件。在分拣和包装前须对鲜梨进行清洗和干燥。

3．在水果分拣线的容器或在包装前的挑选台，使用水果监测系统。包装过程中，应剔除任何具有病虫害为害迹象或其他影响品质的、有缺陷的鲜梨，以及树叶、树枝和泥土。

4．包装厂须针对输华水果实施有害生物监测系统，当水果自注册果园运达时，从每辆车中抽取50个鲜梨进行检查，以确定是否携带中方关注的检疫性有害生物，并且须将任何疑似感染苹果蠹蛾幼虫的果实切成4份加以检查。

5．针对输华水果，每批随机检查300个果，并且挑选疑似被病虫害侵染的果实切成4份进行检查，一旦检出苹果蠹蛾，本批货物不能出口。如果从同一果园连续3批次检出苹果蠹蛾，该果园本出口季不得出口。同时，对上述样品进行桃白圆盾蚧、榆蛎盾蚧、暗色粉蚧、苹果绵蚜、南美果树象甲、卷蛾和葡萄树卷叶蛾等有害生物检查。如果对这些有害生物的鉴定有疑问，样品应送到实验室，由SAG授权人员进行鉴定，并做好SAG监管记录。

6．负责水果筛选和取样人员须经过培训，熟悉中方关注的检疫性有害生物及相应病症。培训记录须保存，应要求提供给SAG和GACC核查。

7．包装完毕后的鲜梨应立即单独存放在冷库中，以防止交叉污染。

**（三）包装要求。**

1．包装材料应干净卫生、未使用过，带通风孔的包装箱必须内衬网罩或有孔袋（最大直径1.6mm）。水果也可以用无孔袋或全部包裹的托盘包装，以防止任何有害生物感染。

2．每个包装箱上应用英文标注产品名称、产地（区、市）、原产国，以及果园和包装厂名称或代码。

3．每个托盘必须用中文或英文标注：“输往中华人民共和国”(Exported to the People’s Republic of China)。未使用托盘的货物，包装箱上也必须标注同样内容。

4．若使用木质包装，须符合第15号国际植物检疫措施标准（ISPM15）。

**（四）检疫处理要求**

1．所有来自地中海实蝇疫区的鲜梨，应在SAG官员或SAG授权人员监管下实施冷处理，处理温度为≤0.5℃，持续15天。

2．冷处理需符合出口前冷处理操作程序（附件1）或运输途中冷处理操作程序（附件2）。

**（五）出口前检疫。**

1．SAG应在出口前对输华鲜梨实施检疫，确保不携带中方关注的检疫性有害生物。

2．协议生效后的两年内，SAG官员应对每批出口货物按照2%的比例进行抽查，最少抽样量不少于600果。如在双方协议生效两年内没有发生植物检疫问题，抽样比例可降为1%。

3．SAG在植物检疫查验过程中如发现苹果蠹蛾，相关批次不得出口，并暂停本出口季剩余时间相关果园或品种出口。如发现任何中方关注的其他检疫性有害生物，相关批次将不得出口。

4．SAG将保存所有的检查记录，并应要求向GACC提供。

**（六）植物检疫证书要求。**

1．经检疫合格的鲜梨，由SAG签发植物检疫证书，并在附加声明中注明：“该批货物符合智利鲜梨输往中国植物检疫要求的议定书，不带有中方关注的检疫性有害生物”（“This consignment is in compliance with the requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Chilean Fresh Pear Exports to China and is free from quarantine pests of concern to China”）。

2．对于实施出口前实施冷处理的，应在植物检疫证书上注明处理温度、持续时间以及完成该处理设施的SAG批准代码。对于实施运输途中冷处理的，应在植物检疫证书中注明“cold treatment in transit（运输途中冷处理）”，以及处理温度、持续时间、集装箱号和封识号。

七、进境检验检疫及不合格处理

鲜梨到达中国入境口岸时，中国海关按照以下要求实施检疫。

**（一）有关证书和标识核查。**

1．核查进口水果是否获得《进境动植物检疫许可证》。

2．核查植物检疫证书是否符合第六条第（六）款规定。

3．核查包装箱上的标识是否符合第六条第（三）款规定。

**（二）进境检验检疫。**

1．输华鲜梨将允许从所有GACC允许进口水果的口岸进口。

2．根据有关法律、行政法规、规章等规定，对进口水果实施检验检疫，经检验检疫合格的，准予入境。

**（三）不符合要求的处理。**

1．如发现来自未经注册的果园或包装厂，则该批货物不准进境。

2．如果认定冷处理无效，则该批货物将作退回、销毁或到岸冷处理（如确认为冷藏集装箱，且仍可在本集装箱内进行）。

3．如发现地中海实蝇或苹果蠹蛾，相关货物将作退回、销毁或检疫处理。GACC将立即向SAG通报，要求暂停相关果园、包装厂向中国出口鲜梨。SAG应评估相关情况并开展调查，查明原因并采取纠正和改进措施。

4．如截获任何其他的检疫性有害生物或者中国未报道的其他有害生物，相关货物作退回、销毁或检疫处理。SAG应调查原因并采取纠正措施。

八、符合性审查

贸易开展前，GACC将派检疫人员赴智利进行审查，监管并审核鲜梨果园、包装厂及处理设施的管理、有害生物监测和防控计划的实施情况。

GACC与SAG对拟输华的鲜梨进行联合检查，对采取的针对地中海实蝇的出口前冷处理进行核查和验证，认定处理无效，或发现任何检疫性有害生物，且未采取有效补救措施的，相关货物不得出口。

九、回顾性审查

根据智利鲜梨疫情发生动态及口岸截获情况，GACC将持续开展进一步的风险评估，并与SAG协商，以调整中方关注的检疫性有害生物名单及相关检疫措施。

附件1

出口前冷处理操作程序

**1. 处理设施**

1.1 装运前冷处理只能在SAG批准的冷处理设施内进行；

1.2 SAG或SAG授权人员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备；

1.3 SAG或SAG授权人员将保留批准用于输华鲜梨装运前处理的设施的注册，该注册包括说明以下内容的文件：

(a) 所有设施的位置及构建计划，包括所有者/操作者的详细联系方式；

(b) 设施的尺寸及容量；

(c) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；

(d) 制冷压缩机及蒸发器/空气循环系统的牌子、样式、类型和容量等；

(e) 设备的温度范围，除霜循环控制和任何集成的温度记录设备的规格及详细资料等；

1.4 在每个鲜梨季节开始之前，SAG将向GACC提交当前注册的冷除害处理设施的名称和地址。

**2. 温度记录仪的类型**

SAG或SAG授权人员确保温度探针和温度记录仪的组合：

a. 对于其目的是适当的。探针应在-3.0℃到+3.0℃之间，精确到±0.15℃；

b. 能够容纳所需的探针数；

c. 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由SAG或SAG授权人员查验；

d. 能够至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度；

e. 能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪和集装箱的识别号的结果。

**3. 温度探针的校正**

校正必须用由SAG或SAG授权人员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行；

a. 任何读数超出0℃±0.3℃的探针都必须更换；

b. 在处理完成时，SAG或SAG授权人员将用上述提及的方法验证果温探针的校正值。

**4. 在SAG监管下安插探针**

4.1 运送在托盘中预冷水果必须由SAG或授权人员监督，出口商也可以申请预冷。

4.2 测量空气温度需要两个探针，一个在出风口，另一个在回风口，至少要安插以下4个探针测量鲜果的温度：

(a) 一个位于冷处理室中部所装货物的中心；

(b) 一个位于冷处理室中部所装货物顶层的边角；

(c) 一个位于所装货物中部近回风口处；

(d) 一个位于所装货物顶层的边角近回风口处。

4.3 探针的安插和与温度记录仪的连接须在SAG或授权人员监管下完成。

4.4 可以任何时间启动记录仪，但是只有所有探针都达到指定的温度时，处理时间才能开始计数。

4.5 当仅放置所需最少数量的探针，如有任何探针在连续4小时以上显示异常读数时，则该处理视为无效，必须重新开始。

**5. 处理结果检查**

如果记录的参数符合要求，则SAG授权结束处理。探针使用第3款描述的方法通过校正后，则可认定为该处理已成功完成。

在果实从处理室中移出之前，应对探针进行校正。

**6. 处理结果的确认**

6.1 一旦规定的处理时间结束，探针必须使用第3款中描述的方法再次进行校正，校正记录必须存档，当GACC需要时，予以提供。

6.2 如果在处理完成之后的探针校正读数比开始时设定的校正读数高，则该探针（多个探针）记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合要求，则该处理将判定为无效处理。由SAG检疫官员与出口商确定是否重新处理该批货物。

6.3 打印输出的温度记录要附有表明要求的冷处理已完成的适当数据统计。

6.4 SAG或SAG授权人员必须在确认处理成功之前背书上述记录和统计值，且应GACC要求，提供上述背书的记录以供审核。

6.5 如果处理未能达到要求，可以重新连接记录仪，并在以下情况下继续处理：

(a) SAG或SAG授权人员确认第6.3款中的统计数据不符合要求；

(b)重新开始的时间与处理失败的时间间隔在24小时之内；

(c)上述两种情况下，可重新连接记录仪并继续采集数据。

**7. 装入集装箱**

7.1 装货前集装箱必须经SAG或SAG授权人员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫感染；

7.2 果实必须放置在受保护的区域，或者用防虫网将冷藏库和集装箱隔开。

**8. 集装箱的封识**

8.1 由经授权的SAG官员或SAG授权人员将装上货物的集装箱封识，相应的封识号需在植物检疫证书上注明。

8.2 封条只能在中国入境口岸由GACC官员开启。

**9. 等待装运的水果的存贮**

所有经处理的待运水果可在SAG或SAG授权人员确认的安全条件下存贮。

a. 如果果实存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭。

b. 如果果实转移到另一贮存室内存贮，则必须用经SAG批准的转移方式且另一贮存室内不得有其他水果；

c. 随后的装箱必须按照第7款的规定在SAG或SAG授权人员监管下进行。

**10. 植物检疫证书**

10.1 处理温度、持续时间必须写进植物检疫证书处理栏内。

10.2 在中国港口，必须向GACC提供植物检疫证书、冷处理结果报告，包括由SAG在背面签名的温度统计记录和探针校正记录。

附2

运输途中冷处理操作程序

**1. 集装箱类型**

集装箱必须是自身（整体）制冷的运输集装箱，且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

**2. 温度记录仪类型**

SAG或SAG授权人员应确保采用适当的温度记录仪和探针。

a. 探针温度应在-3.0℃到+3.0℃之间，精确到±0.15℃；

b. 有足够数量的探针；

c. 系统能够记录并贮存处理数据；

d. 至少每小时记录一次所有探针的温度，记录应满足探针精度要求；

e. 打印出的温度记录，应对每个探针记录的时间、温度测量，并注明记录仪和集装箱号。

**3. 探针的校正**

3.1 校正必须用由SAG官员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行；

3.2 任何读数超出0℃±0.3℃的探针都必须更换；

3.3 必须对每个集装箱出具一份由SAG官员签字的“果温探针校正记录”，正本须附在植物检疫证书上；

3.4 水果运抵中国入境口岸时，GACC对果温探针进行校正检查。

**4. 探针的安插**

4.1 包装好的果实应在SAG或SAG授权人员监管下装入集装箱中。包装箱堆放应留有足够的空间，以便于确保均衡的空气循环；

4.2 每个集装箱至少应安插3个测量果肉温度的探针和2个测量空气温度的探针。具体位置如下：

(a) 1号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(b) 2号果温探针安插在距集装箱门1.5米（40英尺集装箱）或1米（20英尺集装箱）的中央，并在货物高度一半的位置；

(c) 3号果温探针安插在距集装箱门1.5米/1米的左侧，并在货物高度一半的位置；

(d) 2个空气温度探针分别安插在集装箱的进风口和回风口处。

4.3 所有探针必须在SAG官员或授权人员的监督下安插。

4.4 装箱前，水果需在预冷室中存放，且果肉温度降低至4℃。

**5. 集装箱的封识**

5.1 装载货物的集装箱必须由SAG官员或SAG授权人员用编码的封条进行封识；

5.2 封条只能在中国入境口岸由GACC官员开启。

**6. 处理结果验证**

如果处理记录显示技术指标符合要求，GACC应授权结束处理。并且如探针符合第3款要求，处理应被认定合格。

在水果被移除处理库之前，探针需进行校准。

**7. 温度记录及确认**

7.1 运输途中的冷处理可以在离开智利口岸前开始，在旅途中、到达中国口岸前或者持续到抵达中国口岸结束。

7.2 可以任何时间启动处理记录，然而只有所有的果温探针都达到要求的温度时，处理时间才能开始计算。

7.3 船运公司应下载计算机化的冷处理记录，并将其提交入境口岸的GACC。

7.4 冷处理可以在到达中国的航行中完成，其记录需下载并提交给GACC以便审核。事实上，在探针校正之前，审核并不能确认处理有效。因此，是否在抵达港口前暂停冷处理，在运输过程中逐渐升高温度，纯粹是一个商业决定。

7.5 GACC将核实处理记录，并根据探针的校正结果，批准或拒绝相应的处理。

**8. 植物检疫证书**

8.1 冷处理的温度、处理时间和集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明。

8.2 水果入境时，需向GACC提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。