

**智利共和国农业部
与中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
关于智利油桃输华植物检疫要求的议定书**

为使智利油桃安全输往中华人民共和国，根据有害生物风险分析结果，智利农牧局（以下简称 SAG）为代表的智利共和国农业部与中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局（以下简称 AQSIQ）以经友好协商，达成一致意见如下：

第一条 总则

智利输华油桃（*Prunuspersica* var. *nectarina*）（以下简称油桃），应来自智利第 4-7 区和首都区，除符合中国植物检疫有关法律法规和安全卫生标准外，应满足本议定书规定的植物检疫要求，不得带有中方关注的检疫性有害生物（见附件 1）。

第二条 注册登记

输华油桃果园、包装厂和冷藏库均须在 SAG 注册，注册信息需包括名称、地址及标识代码，以便在出口产品不符合本议定书相关规定时准确溯源。SAG 负责对注册果园、包装厂和冷藏库进行监管，并在每年出口季节前向 AQSIQ 提供注册名单。

第三条 果园管理

所有出口注册果园应实施良好农业操作规范（GAP），执行有害生物综合防治(IPM)，包括必要时进行化学或生物防治。

智利须针对中方关注的检疫性有害生物（附件 1）进行果园监测。在贸易开始的第一年，监测方案和相应的综合防治措施的制定须由 SAG 监督进行，并在预检前向 AQSIQ 提供或直接交给预检专家。

一旦发现中方关注的检疫性有害生物，应立即采取综合防治措施。

所有注册果园必须保留有害生物的监测和防治记录，并应要求向 AQSIQ 提供。防治记录应包括生长季节使用所有化学药剂的名称、有效成分、使用日期及使用浓度等详细信息。

出口果园的有害生物监测与防治应在有资质的专业技术人员指导下实施。技术人员需在 SAG 监管下开展工作。

SAG 有责任向 AQSIQ 通报智利新发生，且对中国具有检疫意义的有害生物，并采取包括化学或生物学防治在内的综合防治措施进行治疗。

出口果园必须进行农残检测分析，以保证产品符合中国最大农残限量标准。检测结果需提供给相应的包装厂。

第四条 特殊检疫性有害生物的控制措施

一、针对地中海实蝇 *Ceratitiscapitata* 的控制措施须按照 SAG 和 AQSIQ 签署的备忘录（MOU）开展。在果园、加工包装厂等地，基于智利国家监测体系设置诱捕器进行监测，SAG 每年向 AQSIQ 通报监测

结果。一旦发现地中海实蝇，SAG 须立即通报 AQSIQ，并取消相关地区的实蝇非疫区地位。来自疫区的油桃必须采取冷处理，冷处理应在 SAG 或者 SAG 授权人员的官方监管下，按照出口前冷处理操作程序（附件 2）或者出口运输途中冷处理操作程序（附件 3）进行。冷处理温度要求 0.5℃或更低，持续 15 天。

二、针对苹果蠹蛾 *Cydia pomonella*，应在果园建立诱捕器监测体系；从开花至收获期，每周至少进行一次果园检查，检查果树的叶片、果实上是否有以上有害生物或为害症状，采取综合治理措施。如在果园或包装厂的油桃果实上发现苹果蠹蛾，应立即采取措施，并由 SAG 通报 AQSIQ，相关果园当季不得向中国出口。

三、针对葡萄花翅小卷蛾 *Lobesia botrana*

1. 该有害生物是 SAG“国家防控项目”中的一种有害生物，官方须在不同寄主水果上开展监测普查工作。

2. 所有输华油桃包装厂都要采取保障措施，应在包装厂内根据诱捕器的有效范围，每 2500 平米至少安置一个粘板诱捕器以进行监测。

3. 输华油桃出口注册果园须进行植物检疫管理，包括实施葡萄花翅小卷蛾的防除，并由 SAG 监管。

4. 输华油桃出口注册果园须在专业的技术指导下开展监测，检查叶和水果是否存在葡萄花翅小卷蛾的为害症状。监测工作应在收获季前就开始进行，只有油桃果实内没有葡萄花翅小卷蛾卵或幼虫的果园才可以进行采收、包装。

无论在出口果园还是包装厂，一旦在油桃果实内发现葡萄花翅小卷

蛾的卵或幼虫，SAG 须立即通报 AQSIQ，相关果园当季不得向中国出口。

四、针对油桃上 3 种中方关注的检疫性病毒，李痘病毒 (Plum pox virus)、李属坏死环斑病毒 (Prunus necrotic ringspot virus) 和番茄环斑病毒 (Tomato ringspot virus)，须纳入 SAG 的国家植物检疫监控计划，定期进行果园监测，采集有可疑症状的病害标本，送实验室检测。如在果园发现中方关注的检疫性病毒，应立即采取综合治理措施，以确保输往中国的油桃不携带以上检疫性病毒。

第五条 包装

油桃加工、包装、储藏和装运过程，须在 SAG 官员检疫监管下进行。

输华油桃须在 SAG 批准的注册包装厂包装。包装厂及冷藏库具备良好的卫生条件，能够清洗、分级、包装和冷藏油桃。

在包装过程中，油桃须经清洗、筛选和分级，以保证不带有昆虫、螨类、烂果、枝、叶、根和土壤。

包装厂应检查并保留进厂果实的农药残留检测记录以保证油桃果实上的农药残留量符合中国要求，需要时可向中方要求提供。

包装材料应干净卫生、未使用过。如果包装盒有通气孔，则须用防虫网、防虫袋等材料 (网眼小于 1.6mm) 罩在包装盒内，或每个水果独立包装 (无孔或网眼小于 1.6mm)，或用保鲜膜包裹整个托盘，以避免有害生物的安装。

包装好的油桃如需储藏应当立即入库，并单独存放，以避免受到有害生物的再次感染。

每个包装箱上必须以中文和英文标注水果名称“油桃”和品种、产地（大区、市或者县）、国家，及果园注册号和包装厂注册号等信息。每个托盘货物需用中文标注“输往中华人民共和国”。如不使用托盘，例如空运，每个包装箱需用中文标注“输往中华人民共和国”。

第六条 离境前检验检疫

在协议生效后的两年内，SAG 官员应按照 2% 的比例对每批输往中国的油桃进行抽样检查，当 2% 的取样量少于 600 个果实时应保证最少抽取 600 个进行检查。如两年内没有发生植物检疫问题，抽样数降为 1%。

如发现中方关注的检疫性有害生物活体，整批货物不得出口到中国。对相关的果园和/或者包装厂采取暂停措施，直到 SAG 查明原因，以决定最终暂停果园或包装厂、还是两者同时暂停。SAG 应当保存查获记录，应要求提供给 AQSIQ 或中国入境口岸检验检疫部门（CIQs）。

经检疫合格的，SAG 应出具植物检疫证书，并填写以下声明“该批油桃符合《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与智利共和国农业部关于智利油桃输往中国植物检疫要求的议定书》，不带中方关注的检疫性有害生物。”

对于实施出口前冷处理的，应在植物检疫证书上注明冷处理的温

度、持续时间及 SAG 指定的处理设施编号等信息。对于实施运输途中冷处理的，应在植物检疫证书上注明“运输途中进行冷处理”的字样，以及冷处理的温度、持续时间、集装箱和封识号码。

SAG 应在贸易进行前向 AQSIQ 提供植物检疫证书样本，以便中方备案核查。

第七条 进境检验检疫

油桃到达中国入境口岸时，应向出入境检验检疫机构（CIQ）报检。检验检疫人员将核查有关单证和标识，并实施检验检疫。对于出口前或运输途中实施冷处理的货物，报检时还需提供冷处理结果报告单和果温探针校准记录表格等。

如发现来自未经批准的果园和包装厂，该批油桃不准入境。

如冷处理被认定无效，则该批货物将被采取到岸冷处理（如可在原集装箱内进行）、退运或销毁等处理措施。

如发现地中海实蝇、苹果蠹蛾、葡萄花翅小卷蛾，则该批货物将被做退运、销毁或采取检疫除害处理措施。同时，AQSIQ 将立即向 SAG 通报，要求暂停相关果园和/或包装厂向中国出口油桃，视情况直至暂停整个项目。SAG 应开展调查，查明原因并实施相应改进措施。AQSIQ 将根据对 SAG 所采取改进措施的评估结果，决定是否取消已采取的暂停措施。

如发现其他检疫性有害生物或在智利未报道过的有害生物，则该批货物作退运、销毁或检疫除害处理。SAG 将开展调查，查明原因并

实施相应改进措施。

第八条 审查及预检

本项目启动前，在 SAG 的协助下，AQSIQ 可派检疫官员赴智利对输华油桃果园有害生物监测与防治、包装与冷藏管理，以及冷处理运行等进行实地审查。

AQSIQ 检疫官员需与 SAG 官员联合对当年出口中国的油桃进行抽检，监管并审核出口前的冷处理。如发现中方关注的检疫性有害生物活体，或判定出口前冷处理无效，此批货物将不得出口，或采取补救处理措施。

依据首年的进口检验检疫情况，AQSIQ 将决定在随后的出口季节是否需要继续派检疫官赴智利预检。

以上赴智利审查及预检所需费用，包括国际旅费、食宿等费用由智方承担。

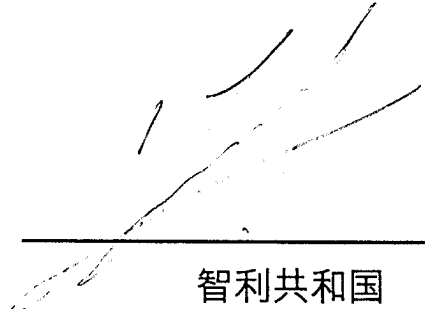
第九条 回顾性审查

根据智利油桃疫情发生动态及截获情况，AQSIQ 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。


为确保有关风险管理措施和操作要求的有效落实，AQSIQ 将在贸易开始后，每 2 年对本油桃检验检疫要求执行情况进行回顾性审查，包括派专家赴智利进行考察。根据考察情况，经双方同意，对本议定书

进行修订。SAG 将至少保存前一年的植物检疫证书的文档信息，供 SAG 进行回顾性审查。赴智利考察的费用将由智方承担。

本议定书于 在 签署，自签署之日起生效，以西班牙文、中文和英文三种文字写成，一式两份，双方各执一份。三种文本同等有效，如在执行过程中双方对条款的含义发生争议，则以英文文本为准。本议定书有效期 2 年，如在有效期满前 2 个月内双方均未提出修改或终止要求，则其有效期自动顺延 2 年。



智利共和国
农业部
代表



中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局
代表

- (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 探针的安插和与记录仪的连接须在 SAG 授权的官员监管和指导下完成；

4.4 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时处理时间才能开始计；

4.5 当只用最小数量的探针时，如果有任何探针连续超出 4 小时失效，则该处理无效，必须重新开始。

5. 处理结果的逐步审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求，SAG 可以授权结束处理，如果探针也按“第 3 款”的规定通过了校正，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 在完成指定的处理时间后，探针必须按“第 3 款”规定的程序进行重新校正，校正记录必须保留以备 AQSIQ 官员审核；

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(或多个探针)的记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。由 SAG 官员与出口商确定是否重新处理该批果实；

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 AQSIQ 要求，提供上述背书的记录以供审核；

6.5 如果处理未能达到所需的冷处理要求，在符合以下条件下，可以重新连接记录仪，并继续处理；

(a) SAG 或 SAG 授权人员确认第 6.3 款所要求的条件仍满足，或

(b) 停止的时间与重新开始的时间间隔在 24 小时之内。

上述两种情况下，可从记录仪重新连接时起继续采集数据。

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进入；

7.2 果实需要在防虫的建筑物内装箱或冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住；

8. 集装箱的封识

8.1 由经授权的 SAG 官员或 SAG 授权人员用编码的封条将装上货物的集装箱封识，封条号码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 CIQ 官员开启。

9. 未立即装箱的水果的存贮

9.1 处理合格的果实未立即装箱，可以存贮，但需由 SAG 或 SAG 授权人员维持安全状况；

(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 批准的可

靠的方式转移且另一贮存室内不得有其它水果；

(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 出口前冷处理的温度、持续时间及包装厂或处理设施名称或编号，必须写进植物检疫证书处理栏内。

10.2 水果入境时，需向 CIQ 提供植物检疫证书、冷处理结果报告（含由 SAG 或 SAG 授权官员背书的温度记录和温度统计数据以及果温探针校正记录）。

附件 3

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. 记录仪类型

SAG 或 SAG 授权人员应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合：

- 2.1 探针温度应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间，精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；
- 2.2 有足够数量的探针；
- 2.3 能够记录并贮存处理过程的数据；
- 2.4 至少每小时记录一次所有探针的温度，记录显示应满足探针要求的精度；
- 2.5 打印出的温度记录，应对应每个探针记录的时间、温度，并注明记录仪和集装箱号。

3. 温度的校正

- 3.1 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；

3.2 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C}\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换；

3.3 必须对每个集装箱出具一份由 SAG 或 SAG 授权人员官员签字盖章的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上；

3.4 水果运抵中国入境口岸时，CIQ 对果温探针进行校正检查。

4. 温度探针的安插

4.1 包装好的果实应在 SAG 或 SAG 授权人员监管下装入运输集装箱，包装箱堆放应松散,确保足够的气流空隙；

4.2 每个集装箱至少应安插 3 个果温温度探针，2 个箱体空间温度探针，具体位置为：

(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 米的左侧，并在货物高度一半的位置；

(d) 2 个空间温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

4.3 所有探针必须在 SAG 授权官员的监督 and 指导下安插；

4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放 (预冷) 至果肉温度达 4°C 或以下。

5. 集装箱的封识

5.1 由经授权的 SAG 检疫官员或 SAG 授权人员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识；

5.2 封条只能在中国入境口岸由 CIQ 官员开启。

6. 温度记录及确认

6.1 运输途中的冷处理可以在离境前开始，在到中国第一到达港运输期间结束或延续入境口岸后完成。

6.2 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时，处理时间才能正式开始计算；

6.3 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交入境港口的 CIQ。

6.4 一些海上航行可能使得冷处理在船到达中国口岸之前途中就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到 CIQ 以便审核。但是根据要求，在 CIQ 完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达中国之前中止冷处理(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定。

6.5 CIQ 将核实处理记录是否符合有关处理要求，根据探针的校正结果，判定处理是否有效。

7. 植物检疫证书

7.1 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。

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