

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与澳大利亚农渔林业部关于澳大利亚柑橘输华植物卫生条件的议定书

颁布日期:2005-10-28 生效日期: 2005-10-28

为使澳大利亚柑橘安全输往中国，根据有害生物风险评估结果，中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局(以下简称 AQSIQ)和澳大利亚农渔林业部(以下简称 DAFF)经过友好协商，达成一致意见如下：

第一条 输往中国的澳大利亚柑橘果实，包括橙(*Citrus sinensis*)、橘(*Citrus reticulata*)、柠檬(*Citrus limon*)、葡萄柚(*Citrus paradisi*) (以下简称柑橘)，应符合中国植物检疫有关法律法规，并满足本议定书规定的植物检疫要求。

第二条 柑橘不得带有中方关注的检疫性有害生物(见附 1)。

如果在柑橘产区发现 AQSIQ 未评估的任何新的有害生物，DAFF 应立即通告 AQSIQ，以便确定其检疫意义以及是否需要采取适当的检疫措施。

第三条 柑橘应针对实蝇采取果实中心温度 1℃或以下持续 16 天以上的冷处理。在 DAFF 监管下，冷处理应按照出口前冷处理操作程序(附 2)或出口途中冷处理操作程序(附 3)进行。

采用出口前冷处理的相关设施应经 DAFF 和 AQSIQ 共同批准，中方预检官员将对冷处理全过程进行监管，并审核冷处理结果。

第四条 柑橘果园应进行监测，确保没有玫瑰短喙象 *Asynonychus cervinus* 发生；或选择在 21℃以上，实施剂量为 32g / 立方米持续 2 小时的溴甲烷熏蒸处理（如低于 21℃，则每降低 5℃投药剂量应增加 8g / 立方米，最低处理温度不低于 11℃）。处理技术指标应在植物检疫证书中注明。

柑橘果园应进行监测，确保没有以下 7 种检疫性有害生物发生。如出口柑橘发现这些有害生物，则本出口季节相关果园的柑橘不得向中国出口。

遮颜蛾 *Blastobasis* spp.

隐斑螟 *Cryptoblabes adoceta*

苹果褐卷蛾 *Epiphyas postvittana*

橙实卷蛾 *Isotenes miserana*

冬生疫霉 *Phytophthora hibernalis*

丁香疫霉 *Phytophthora syringae*

壳针孢菌 *Septoria citri*

此外，应要求，DAFF 应向 AQSIQ 提供柑橘溃疡病 (*Xanthomonas axonopodis* pv *citri*) 在澳大利亚的铲除及控制情况。

第五条 在 DAFF 监管下，柑橘果园、包装厂应采取有效的监测、预防和有害生物综合管理措施 (IPM)，以避免和控制中方关注的检疫性有害生物的发生，并维持果园和包装厂的植物卫生状况。

应 AQSIQ 要求，DAFF 应向 AQSIQ 提供病虫害监测、预防和综合管理措施的有关程序和结果。

第六条 柑橘加工、包装、储藏和装运过程，须在 DAFF 检疫监管下进行。在包装前，柑橘必须进行挑选、水洗和分级，以保证柑橘不带有昆虫、螨类、烂果及枝、叶、根和土壤。

包装好的柑橘应单独储藏，避免受有害生物再次感染。

柑橘包装材料应干净卫生、未使用过，符合中国有关植物检疫要求。

第七条 柑橘果园、包装厂须在 DAFF 官方注册，并由 AQSIQ 和 DAFF 共同批准。每年出口季节前，DAFF 应向 AQSIQ 提供柑橘果园、包装厂名单。

柑橘包装箱上应用英文标出产地、果园和包装厂的名称或相应的注册号。

每个托盘货物需用中文标出“输往中华人民共和国”。如没有采用托盘，如航空货物，则每个柑橘包装箱上应用中文标出“输往中华人民共和国”。

第八条 DAFF 对每批输华柑橘应随机抽检 600 个果实或按 2% 比例实施出口检验检疫。如发现中方关注的检疫性有害生物活体，则该批货物不得向中国出口。

检疫合格的，DAFF 应出具植物检疫证书。植物检疫证书应注明该批货物符合议定书要求，不带有中方关注的检疫性有害生物，并填写相关信息。

DAFF 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。

第九条 柑橘入境口岸为：大连、天津、北京、青岛、南京、上海。

第十条 柑橘到达中国指定入境口岸时，AQSIQ 的分支机构 (CIQ) 将查验有关单证和标志，并实施检验检疫。

如发现来自未经批准的果园、包装厂，则该批柑橘不准入境。

若发现检疫性有害生物等违规情况，则该批柑橘作退货、销毁或检疫处理 (仅限有效除害处理的情况)。同时，AQSIQ 将视情况暂停相关果园、加工厂对华出口柑橘的资格，甚至暂停整个项目。双方将开展调查，以便查明原因并实施相应改进措施。

第十一条 本项目开始前，在 DAFF 的协助下，AQSIQ 将派两名检疫官员赴澳大利亚对输华柑橘产区、果园、包装厂及冷处理设施进行实地调查、审核及检验，检查疫情发生及控制情况，并对出口前冷处理进行监管及审核。根据考察结果，AQSIQ 批准输华柑橘产区、果园、包装厂名单。

依据考察及进口检验检疫情况，AQSIQ 将决定在随后的出口季节是否需要派检疫官赴澳预检。

以上赴澳考察及预检所需费用，包括差旅、食宿、生活等费用由澳方承担。 [接上页]

第十二条 根据澳大利亚柑橘疫情发生动态及截获情况，AQSIQ 将作进一步的风险评估，并与 DAFF 协商，以调整检疫性有害生物及相关检疫措施。

为确保有关风险管理措施和操作要求的有效落实，AQSIQ 将对本柑橘检验检疫要求执行情况进行回顾性审查。经双方同意，本议定书将进行修订。

本议定书自草签之日起生效，并择机正式签署。本议定书有效期 2 年，如在有效期满 2 个月前双方均未提出修改或终止要求，则其有效期自动顺延 1 年。

本议定书于 2005 年 10 月 28 日在北京草签，以中文和英文两种文字写成，一式两份，双方各执一份。两种文本同等有效。

附：1. 中方关注的检疫性有害生物

2. 出口前冷处理操作程序

3. 运输途中冷处理操作程序

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 澳大利亚农渔林业部

代表 代表

附 1：中方关注的检疫性有害生物

1. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata* (Wiedemann)

2. 昆士兰实蝇 *Bactrocera tryoni* (Froggatt)

3. 澳北果实蝇 *Bactrocera aquilionis* (May)

4. 扎氏果实蝇 *Bactrocera jarvisi* (Tryon)

5. 黑肩果实蝇 *Bactrocera newhumeralis* (Hardy)

6. 弟实蝇 *Dirioxa pomia* Walker

7. 玫瑰短喙象 *Asynonychus cervinus* Boheman

8. 遮颜蛾 *Blastobasis* spp.

9. 加州短须螨 *Brevipalpus californicus* (Banks)

10. 隐斑螟 *Cryptoblabes adoceta* Turner

11. 苹果褐卷蛾 *Epiphyas postvittana* (Walker)

12. 黑丝盾蚧 *Ischnaspis longirostris* (Signoret)
13. 橙实卷蛾 *Isotenes miserana* (Walker)
14. 刺粉虱 *Aleurocanthus valenciae* Martin & Carver
15. 洋衫鳞粉蚧 *Nipaecoccus aurilanatus* (Maskell)
16. 大洋刺粉蚧 *Planococcus minor* (Maskell)
17. 冬生疫霉 *Phytophthora hibemalis* Carne
18. 丁香疫霉 *Phytophthora syringae* (Kleb.) Kleb.
19. 壳针孢菌 *Septoria citri* Pass.

附 2：出口前冷处理操作程序

1. 冷处理设施

1. 1 装运前冷处理只能在 DAFF 和 AQSIQ 批准的冷处理设施内进行；
1. 2 DAFF 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 DAFF 将保留批准用于输华柑橘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 在每个柑橘季节开始之前，DAFF 将向 AQSIQ 提交当前注册的冷除害处理设施的名称和地址。

2. 记录仪的类型

2. 1 DAFF 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，且符合 USDA 要求的标准。探针应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；

(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 DAFF 和 AQSIQ 官员查验；

(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. 温度的校正

3. 1 校正必须用由 DAFF 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 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.6^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换；

(b) 在处理完成时，DAFF 将用第 3. 1 款提及的方法验证果温探针的校正值。

4. 在 DAFF 监管下安插温度探针

4. 1 上托盘的水果必须在 DAFF 的监管下将上托盘的经预冷过的水果装入冷处理室，也可由出口商自行预冷；

4. 2 至少用 2 个探针(分别在出风口和回风口)测量室温，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 探针的安插和与记录仪的连接须在 DAFF 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， DAFF 和 AQSIQ 官员可以授权结束处理，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。 [接上页]

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指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。由 DAFF、AQSIQ 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 DAFF 和 AQSIQ 官员必须在确认某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) DAFF 和 AQSIQ 官员确认第 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 DAFF 和 AQSIQ 官员查验，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 DAFF 官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 处理过的果实未立即装箱可以存贮，但需由 DAFF 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 DAFF 批准的可靠的方式转移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 DAFF 监管下进行。

10. 植物检疫证书

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。

附 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

DAFF 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℃到+3. 0℃之间，精确到±0. 15℃；
- 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 DAFF 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. 6℃的探针都必须更换；
- 3. 3 必须对每个集装箱出具一份由 DAFF 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 DAFF 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 DAFF 授权官员的监督和指导下安插；

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℃ 或以下。

5. 集装箱的封识

5. 1 由经授权的 DAFF 检疫官员，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 运输途中的冷处理是指装运水果的集装箱离开澳大利亚到中国第一到达港运输期间或延续入境口岸后进行的冷处理。

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. 5CIQ 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。