

附件

## 进口南非鲜食柑橘植物检疫要求

### 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南非共和国农业、土地改革和农村发展部关于南非柑橘输华植物检疫要求的议定书》。

### 二、允许进境商品名称

新鲜柑橘，包括橙（学名：*Citrus sinensis*，英文名：Orange）、葡萄柚（学名：*Citrus paradisi*，英文名：Grapefruit）、柠檬（学名：*Citrus limon*，英文名：Lemon）、橘（学名：*Citrus reticulata*，英文名：Mandarin）及其杂交品种（以下统称“柑橘”）。

### 三、允许的产地

南非柑橘产区。

### 四、批准的果园、包装厂和检疫处理设施

输华柑橘果园、包装厂、冷藏库及冷处理设施须在南非共和国农业、土地改革和农村发展部（以下称“DALRRD”）审核备案，并由中华人民共和国海关总署（以下称“GACC”）和 DALRRD

共同批准注册。注册信息须包括名称、地址及标识代码，以便在出口货物不符合本植物检疫要求相关规定时准确溯源。注册名单应在每年出口季节前，由 DALRRD 向 GACC 提供。获得批准的企业名单可在 GACC 网站查询。

## 五、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
2. 纳塔尔实蝇 *Ceratitis rosa*
3. 苹果异形小卷蛾 *Cryptophlebia leucotreta*
4. 石榴螟 *Ectomyelois ceratoniae*
5. 桔花巢蛾 *Prays citri*
6. 玫瑰短喙象 *Pantomorus cervina*
7. 圆盾蚧 *Chrysomphalus pinnulifera*
8. 黑丝盾蚧 *Ischnaspis longirostris*
9. 非洲龟蜡蚧 *Ceroplastis destructor*
10. 盔蚧 *Saissetia somereni*
11. 非洲奥粉蚧 *Paracoccus burnerae*
12. 须霉病菌 *Penicillium uliaense*
13. 柑橘黄龙病菌 *Liberobacter africanum*

## 六、出口前要求

### (一) 果园管理。

1. 输华柑橘果园应在 DALRRD 的指导下实施有效的有害生物监测、预防和综合管理措施 (IPM)，以避免和防治中方关注的检疫性有害生物的发生。

2. 输华柑橘果园的植物检疫措施必须在具有有害生物防控和监测等植物检疫知识的技术人员指导下实施,技术人员应当接受 DALRRD 或 DALRRD 授权培训机构的培训。具体的监测计划和综合管理措施须由 DALRRD 批准,并应要求向 GACC 提供。

3. 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 GACC 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。

4. 输华柑橘须产自石榴螟的非疫生产点(果园)。如在果园、包装厂和出口检疫环节发现石榴螟,则相关果园的柑橘当季不得输华。

## **(二) 包装厂管理。**

1. 柑橘的加工、包装、储藏和装运过程,须在 DALRRD 官方检疫监管下进行。

2. 在包装过程中,柑橘须经水洗、杀菌、烘干、打蜡、挑选、分级,剔除有缺陷的果实,以保证不带有昆虫、螨类、烂果及枝、叶和土壤。

3. 包装好的输华柑橘需单独包装和储藏,避免与销售到其他市场的柑橘及其他水果混杂。

## **(三) 包装要求。**

1. 输华柑橘的包装应采用符合中国植物卫生要求的干净卫生、未使用过的包装材料。

2. 每个包装箱上须注明水果名称、产地、国家、果园名称或其注册号、包装厂名称或其注册号等信息。

3. 每个包装箱和托盘需用中文或英文标出“输往中华人民共和国” (Exported to the People’s Republic of China) 。

4. 若使用了木质包装，须符合国际植物检疫措施标准第 15 号 (ISPM 15) 。

5. 装运输华柑橘的集装箱必须在装箱时检查是否具备良好的卫生条件。该项活动必须有记录供 DALRRD 检查。

#### **(四) 检疫处理要求。**

1. 所有输华柑橘必须采取冷处理措施，冷处理指标要求如下：

柠檬：3°C 或以下（果肉温度），连续处理 18 天或以上。

柑橘（柠檬除外）：-0.6°C 或以下（果肉温度），连续处理 24 天或以上。

柑橘（柠檬除外）冷处理前须在-0.6°C 条件下预冷 72 小时。如果某天或某天的部分时间中冷处理温度高于-0.3°C，则相应延长处理 8 小时/每天。如果温度超过 0°C，则本次冷处理无效。

2. 运输途中冷处理需按照出口运输途中冷处理操作程序（见附）进行。

#### **(五) 出口前检疫。**

1. DALRRD 官员应按照 2% 的比例对每批输华柑橘进行抽样检查。

2. 如果发现中方关注的检疫性有害生物，该批货物不得出口中国。

3. 如果发现石榴螟，相关果园将取消本出口季向中国出口资格。DALRRD 需查明原因，并采取改进措施。同时，保存查获记录，应要求提供给 GACC。

### **(六) 植物检疫证书要求。**

经检疫合格的柑橘，由 DALRRD 签发植物检疫证书，并在附加声明栏中注明：“This consignment is in compliance with the requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of South African Citrus Fruits to China, and is free from quarantine pests of concern to China.”（该批货物符合南非柑橘输华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）。实施途中冷处理的，附加声明需用英文标注“Cold treatment in transit”（途中冷处理），并注明冷处理温度、处理时间、集装箱、封识号码等信息。

### **七、进境检验检疫及不合格处理**

柑橘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. 核查进口柑橘是否获得《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。
4. 核查冷处理报告、果温探针校正记录等。

#### **(二) 进境检验检疫。**

1. 输华柑橘可从所有 GACC 允许进口水果的口岸入境。

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

### **(三) 不符合要求的处理。**

1. 如发现来自未经批准的果园、包装厂或冷处理设施，则该批柑橘不准入境。

2. 如冷处理被认定无效或失败，则该批货物将被采取到岸冷处理（如仍可在本集装箱内进行）、退回、销毁等处理措施。

3. 如发现任何苹果异形小卷蛾、地中海实蝇或纳塔尔实蝇的活体，则该批货物作退回、销毁或检疫处理。同时，GACC 将立即向 DALRRD 通报，DALRRD 应查明原因并实施相应改进措施。

4. 如发现石榴螟，则该批柑橘作退回或销毁处理，GACC 将及时向 DALRRD 通报暂停相关果园、包装厂的柑橘输华。DALRRD 应查明原因并实施相应改进措施，避免再次发生。GACC 将对 DALRRD 所采取的改进措施进行评估，根据评估结果决定是否取消已采取的暂停贸易措施。

5. 如发现其他检疫性有害生物，则该批货物作退回、销毁或检疫处理。GACC 将视情况采取进一步的措施并及时向 DALRRD 通报。DALRRD 应开展调查，查明原因并实施相应改进措施。

## **八、回顾性审查**

根据南非柑橘疫情发生动态及截获情况，GACC 将作进一步的风险评估，并与 DALRRD 协商以调整检疫性有害生物名单及

相关检疫措施。

贸易开始后, GACC 每 5 年对南非输华柑橘的植物检疫要求进行回顾性审查, 包括派专家赴南非进行考察。根据考察情况, 经双方同意, 对议定书进行修订。

附

## 运输途中冷处理操作程序

### 一、集装箱类型

集装箱必须是自身制冷的运输集装箱,且具有能达到和保持所需处理温度的制冷设备。

### 二、温度记录仪类型

DALRRD 或 DALRRD 授权人员应确保温度记录仪与探针相匹配。

1. 探针温度在 $-3.0^{\circ}\text{C}$  到 $+3.0^{\circ}\text{C}$  之间时的误差值在 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$  之内;
2. 有足够数量的探针;
3. 系统能够记录并贮存处理数据;
4. 所有探针读数的精确记录间隔必须不多于一小时;
5. 可打印输出数据并识别探针号,显示相应的时间和温度、记录仪型号和相应的集装箱识别号。

### 三、探针的校正

1. 探针必须在蒸馏水和碎冰混合物中使用经 DALRRD 或 DALRRD 授权人员批准的标准温度计进行校正;
2. 读数超出  $0^{\circ}\text{C}\pm 0.3^{\circ}\text{C}$  的探针都必须更换;
3. 必须对每个集装箱出具一份由 DALRRD 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;



4. 水果运抵中国入境口岸时，GACC 对果温探针进行校正检查。

#### 四、探针的安插

1. 预冷后的柑橘应在 DALRRD 或 DALRRD 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，以便于空气循环。

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：

(1) 1 号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(2) 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；

(3) 3 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）的左侧，并在货物高度一半的位置；

(4) 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。

3. 所有探针必须在 DALRRD 官员或授权人员的监督下安插。

4. 预冷：水果需在预冷室中预冷，且装箱前果肉温度需降低至处理温度或以下。

#### 五、集装箱的封识

1. 装载货物的集装箱必须由 DALRRD 官员或 DALRRD 授

权人员用编码的封条进行封识；

2. 封条只能在中国入境口岸由中国海关开启。

## 六、处理结果验证

如果处理记录显示技术指标符合要求，则 GACC 可授权结束处理。如探针符合第三款要求，则可认定处理有效。

## 七、温度记录及处理确认

1. 运输途中的冷处理可以在离开南非口岸前开始，在旅途中、到达中国口岸前或者持续到抵达中国口岸结束。

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。

3. 船运公司应从计算机中下载冷处理记录，并将其提交给入境口岸的中国海关。

4. 冷处理可以在到达中国港口前完成，可在航行中下载温度记录并提交给到岸中国海关以便审核。

5. 中国海关将核实处理记录，并根据探针的校正结果，决定处理是否有效。

## 八、植物检疫证书

1. 冷处理的温度、处理时间及处理开始的时间以及集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明。

2. 水果入境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。