附件2

进口乌拉圭柑橘植物检验检疫要求

一、法律法规依据

（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》（质检总局令第68号）；

（四）《中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局与乌拉圭东岸共和国农牧渔业部关于乌拉圭柑橘输华植物检疫要求的议定书》。

二、允许进境商品名称

乌拉圭输往中国的柑橘果实品种为除柠檬（Citrus limon）之外的柑橘属水果（Citrus spp.，以下简称柑橘）。

三、允许的产地

输华柑橘应产自地中海实蝇和南美按实蝇的非疫区，或针对上述实蝇采取随航集装箱冷处理的柑橘产区。

四、批准的果园和包装厂

输华柑橘果园、包装厂须在乌拉圭东岸共和国农牧渔业部（以下简称MGAP）注册，并由MGAP和AQSIQ共同批准。出口季节前，MGAP应向AQSIQ提供注册的输华果园和包装厂名单。

五、关注的检疫性有害生物名单

（一）南美按实蝇Anastrepha fraterculus

（二）地中海实蝇Ceratitis capitata

（三）无花果蜡蚧Ceroplastes rusci

（四）柑桔扁软蚧Coccus perlatus

（五）玫瑰短喙象Pantomorus cervinus

（六）大洋臀纹粉蚧Planococcus minor

（七）柑橘澳洲痂囊腔菌Elsinoe australis

六、出口前要求

（一）果园管理。

1. 在MGAP的监管下，种植者应采取有效的疫情监测和有害生物综合管理措施（IPM），以避免和尽量减少中方关注的检疫性有害生物的发生，保持果园良好植物卫生状况。

应中方要求，MGAP应向AQSIQ提供疫情监测、预防和综合管理措施的有关程序和结果。

2. 针对地中海实蝇和南美按实蝇，MGAP需建立监测体系开展监测和维护活动。

3. 采摘时，来自MGAP注册果园的水果，不得与未注册果园的水果装在同一箱中。如果发现没有分开，MGAP应禁止该批水果出口，并暂停涉及果园和出口商该出口季节向中国出口柑橘。

（二）包装厂管理。

1. 输华柑橘的加工、包装、储藏和装运过程，须在MGAP官员检疫监管下进行。

2. 为尽量降低有害生物的传带风险，出口柑橘采摘后须经过加氯水浸泡或喷洒、刷洗、杀菌剂处理、打蜡、选果和包装等处理程序，保证不携带中方关注的检疫性有害生物，不带有枝、叶和土壤。

（三）包装要求。

1. 输华柑橘包装箱上应用英文标出产地（省份）、果园名称或注册号、包装厂名称或注册号、“乌拉圭输往中华人民共和国”的字样（附1）。

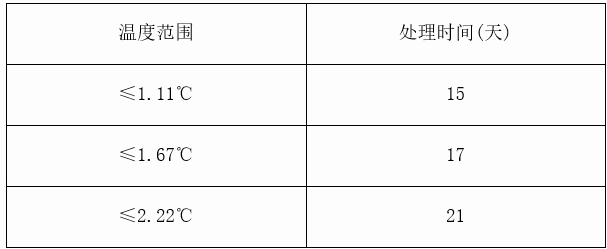
2. 包装箱应干净卫生、首次使用。包装材料如使用木质包装，应符合国际木质包装措施标准的要求。

3. 储存库和/或冷藏库应当单独用于存放新鲜柑橘果实，并具备适当的植物卫生条件，柑橘应按照MGAP制订的安全措施进行存放。上述储藏库、冷藏库在柑橘装运上运输工具环节，应采取安全防疫措施。

（四）冷处理要求。

对来自不是实蝇非疫区的柑橘，应在运输途中实施冷处理，以杀灭任何可能存在的实蝇幼虫。冷处理应按照操作规程（附2）在自动制冷集装箱中进行。

冷处理技术指标如下：



（五）出口前检验检疫。

1. MGAP应在出口前对输华柑橘实施检疫，确保不携带中方关注的检疫性有害生物。柑橘启运前，MGAP须实施出口植物检验检疫，抽样查验在果实加工过程中或对加工完成后的成品进行，在开始出口前2年，抽样比例为2%，如没有发现检疫问题，则随后抽样比例降低到1%。

2. 如检出中方关注的任何活的检疫性有害生物，该批货物不得出口。

3. 如检出其他检疫性有害生物，出口商与MGAP应立即对果园、包装厂进行评估调查，查明有害生物的发生原因，并采取改进措施。

4. 在实施现场检疫时，MGAP的检疫人员应当对包装箱上标注的原产地或代码等信息进行核查。如果发现柑橘来自未批准果园或包装厂，该批货物禁止输往中国。

（六）植物检疫证书要求。

MGAP检疫合格的，签发植物检疫证书，证书“原产地”栏中应注明柑橘生产的省，并在附加声明中用英文注明：“The consignment is in compliance with requirement described in the Protocol of phytosanitary requirements for the export of citrus from Uruguay to China and is free from quarantine pest concern to China”（该批货物符合《乌拉圭柑橘输华植物检疫要求议定书》，不带有中方关注的检疫性有害生物）。

实施冷处理的，应将冷处理的温度、处理时间和集装箱号码及封识号在植物检疫证书中注明。

七、进境检验检疫及不合格处理

出入境检验检疫机构按照以下要求实施检验检疫。

（一）有关证书和标识核查。

1. 核查进口柑橘是否附有质检总局颁发的《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. 当柑橘到达中国入境口岸时，AQSIQ将查验相关单证、标识，并实施现场植物检验检疫及查验。

2. 根据《检验检疫工作手册》植物检验检疫分册有关规定，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. 如发现柑橘来自未批准果园和/或包装厂，该批货物将禁止入境。

2. 如发现任何活的检疫性有害生物，该批货物将禁止入境。如在实施符合要求的冷处理的货物中截获任何活的地中海实蝇和/或按实蝇复合种，则暂停冷处理项目。双方将调查出现违规的原因，在采取整改措施基础上，通过双方协商解决恢复柑橘进口问题。

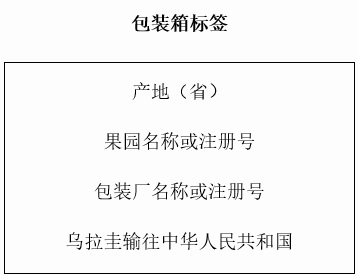
八、符合性审查及预检

如需要，在开始出口前，在MGAP协助下，AQSIQ将派2名检疫官员赴乌拉圭，与MGAP共同对输华柑橘相关产区、果园、包装厂、冷处理设施和出证流程等进行实地考核。

九、回顾性审查

AQSIQ将根据乌拉圭柑橘疫情发生动态及截获情况开展进一步的风险评估，并与MGAP协商，以适时调整检疫性有害生物名单及相应的检疫措施。

附1



附2

运输途中冷处理操作规程

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

MGAP应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合：

2.1 探针温度在-3.0℃到+3.0℃之间，精确到± 0.1℃；

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 必须用由MGAP核准的标准温度计在塑料容器中用碎冰和净水混合物中校正（每个温度探针校准3次）；

3.2 任何读数超出0°C± 0.3°C的探针都必须更换；

3.3 必须对每个集装箱出具一份由MGAP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，AQSIQ将对果温探针进行校正检查。

4. 温度探针的安插

4.1 包装好的果实应在检疫官员监管下装入运输集装箱，水果箱堆放应确保水果包装箱间和堆垛间空气流动畅通；

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号探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(b) 2号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 温度探针的校准和放置位置必须在MGAP授权官员监督和指导下进行；

4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达2℃或以下。

4.5 集装箱在装进水果至少30分钟前开始预冷。

4.6 集装箱只能装同一种水果，水果堆垛高度应相同，以确保空气流通。

5. 集装箱的封识

5.1 由经授权的MGAP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AQSIQ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柑橘的集装箱离开输出国到中国第一靠港运输期间进行冷处理。

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AQSIQ。

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AQSIQ以便审核。但是根据要求，在AQSIQ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 AQSIQ将核实处理记录是否符合有关处理要求。

7. 植物检疫证书

7.1 冷处理温度、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 柑橘入境时，需向AQSIQ提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。