

中华人民共和国海关总署

公 告

2020 年 第 67 号

根据我国相关法律法规和《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食柑橘输华植物检疫要求的议定书》规定，自本公告发布之日起，允许符合相关要求的智利鲜食柑橘进口。现将进口智利鲜食柑橘植物检疫要求予以公布（见附件）。特此公告。

附件： 进口智利鲜食柑橘植物检疫要求

海关总署

2020 年 5 月 14 日

附件

进口智利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智利共和国农业部关于智利鲜食柑橘输华植物检疫要求的议定书》。

二、允许进境商品名称

鲜食柑橘（以下简称“柑橘”），包括桔及其杂交种（*Citrus reticulata* and its hybrids）、葡萄柚（*Citrus paradisi*）、橙（*Citrus sinensis*）和柠檬（*Citrus limon*）。

三、允许的产地

智利第三大区（阿塔卡玛 Atacama）至第六大区（奥希金斯将军解放者 O'Higgins），以及圣地亚哥首都大区（Metropolitan Region, MR）。

四、批准的果园、包装厂和检疫处理设施

输华柑橘果园、包装厂及冷库均须在代表智利共和国农业部的智利农牧局（以下简称“SAG”）批准备案，并由中华人民共

和国海关总署（以下简称“GACC”）审核批准注册。注册信息需包括名称、地址及标识代码。注册名单应在每年出口季节前，由 SAG 向 GACC 提供。获得批准注册的名单可在 GACC 网站上查询。

五、关注的检疫性有害生物名单

1. 软毛粉虱 *Aleurothrixus floccosus*
2. 智利短须螨 *Brevipalpus chilensis*
3. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
4. 藤壶蜡蚧 *Ceroplastes cirripediformis*
5. 石榴螟 *Ectomyelois ceratoniae*
6. 槟榔盾蚧 *Hemiberlesia rapax*
7. 南美果树象甲 *Naupactus xanthographus*
8. 玫瑰短喙象 *Pantomorus cervinus*
9. 卷蛾一种 *Proeulia auraria*
10. 卷蛾一种 *Proeulia chrysopteris*
11. 拟长尾粉蚧 *Pseudococcus longispinus*
12. 暗色粉蚧 *Pseudococcus viburni*
13. 椴粉虱 *Siphoninus phillyreae*
14. 丁香疫霉 *Phytophthora syringae*
15. 柑桔壳针孢 *Septoria citri*

六、出口前要求

（一）注册果园管理。

1. 果园应实施良好农业操作规范（GAP）和有害生物综合防

治（IPM），包括适合于果园植物检疫条件的管理措施。清除地面落果或喷施杀菌剂、杀虫剂，落果禁止出口。

2. SAG 应对中方关注的检疫性有害生物开展果园监测，并对监测计划和整体预防控制措施进行监管。如发现中方关注的检疫性有害生物，应立即采取纠正措施。出口果园有害生物监测和防治，应由 SAG 授权的技术人员实施。

3. 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农药的具体信息，包括名称、活性成分、施用日期和剂量等。

4. 针对地中海实蝇，SAG 应根据“智利国家实蝇监测系统”相关要求开展监测，并应 GACC 要求报告监测结果。一旦发现地中海实蝇，SAG 将根据中智双方 2009 年签署的《中智实蝇合作研究阶段性总结技术会谈纪要》规定执行。SAG 须立即向 GACC 通报地中海实蝇发生情况，并暂停受影响地区的非疫地位。

5. 针对软毛粉虱、智利短须螨、藤壶蜡蚧、石榴螟、槟榔盾蚧、南美果树象甲、玫瑰短喙象、卷蛾 *Proeulia auraria* 和 *Proeulia chrysopteris*、拟长尾粉蚧、暗色粉蚧、榕粉虱，SAG 授权人员应根据每种有害生物的生活史，对果园定期开展监测。在 SAG 监管下，从开花期到收获期每 15 天监测一次，必要时采取适当措施进行防治，所有的监测活动及植物检疫措施必须保留记录。

6. 针对丁香疫霉，果园须实施植物检疫管理计划。在 SAG 监管下，从花期到收获前，每月对丁香疫霉进行监测。一旦监测

到该有害生物，将对果园实施防治措施，包括采用适当的化学方法和去除受感染的植物材料等。在采取防治措施后，果园将启动新一轮监测，如果再次监测到该有害生物，则暂停该果园本出口季向中国出口柑橘。所有的监测活动及植物检疫措施必须保留记录。

7. 针对柑桔壳针孢，在 SAG 监管下，从花期到收获前，果园须每月对柑桔壳针孢进行监测。一旦监测到该有害生物，必须采取植物检疫措施，包括施用杀菌剂等。所有的监测活动及植物检疫措施必须保留记录。

(二) 注册包装厂管理。

1. 柑橘的包装、加工、储藏和运输过程，须在 SAG 监管下进行。

2. 所有经 SAG 注册和授权的输华柑橘包装厂和冷库，应具备良好的卫生条件。在分拣和包装前须对柑橘进行清洗和干燥。

3. 在包装过程中，应去除树叶、树枝和土壤，以及品质不佳、有缺陷的果实，并确保所有货物不带任何有害生物。

4. 包装完毕后的柑橘应立即单独存放在冷库中，防止交叉污染。

(三) 包装要求。

1. 输华柑橘的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，并采取合适的措施防止有害生物感染。

2. 每个包装箱上须用英文标注水果名称、产地（区、县）、原产国、果园和包装厂代码等信息。

3. 每个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）。没有托盘的包装箱上也须标注同样的内容。

4. 若使用木质包装，须符合国际植物检疫措施标准第 15 号（ISPM15）要求。

（四）检疫处理要求。

1. 所有来自地中海实蝇疫区（管制区）的柑橘，应在 SAG 官员或其授权人员的监管下实施冷处理，冷处理技术要求为：处理温度 $\leq 2^{\circ}\text{C}$ ，连续处理 19 天；或处理温度 $\leq 3^{\circ}\text{C}$ ，连续处理 23 天。地中海实蝇管制区及管制区内注册企业信息可通过 SAG 网站上查询（https://www2.sag.gob.cl/mou_gacc_sag/，动态更新）。

2. 冷处理操作程序须符合出口前冷处理操作程序（附 1）或出口运输途中冷处理操作程序（附 2）。

（五）出口前检疫。

1. SAG 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。

2. 协议生效后的两年内，SAG 官员应按照 2% 的比例对每批出口货物进行抽样检查，抽样量不少于 600 个果，并对所有可疑果进行剖果检查。如果在此期间没有发生植物检疫问题，抽样比例可降为 1%。

3. 在 SAG 的检查中，如果发现地中海实蝇，SAG 将根据中智双方 2009 年签署的《中智实蝇合作研究阶段性总结技术会谈纪要》规定执行。SAG 应立即向 GACC 通报，暂停相关果园所在

地区的非疫地位，相关批次不得向中国出口。

4. 如果发现丁香疫霉，该批货物不得向中国出口，同时暂停相关果园本出口季向中国出口柑橘。

5. 如果发现任何中方关注的其他检疫性有害生物，相关批次不得向中国出口。SAG 均应查明原因，并采取有效措施。

6. SAG 需保存所有检查记录，并应要求向 GACC 提供。

(六) 植物检疫证书要求。

1. 经检疫合格的柑橘，由 SAG 签发植物检疫证书，并在附加声明中用英文注明：“This consignment is in compliance with the requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Chilean Fresh Citrus to China, and is free from quarantine pests of concern to China.”（该批货物符合智利鲜食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。）

2. 对于实施出口前冷处理的，必须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 代码等信息。对于实施运输途中冷处理的，必须在证书中用英文注明“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

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本要求第六条第(六)款规定。
3. 核查包装箱上的标识是否符合本要求第六条第(三)款规定。

4. 对于出口前实施冷处理的货物，还需核查由 SAG 官员签字确认的冷处理结果报告单，以及果温探针校正记录；对于运输途中实施冷处理的货物，需核查冷处理报告、果温探针校正记录等。

(二) 进境检验检疫。

1. 输华柑橘可从 GACC 允许进口水果的所有口岸进境。
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或包装厂的货物，则该批货物不准入境。

2. 如果认定冷处理无效，则该批货物将在入境口岸进行冷处理(如确认为冷处理集装箱，仍可在本集装箱内进行)、退回、销毁等处理措施。

3. 如果发现地中海实蝇或丁香疫霉，相关货物作退回、销毁或冷处理。此外，GACC 应立即通知 SAG，并要求暂停相关果园、包装厂向中国出口或两者都暂停。SAG 应评估相关情况，开展调查，查明原因并采取纠正和改进措施。

4. 如果截获任何其他的检疫性有害生物，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、回顾性审查

GACC 将根据智利柑橘疫情发生动态及截获情况，持续开展进一步风险评估，并与 SAG 协商，及时调整中方关注的检疫性有害生物名单及相应的检疫措施。

为确保有关风险管理措施和植物检疫要求的有效落实，GACC 可在贸易开始后每 5 年对智利柑橘输华项目执行情况进行回顾性审查，包括派专家赴智进行考察等。

附 1

出口前冷处理操作程序

一、处理设施

1. 装运前冷处理只能在 SAG 和 GACC 批准的冷处理设施内进行。

2. SAG 官员或其授权人员确保使用的冷藏设备符合所有相关标准，并将水果保持在要求的温度。

3. SAG 官员或其授权人员应保留申请对出口到中国的柑橘进行冷藏处理的设施的注册登记信息和授权情况。这些记录应包括下列项目：

(1) 设施的建设方案和位置, 负责管理的所有者的联系方式;

(2) 设施面积及其储存容量;

(3) 墙壁、天花板和地板的隔热类型;

(4) 制冷压缩机及蒸发器 / 空气循环系统的品牌、样式、类型和容量等;

(5) 设备细节和规格, 如温度范围、持续除霜操作和内置温度记录器。

4. 在每个柑橘出口季开始之前, SAG 需向 GACC 提交当前注册的冷处理设施的名称和地址。

二、温度记录仪的类型

SAG 官员或其授权人员必须确保温度探针与温度记录仪满

足以下要求：

1. 探针应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间，误差在 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；
2. 能够容纳所需的探针数；
3. 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由 SAG 官员或其授权人员查验；
4. 能够每小时至少记录所有探针 1 次，且达到对探针所要求的精度；
5. 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。

三、温度探针的校正

1. 校正必须用由 SAG 官员或其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。
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. 在处理完成时，SAG 官员或其授权人员将用本条第一项提及的校正方法验证果温探针的校正值。

四、安插探针

1. 上托盘的水果必须在 SAG 官员或其授权人员的监管下预冷，并装入冷处理室，也可由出口商自行预冷。
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：
 - (1) 一个位于冷处理室中心所装货物的中部；
 - (2) 一个位于冷处理室中部所装货物的顶角；
 - (3) 一个位于所装货物中部近回风口处；

(4) 一个位于所装货物顶角近回风口处。

3. 探针的安插和与温度记录仪的连接须在 SAG 官员或其授权人员监管下完成。

4. 可以任何时间启动记录仪, 然而只有所有的探针都达到指定的处理温度时, 才开始计算处理时间。

5. 当只用最少数量的探针时, 如果有任何探针连续 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。

五、处理结果审核

1. 如果处理记录表明各处理参数已符合要求, SAG 官员或其授权人员可以授权结束处理。探针使用第三条描述的方法通过校正后, 则可认定为该处理已成功完成。

2. 在果实从处理室中移出之前, 应对探针进行校正。

六、处理结果的确认

1. 一旦规定的处理时间结束, 探针必须使用第三条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。

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) 记录读数应作相应调整。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 官员与出口商确定是否重新处理该批果实。

3. 打印输出的温度记录必须附有充分的数据统计, 证明冷处理已完成。

4. 在确认处理成功之前, SAG 官员或其授权人员必须对上述

记录和统计值签字确认，并应 GACC 要求，提供上述确认的记录以便审核。

5. 如果处理未能达到所需的冷处理要求，在符合以下条件之一的，可以重新连接记录仪，并继续处理：

(1) SAG 官员或其授权人员确认第六条第三项所要求的条件仍满足；

(2) 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。

七、装入集装箱

1. 装货前集装箱必须经 SAG 官员或其授权人员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防有害生物进入。

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。

八、集装箱的封识

1. 由 SAG 官员或其授权人员将装好货物的集装箱封识，封识号码需在植物检疫证书上注明。

2. 封识只能在入境口岸由中国海关开启。

九、未立即装箱的水果的储存

处理过的果实未立即装箱可以存储，但需由 SAG 官员或其授权人员维持安全状况：

1. 如果果实储存在处理室内，则处理室的门必须封闭；

2. 如果果实需转移到另一储藏室内，则必须用经 SAG 批准的方式转移，且储藏室不得存有其他水果；

3. 装箱必须按照第七条的规定在 SAG 官员或授权人员监管下进行。

十、植物检疫证书

1. 出口前冷处理的温度、持续时间、处理设施名称或编号，必须写进植物检疫证书处理栏内。

2. 柑橘入境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理结果报告，包括由 SAG 官员签字的温度统计记录和探针校正记录。

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（整体）制冷的冷藏集装箱，且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

二、温度记录仪类型

SAG 官员或其授权人员应确保采用适当的温度记录仪和探针。

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. 有足够数量的探针。

3. 能够记录并贮存处理数据。

4. 每小时至少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。

5. 打印输出的温度记录，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。

三、探针的校正

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。

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. 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”，正本须作为植物检疫证书的随附文件。

4. 水果运抵入境口岸时，中国海关对果温探针进行校正检查。

四、温度探针的安插

1. 包装好的果实应在 SAG 官员或其授权人员监管下装入集装箱，包装箱堆放应松散，确保足够的气流空隙。

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。具体位置为：

(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出风口和回风口处。

3. 所有探针必须在 SAG 官员或其授权人员的监管下安插。

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。

五、集装箱的封识

1. 装载货物的集装箱必须由 SAG 官员或其授权人员进行封识。

2. 封识只能在入境口岸由中国海关开启。

六、处理结果验证

1. 如果处理记录显示技术指标符合要求，中国海关应授权处理结束，且如探针符合第三条要求，处理应被认定合格。

2. 在水果被移出集装箱之前，探针需进行校准。

七、温度记录及确认

1. 运输途中的冷处理可以在离开智利口岸前开始，在运输途中、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，然而只有所有果温探针都达到要求温度时，才开始计算处理时间。

3. 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交给中国海关。

4. 一些海上航行可能使得冷处理在船到达中国口岸之前就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到中国海关以便审核。

5. 中国海关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。

八、植物检疫证书

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；备注：“运输中”。

2. 柑橘入境时，需向 GACC 提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。