

## 附件 2

# 进口土耳其鲜食樱桃植物检验检疫要求

## 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土耳其共和国食品、农业与畜牧部关于土耳其樱桃输华植物检疫要求的议定书》。

## 二、允许进境的商品名称

新鲜樱桃果实,学名:*Prunus avium* L.,以下简称樱桃,英文名:Cherry。

## 三、允许的产地

土耳其全境。产自地中海实蝇疫区的樱桃,须进行冷处理。地中海实蝇非疫区的确认,应符合植物检疫措施国际标准 ISPM No. 26 要求,并由双方专家认可。

## 四、批准的果园和包装厂

出口樱桃果园、包装厂均须在土耳其共和国食品、农业与畜牧部(以下简称土方)注册,由中土双方共同批准。土方应在每年出口季节前提供注册名单。该名单可在国家质量监督检验检疫总局(以下简称中方)网站上查询。

## 五、关注的检疫性有害生物名单

1. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*;
2. 欧洲樱桃实蝇 *Rhagoletis cerasi*;
3. 蔷薇黄卷蛾 *Archips rosanus*;
4. 芽广翅小卷蛾 *Hedya nubiferana*;
5. 葡萄花翅小卷蛾 *Lobesia botrana*;
6. 桃白圆盾蚧 *Epidiaspis leperii*;
7. 霍氏长盾蚧 *Mercetaspis halli*;
8. 榆蛎盾蚧 *Lepidosaphes ulmi*;
9. 酢栗褐蚧 *Eulecanium tiliae*;
10. 李瘤蚜 *Myzus cerasi*;
11. 桃大黑蚜 *Pterochloroides persicae*;
12. 梨火疫病菌 *Erwinia amylovora*;
13. 核果树细菌性溃疡病菌 *Pseudomonas syringae* pv. *Morsprunorum*;
14. 苹果丛生植原体 *Phytoplasma malii*;
15. 欧洲核果黄化植原体/杏褪绿卷叶植原体 *Phytoplasma prunorum/candidatus phytoplasma prunorum*;
16. 柑橘顽固病螺原体 *Spiroplasma citri*;
17. 李痘病毒 *Plum pox virus*。

## 六、装运前要求

### (一)果园管理。

1. 所有出口注册果园应在土方指导下采取有效的预防和有害生物综合管理措施(IPM),并维持指定产区的植物卫生状况。每个果园内不得种植其他植物。

2. 土方在出口果园需对中方关注的检疫性有害生物进行监测。针对地中海实蝇,按照 ISPM No. 26 的要求进行,监测系统包括在地中海沿岸和爱琴海区以外的所有樱桃生产区和收获后的处理区设置诱捕器,诱捕器的设置密度为每平方公里至少 1 个,监测期间每月至少更换一次诱剂,诱捕结果检查夏季每月 4 次,春秋季节每月 2 次,冬季每月 1 次。土方应每年向中方提供实蝇监测报告,一旦监测到地中海实蝇或其它检疫性实蝇,土方应立即通知中方,中方将暂停该地区的非疫区地位。土方将采取有效措施,并按照 ISPM No. 26 的要求进行监测,再由双方专家确定是否恢复非疫区地位。

3. 所有注册果园必须保留有害生物的监测、病虫害预防和综合管理措施的资料,并按要求向中方提供。

### (二)包装厂管理。

1. 输华樱桃的加工、包装、储藏和装运过程,须在土方监管下进行。
2. 在包装过程中,须经挑选、分级和处理以保证樱桃不带昆虫、螨类、烂果及花、枝、叶、根和土壤。
3. 输华樱桃要使用专门的包装线,不得同时包装其他水果,避免被有害生物污染。

### (三)包装要求。

1. 输华樱桃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。
2. 包装好的樱桃如需储藏应立即入库,并单独存放,避免受到有害生物的再次感染。
3. 每个包装箱上需用英文标注产地(区)、果园、包装厂和种植者的名称或相应的注册号(见附 1)。每个托盘货物应有土方的检疫标识(见附 2),并用英文标注“输往中华人民共和国”。

#### (四) 冷处理要求。

对产自地中海实蝇疫区的樱桃必须采取冷处理,冷处理应在土方监管下。海运樱桃的冷处理可在装运前或在运输中进行。空运的樱桃须在装运前进行冷处理。冷处理要求在1°C或以下持续16天。具体操作程序应按照冷处理操作规程进行(见附3)。

#### (五) 出口前检验检疫。

樱桃开始出口中国的两年内,土方应按照2%的比例对每批输往中国樱桃进行抽样检查,最小取样量不得少于1200果,并对其中可疑果进行剖果检查。如发现中方关注的检疫性有害生物活体,该批樱桃不得向中国出口。土方应查明原因,并采取改进措施。如未发现植物检验检疫问题,土方应出具植物检疫证书。此后,抽样检查比例可降低到1%,最小取样量不少于600果。

#### (六) 植物检疫证书要求。

1. 土方对符合要求的输华樱桃出境植物检疫证书,并在植检证书附加声明栏中注明:“This consignment of cherry complies with the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Fresh Cherry Fruit from Turkey to China, and is free of any pests of quarantine concern to China.”(该批樱桃符合《土耳其樱桃输华植物检疫要求议定书》的规定,不带中方关注的检疫性有害生物。)

2. 对于实施运输途中冷处理的,应在植物检疫证书上注明冷处理的温度、处理时间、集装箱号码及封识号码等。

### 七、进境要求

出入境检验检疫机构按照以下要求实施检验检疫。

#### (一) 有关证书核查。

1. 核查进口樱桃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本要求第六条第(六)项的规定。
3. 运输途中实施冷处理的,报检时还需提供冷处理报告,以及由土方检疫官员签字盖章的果温探针校正记录正本。

#### (二) 进境检验检疫。

1. 入境口岸检验检疫机构(以下简称CIQ)根据《检验检疫工作手册》植物检验检疫分册有关规定,对进口樱桃实施检验检疫。

2. 对于运输途中实施冷处理的,须进行核查:

- (1)核查冷处理温度记录。任何一个果温探针温度均应符合证书注明处理温度技术指标。
- (2)果温探针安插的位置须符合附件3要求。
- (3)对果温探针进行校正检查(见附件3)。任何果温探针校正值不得超过0°C±0.3°C。温度记录的校正检查应在对冷处理温度记录核查后,初步判定符合冷处理条件的情况下进行。

不符合上述情况之一的,则判定为冷处理无效。

### 八、不符合要求的处理

- (一)如有关证书不符合第七条第(一)项要求,不得接受报检。
- (二)如冷处理结果无效,则该批樱桃将被采取到岸冷处理(须在本集装箱内进行)、退运或销毁等处理措施。
- (三)如发现包装不符合第六条第(三)项有关规定,则该批樱桃不准入境。
- (四)如发现有未经批准的果园、包装厂生产的樱桃,则该批货物不准入境。
- (五)如发现中方关注的任何检疫性有害生物,则该批货物作除害处理、退运、或销毁处理。如发现地中海实蝇,中方将立即通知土方,暂停樱桃输华。如发现第五条所列的其他中方关注的检疫性有害生物,中方将通知土方暂停本出口季有关果园和/包装厂的樱桃输华。
- (六)如不符合我国食品安全国家标准,则按照《中华人民共和国食品法》及其实施条例的有关规定处理。

### 九、回顾性审查

- (一)根据土耳其樱桃果园有害生物发生动态及检验检疫情况,中方将作进一步的风险评估,并与土方协商,调整关注的检疫性有害生物名单及相关检疫措施。
- (二)为确保有关风险管理措施和操作要求的有效落实,双方将按照相应的程序和规章对本议定书执行情况进行审核和评估。根据审查结果,可对《进口土耳其鲜食樱桃植物检验检疫要求》进行修订。

- 附：1. 包装标签  
2. 已执行植物检疫控制措施  
3. 土耳其樱桃输华运输途中冷处理操作规程

## 附 1

### 包 装 标 签

产地(区)
果园名称或其注册号
包装厂名称或其注册号
生产者名称或其注册号

## 附 2

### 已执行植物检疫控制措施

“Export to the People’s Republic of China”

## 附 3

### 土耳其樱桃输华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

土方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 $-3.0^{\circ}\text{C}$ 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间,精确到 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ ；

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 校正必须用由土方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 MFAL 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,中方检验检疫机构(以下简称 CIQ)对果温探针进行校正检查。

#### 4. 温度探针的安插

4. 1 包装好的果实应在土方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 所有探针必须在土方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 由经授权的土方检疫官员，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区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樱桃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 樱桃入境时，需向CIQ提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。