

**ПРОТОКОЛ О ФИТОСАНИТАРНИМ УСЛОВИМА ЗА ИЗВОЗ  
СВЕЖИХ ЈАБУКА ИЗ РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ У НАРОДНУ  
РЕПУБЛИКУ КИНУ ИЗМЕЂУ МИНИСТАРСТВА  
ПОЉОПРИВРЕДЕ, ШУМАРСТВА И ВОДОПРИВРЕДЕ  
РЕПУБЛИКЕ СРБИЈЕ И ГЕНЕРАЛНЕ УПРАВЕ ЦАРИНА  
НАРОДНЕ РЕПУБЛИКЕ КИНЕ**

Да би се осигурао безбедан извоз свежих јабука из Републике Србије у Народну Републику Кину, на основу анализе ризика од штеточина, Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде Републике Србије (у даљем тексту: МПШВ) и Генерална управа царина Народне Републике Кине (у даљем тексту: ГУЦ) разменили су мишљења и споразумели су се о следећем:

**Члан 1. Карактеристике**

Свеже јабуке (*Malus domestica*) (у даљем тексту: јабуке) извезене из Србије у Кину морају задовољавати све важеће фитосанитарне законе и прописе Кине, стандарде здравља и безбедности, као и захтеве садржане у овом протоколу, и не смеју имати никакве карантинске штеточине од значаја за Кину (како је наведено у Прилогу 1).

Овај протокол односи се само на фитосанитарне захтеве. На свеже јабуке из Србије могу се примењивати и други стандарди и захтеви, као што су стандарди и захтеви који се односе на здравље људи (нпр. национални стандарди Кине за здравствену исправност хране).

**Члан 2. Регистрација**

Сви извозници, укључујући воћњаке, као и пакирнице и хладњаче, који желе да извозе јабуке, морају бити регистровани код МПШВ и морају бити одобрени од стране МПШВ и ГУЦ. Регистрација садржи назив, адресу и код, тако да се за сваки производ за који се утврди да није у складу са захтевима из овог протокола може поуздано утврдити из ког објекта потиче. МПШВ прослеђује ГУЦ евиденцију о регистрацији на одобравање пре почетка сваке извозне сезоне.

**Члан 3. Управљање воћњацима**

Под надзором МПШВ, сви воћњаци регистровани за извоз у Кину морају успоставити систем управљања квалитетом и систем следљивости, те примењивати добру пољопривредну праксу (GAP) и одржавати добре санитарне услове, нпр. одржавање доброг окружења за производњу воћа удаљеног од извора загађења, брзо елиминисање отпалих и трулих плодова. Такође морају бити уведени програми интегрисаног управљања штеточинама

(IPM), што укључује надзор над штеточинама, физичку, хемијску или биолошку контролу и руковање у пољопривреди итд.

У складу са Међународним стандардом за фитосанитарне мера бр. 6 (ISPM 6), МПШВ успоставља програм управљања у оквиру којег организује активност праћења воћњака ради откривања карантинских штеточина од значаја за Кину (Прилог I). У случају откривања циљаних врста или њихових симптома, одмах се предузимају неопходне мере, укључујући и хемијске, физичке и биолошке методе.

Активности праћења и контроле у воћњацима који обављају производњу за извоз морају се вршити под надзором и према упутствима стручног особља које поседује потребна знања из области праћења и контроле штеточина, при чему стручно особље мора бити обучено од стране МПШВ или институција одобрених од стране МПШВ.

Сви воћњаци воде евиденцију о праћењу и контроли штеточина, коју МПШВ доставља ГУЦ-у на захтев. У евиденцијама о хемијској контроли штеточина морају бити наведене конкретне информације, укључујући назив препарата, активне материје, датум примене и дозе примењене у току вегетационог периода.

Отпали плодови се не смеју користити за извоз.

Када се воће транспортује од воћњака до пакирнице, превози се затвореним камионима или у кутијама прекривеним платном како би се избегла инфекција штеточинама на том путу.

МПШВ ће обезбедити да се регистровани воћњаци прегледају најмање 20 дана пре бербе воћа, фокусирајући се на то да ли постоје карантинске штеточине од значаја за Кину, мониторинг и контролу штеточина и одржавање санитарних услова у пољу. Ако се пронађу карантинске штеточине од значаја за Кину, узорци се шаљу у званичну лабораторију на идентификацију, а мере контроле ће бити предузете одмах. Воћњаци који не могу да испуне фитосанитарне услове биће суспендовани за извоз јабука у Кину у тој извозној сезони.

#### **Члан 4. Мере контроле за посебне штеточине**

##### **1. *Ceratitis capitata***

МПШВ успоставља систем надзора за *C. capitata*. Воћњаци из којих се извози у Кину користе феромонске клопке типа „Jackson клопке“ са сексуалним феромоном тримедлуром као мамцем за привлачење и сузбијање бројности *C. capitata* од цветања то бербе. Клопке у сваком воћњаку постављају се тако да

постоји најмање 1 клопка на 10 ha (најмање 3 клопке по воћњаку површине мање од 10 ha) и читавају се најмање сваке друге недеље. У случају откривања *C. capitata* примењују се делотворне мере контроле.

Јабуре које се извозе у Кину пролазе обраду хлађењем, под надзором МПШВ или особља које овласти МПШВ. Обрада хлађењем се врши у складу са Оперативним процедурама за хладни третман у месту порекла (Прилог 2), односно Оперативним процедурама за хладни третман у транзиту (Прилог 3). Примењује се један од следећих захтева за хладни третман:

- (1) 1,11°C (температура пулпе) или ниже током најмање 14 узастопних дана; или
- (2) 1,67°C (температура пулпе) или ниже током најмање 16 узастопних дана; или
- (3) 2,22°C (температура пулпе) или ниже током најмање 18 узастопних дана.

## **2. *Erwinia amylovora***

Јабуре за извоз у Кину потичу са места производње без штеточина (Pest Free Place of Production – PFPP) за *E. amylovora*, у складу са смерницама садржаним у Међународном стандарду за фитосанитарне мера бр. 10 (ISPM 10). Статус PFPP одобравају МПШВ и ГУЦ. МПШВ на захтев доставља ГУЦ-у на процену одговарајуће документе о одржавању статуса PFPP.

МПШВ организује праћење на присуство *E. amylovora* на месту производње јабука у читавој земљи, најмање 3 пута сваке године. МПШВ или институција овлашћена од стране МПШВ је одговорна за праћење *E. amylovora* у воћњацима из којих се извози у Кину најмање 3 пута годишње, односно након ницања, 30-40 дана након цветања и пре бербе.

Око PFPP се формира тампон зона од 1000 метара, а све осетљиве биљке домаћини у тампон зони се обележавају и прате најмање 3 пута годишње. МПШВ на захтев доставља ГУЦ-у релевантне информације о праћењу. У случају откривања *E. amylovora* у PFPP или у пуфер зони, извоз јабука у Кину из предметног PFPP се обуставља и ГУЦ се одмах обавештава о томе. Након што МПШВ елиминише *E. amylovora* и након добијања одобрења од ГУЦ, могуће је поновно стицање статуса PFPP.

## **3. *Monilinia fructicola***

Јабуре за извоз у Кину потичу са места производње без штеточина (Pest Free Place of Production – PFPP) за *M. fructicola*, у складу са смерницама садржаним у Међународном стандарду за фитосанитарне мера бр. 10 (ISPM

10). Статус PFPP одобравају МПШВ и ГУЦ. МПШВ на захтев доставља ГУЦ-у на процену одговарајуће документе о одржавању статуса PFPP.

Под надзором МПШВ и смерницама стручних лица одговорних за заштиту биља, у воћњацима из којих се извози у Кину се сваке две недеље врши праћење на присуство *M. fructicola* путем визуелних прегледа, узорковања и идентификације. МПШВ на захтев доставља ГУЦ извештај о надзору или евиденцију о управљању. У случају откривања *M. fructicola* у PFPP, извоз јабука у Кину из предметног PFPP се обуставља и ГУЦ се одмах обавештава о томе. Након што МПШВ елиминише *M. fructicola* и након добијања одобрења од ГУЦ-а, могуће је поновно стицање статуса PFPP.

#### **4. *Cydia pomonella***

Под надзором МПШВ и смерницама стручних лица одговорних за заштиту биља, воћњаци из којих се извози у Кину се прате на присуство *C. pomonella* од периода цветања у пролеће до времена паковања воћа. У воћњацима се клопке постављају са густином од најмање једне клопке по 1 ha (најмање 3 клопке за сваки воћњак површине мање од 3 ha). Језгро мамца се мења једном месечно, а читавање клопки врши се сваке две недеље. У случају да је у клопкама пронађено три или више јединки *C. pomonella*, одмах се предузимају делотворне мере превенције и контроле. Из воћњака над којима се не врши темељна контрола забрањен је извоз у Кину и МПШВ ће о томе одмах обавестити ГУЦ. МПШВ на захтев доставља ГУЦ-у извештај о праћењу или евиденцију о управљању.

#### **5. *Hoplocampa testudinea***

Под надзором МПШВ и смерницама стручних лица одговорних за заштиту биља, воћњаци из којих се извози у Кину се прате на присуство *H. testudinea* од цветања до бербе, уз примену нехемијских или хемијских мера за делотворну превенцију и контролу. Праћење на присуство *H. testudinea* врши се коришћењем белих лепљивих клопки које се постављају у воћњацима са густином од најмање једне клопке по 1 ha (најмање 3 клопке за сваки воћњак мањи од 3 ha), а читавање клопки врши се сваке две недеље. Воћњаци се на јесен морају очистити ради сакупљања и уништавања инфицираних плодова. По откривању присуства *H. testudinea*, одмах се приступа примени инсектицида које је одобрила кинеска страна ради контроле. Из воћњака над којима се не врши темељна контрола забрањен је извоз у Кину и МПШВ ће о томе одмах обавестити ГУЦ. МПШВ на захтев доставља ГУЦ извештај о праћењу или евиденцију о управљању.

#### **6. Друге карантинске штеточине**

Воћњаци из којих се извози у Кину прате се на присуство *Dysaphis plantaginea*, *Epidiaspis leperii*, *Phytophthora syringae* и других штеточина од

значаја за Кину (Прилог 1), од цветања до бербе под надзором и смерницама МПШВ и стручних лица, са фокусом на проверу присуства циљаних штеточина на плодовима, гранама, изданцима и листовима. Ако се приликом праћења утврди присуство штеточине или пратећих симптома, доносе се мере биолошке, физичке или хемијске контроле. Из воћњака над којима се не врши темељна контрола забрањен је извоз у Кину и МПШВ ће о томе одмах обавестити ГУЦ. МПШВ на захтев доставља ГУЦ-у извештај о праћењу или евиденцију о управљању.

#### **Члан 5. Паковање и прерада**

МПШВ или службено лице које овласти МПШВ надзире паковање, прераду, складиштење и превоз јабука. У пакирницама и хладњачама потребно је одржавати санитарне услове и оне морају располагати средствима за спречавање поновног заражавања штеточинама (као што је мрежа за инсекте).

У току поступка паковања, мора се извршити селекција и сортирање јабука, морају се уклонити неисправни плодови и морају се обавити поступци стерилизације, испирања и други поступци, како би се спречило да се међу плодовима нађу инсекти, гриње, труло воће, лишће, гране, корење или земља.

По завршетку паковања, стручно лице у пакирници врши преглед 600 плодова из сваке шарже и бира 60 плодова са сумњивим симптомима за преглед сечењем плода. У случају да је утврђено присуство карантинских штеточина од значаја за Кину, предметна шаржа производа се не може извести у Кину. У случају да је утврђено присуство *E. amylovora* или *M. fructicola*, извоз јабука у Кину из предметног PFPP се обуставља и МПШВ одмах обавештава ГУЦ о томе. Након што МПШВ елиминира циљану штеточину и након добијања одобрења од ГУЦ-а, могуће је поновно стицање статуса PFPP.

Амбалажни материјали морају бити чисти, хигијенски, некоришћени и усклађени са фитосанитарним и санитарним захтевима Кине. Дрвени материјал за паковање мора бити у складу са Међународним стандардом за фитосанитарне мера бр. 15 (ISPM 15).

Упаковане јабуке се одмах складиште у хладњачи у којој се налазе само јабуке у истом фитосанитарном стању, одвојене од осталих да би се спречило секундарно заражавање штеточинама.

Свака кутија мора имати етикету на кинеском или енглеском језику са назначеним називом воћа, земљом извоза, место производње, регистарским називом или бројем воћњака и пакирнице итд. Следећи текст мора бити

наведен на кинеском или енглеском језику на свакој кутији и палети: „Exported to the People’s Republic of China” (Извезено у Народну Републику Кину).

Чистоћа контејнера у које се јабуке утоварују за извоз у Кину се проверава приликом утовара. Ова активност се евидентира ради службене потврде од стране МПШВ.

#### **Члан 6. Преглед и карантин пре извоза**

У току прве две године размене, МПШВ или службено лице које овласти МПШВ врши инспекцијско узорковање 2% сваке пошиљке јабука за Кину. Минималан број обухваћен узорковањем је 1200 плодова, од чега се 60 плодова и сви плодови за које се сумња да су заражени издвајају за преглед. Ако у току двогодишњег периода не буду откривени проблеми који захтевају карантин, величина узорка се смањује на 1%, а минималан број плодова обухваћених узорком ће бити 600.

У случају проналажења живих јединки *E. amylovora* или *M. fructicola*, МПШВ привремено одузима статус одговарајућем PFPP и о томе одмах обавештава ГУЦ. Након што МПШВ елиминира *E. amylovora* или *M. fructicola* и након добијања одобрења од ГУЦ-а, могуће је поновно стицање статуса PFPP.

У случају проналажења живих јединки било које друге карантинске штеточине од значаја за Кину, шаржа јабука не може бити извезена у Кину. Службена лица МПШВ утврђују узрок и предузимају превентивне мере ради унапређења. Истовремено се води евиденција о откривању штеточина, која се доставља на захтев ГУЦ-у.

По завршетку прегледа, МПШВ издаје Фитосанитарни сертификат за одобрену шаржу, у којем се наводи регистарски назив или број воћњака и пакирница. У допунској изјави мора бити наведено следеће: „Ова пошиљка је у складу са захтевима наведеним у Протоколу о фитосанитарним захтевима за извоз свежих јабука Србије у Кину и слободна је од карантинских штетних организама од значаја за Кину.“

За пошиљке које пролазе хладни третман у месту порекла, у Фитосанитарном сертификату мора бити наведена температура и трајање третмана, као и назив или код објекта у којем је извршено. Код хладног третмана у транзиту, у сертификату мора бити наведено „хладни третман у транзиту“, заједно са температуром и трајањем третмана, као и бројем контејнера и пломбе.

МПШВ доставља ГУЦ-у копије Фитосанитарног сертификата пре почетка размене.

## **Члан 7. Преглед и карантин на уласку**

Улазне луке за јабуке из Србије су све кинеске луке и аеродроми који имају одобрење ГУЦ-а за увоз воћа.

Приликом доласка јабука у улазну луку у Кини, царински службеници Кине врше увид у Фитосанитарни сертификат, Дозволу за увоз животиња и биљака и друге документе и обављају поступак прегледа и карантина.

Пошиљкама јабука из воћњака или пакирница који немају одобрење неће бити дозвољен улаз.

За артикле који су у месту порекла прошли обраду хлађењем морају се доставити резултати обраде хлађењем са приложеним потврдама МПШВ, укључујући и читавање сензора температуре воћа. Извештај о обради хлађењем и читавање баждарења сензора температуре воћа морају бити достављени за артикле који су прошли обраду хлађењем у транзиту.

Свака пошиљка за коју се утврди да није прошла обраду хлађењем пролази обраду хлађењем у одредишној луци (обрада се врши у оригиналном контејнеру), или се враћа, уништава итд.

У случају откривања живих јединки карантинских штеточина из Прилога 1 или других карантинских штеточина које су новопријављене у Србији, или у случају откривања земље или лишћа, пошиљка се враћа, уништава или обрађује.

У случају да је утврђена неусаглашеност са националним стандардима Кине за безбедност хране, јабуке се враћају или уништавају.

ГУЦ обавештава МПШВ о неусаглашености и у одређеним случајевима обуставља увоз из предметних воћњака, пакирница и/или хладњача до краја сезоне. Ако је у пошиљци јабука из предметне PFPP утврђено присуство *E. amylovora* или *M. fructicola*, статус предметног PFPP се одмах привремено укида. МПШВ истражује узрок и предузима мере да спречи поновну појаву. На основу исхода оцене мера за унапређење које је усвојило МПШВ, ГУЦ одлучује да ли ће поништити одлуку о привременом укидању статуса.

## **Члан 8. Преглед усаглашености**

У првој години спровођења овог протокола, уз помоћ МПШВ, ГУЦ може да изврши преглед усаглашености вршењем теренског или даљинског испитивања у зонама производње јабука у Србији, како би потврдила да ли је систем управљања који се примењује на јабуке намењене извозу у Кину усаглашен са захтевима из овог протокола.

Све трошкове везане за поменуто теренско испитивање, укључујући трошкове међународног путовања и смештаја, сноси српска страна.

#### **Члан 9. Накнадна провера**

Уколико је неопходно, ГУЦ врши додатну анализу ризика на основу стварног присуства штеточина у Србији и њиховог сузбијања. Списак карантинских штеточина и одговарајућих карантинских мера се може кориговати у договору са МПШВ. Уколико је потребно, ГУЦ може послати експерте у Србију ради обављања накнадне провере, укључујући и теренско испитивање.

#### **Члан 10. Измене, ступање на снагу и престанак важења**

Одредбе овог протокола могу се мењати на основу писане сагласности обеју страна. У случају да било која страна жели да раскине Протокол, о томе обавештава другу страну најмање 6 месеци унапред.

Овај протокол важи три године, осим у случају да једна страна обавести другу о својој намери да га измени или раскине 6 месеци пре предвиђеног датума престанка важења. Након тога се аутоматски узастопно продужује на наредне три године.

Обе стране су сагласне да овај протокол не крши нити утиче на спровођење закона и прописа двеју земаља. Сви неспоразуми који проистекну из тумачења или спровођења овог протокола решавају се консултацијама и преговорима између страна.

Овај протокол је потписан у Пекингу, дана 17.10.2023.г., у два оригинална примерка на српском, кинеском и енглеском језику и ступа на снагу даном закључења. Свака страна задржава по један примерак двају текстова који су подједнако важећи. У случају било какве разлике у тумачењу, као меродаван се узима текст на енглеском језику.

за

Министарство пољопривреде,  
шумарства и водопривреде  
Републике Србија



за

Генералну управу царина  
Народне Републике Кине





## ПРИЛОГ 1

### КАРАНТИНСКЕ ШТЕТОЧИНЕ ОД ЗНАЧАЈА ЗА КИНУ

1. *Ceratitis capitata*
2. *Cydia pomonella*
3. *Dasineura mali*
4. *Dysaphis plantaginea*
5. *Epidiaspis leperii*
6. *Eriosoma lanigerum*
7. *Hoplocampa testudinea*
8. *Hedya nubiferana*
9. *Orthosia cerasi*
10. *Pterochloroides persicae*
11. *Taeniothrips inconsequens*
12. *Monilinia fructicola*
13. *Phytophthora yringae*
14. *Venturia inaequalis*
15. *Erwinia amylovora*
16. *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*

## ПРИЛОГ 2

### ОПЕРАТИВНЕ ПРОЦЕДУРЕ ЗА ОБРАДУ ХЛАЂЕЊЕМ У МЕСТУ ПОРЕКЛА

#### 1. Врсте хладњача

1.1 Обрада хлађењем у месту порекла мора се вршити у хладњачама које имају одобрење МПШВ.

1.2 МПШВ или службена лица која овласти МПШВ су одговорни за обезбеђивање да хладњаче које користе извозници задовољавају одговарајуће прописе и имају расхладну опрему која може да достигне и одржава потребну температуру воћа.

1.3 МПШВ или службено лице које овласти МПШВ води евиденцију о хладњачама које су подесне за обраду хлађењем воћа које се извозе у Кину. Те евиденције садрже документе који задовољавају следеће захтеве:

- а. план локације инфраструктуре и грађевинских објеката, са конкретним подацима за контакт власника и руковоаоца;
- б. величина и капацитет;
- в. врста изолације зидова, подова и таваница;
- г. робна марка, режим, модел и капацитет расхладног компресора, испаривача и вентилацијског система и
- д. температурни распон опреме, регулација циркулације за одлеђивање, посебни информативни документи и спецификације снимача температуре у објекту.

1.4 Пре почетка сваке сезоне извоза воћа, МПШВ доставља ГУЦ информације о називима и адресама регистрованих хладњача.

#### 2. Врсте регистратора

МПШВ или службена лица која овласти МПШВ морају обезбедити да комбинација сензора температуре и регистратора температуре буде како следи:

- (а) сензори морају имати тачност од  $0,15^{\circ}\text{C}$ , у распону од  $-3,0^{\circ}\text{C}$  до  $+3,0^{\circ}\text{C}$ ,
- (б) сензори у потребном броју морају бити подесиви;
- (в) регистратори морају имати могућност снимања и похрањивања података у току обраде;
- (г) њихов капацитет мора да омогући снимање података са свих сензора температуре најмање сваког сата, са потребним степеном прецизности, под надзором МПШВ или службеног лица које овласти МПШВ;

- (д) потребно је да постоји функција штампања ради израде штампане верзије са назначеним сензором, временом и температуром, уз навођење идентификационих бројева регистратора и хладњаче.

### **3. Баждарење сензора температуре**

Баждарење се врши са мешавином воде са дробљеним ледом и дестиловане воде, коришћењем сертификованог термометра одобреног од стране службених лица МПШВ.

- (а) Сваки сензор који региструје температуру која одступа  $-0,3^{\circ}\text{C}$  наниже или  $0,3^{\circ}\text{C}$  навише мора бити замењен.
- (б) МПШВ или службена лица која овласти МПШВ проверавају баждарење сензора за воће по завршетку обраде применом претходно описаног метода.

### **4. Постављање сензора температуре**

- 4.1 Воће смештено у највишу палету мора бити унапред охлађено и мора бити пренето у хладњачу под надзором МПШВ или службених лица која овласти МПШВ.
- 4.2 Морају се користити најмање два сензора за мерење температуре унутар хладњаче (одвојени на местима излаза и улаза ваздуха). Следећа четири сензора представљају минималан број за мерење температуре свежег воћа:
- а. један у средњем слоју воћа у средишњем делу хладњаче;
  - б. један у углу горњег слоја воћа у средишњем делу хладњаче;
  - в. један близу улаза ваздуха у средњем делу утовареног воћа и
  - г. један близу улаза ваздуха на врху утовареног воћа.
- 4.3 Сензори морају бити постављени и регистратор мора бити повезан под надзором и према упутствима МПШВ или службених лица која овласти МПШВ.
- 4.4 Регистровање може почети у било ком тренутку, али се почетак обраде мери тек од тренутка када сви сензори воћа достигну предвиђену температуру обраде.
- 4.5 Када се користи минималан број сензора, ако било који од њих није у прихватљивом распону током четири узастопна сата, обрада се сматра неважећом и мора се поновити.

### **5. Провера резултата обраде**

- 5.1 Када записи о обради показују усклађеност са захтевима, МПШВ или службена лица која овласти МПШВ могу да одобре крај обраде. Ако су сензори одобрени у складу с одељком 3, сматра се да је обрада успешно завршена.
- 5.2 Сензори се морају баждарити пре уклањања воћа из хладњаче.

## **6. Потврђивање резултата обраде**

- 6.1 Уз одштампани запис о температури морају бити приложени довољни статистички подаци као доказ о завршеној обради.
- 6.2 МПШВ или службена лица која овласти МПШВ морају да одобре наведени запис и статистичке податке пре него што резултате потврде као успешне и то одобрење се на захтев мора доставити ГУЦ на проверу.
- 6.3 Код обрада које не задовољавају захтеве, регистратор може бити поново повезан ради даље обраде ако је испуњен било који од следећа два услова:
- а. ако МПШВ или службена лица која овласти МПШВ потврде да обрада задовољава захтеве из одељка 6, или
  - б. ако је време које је протекло између завршетка и поновног покретања краће од 24 сата.
- У оба случаја, након поновног повезивања регистратора може се наставити с бележењем података.

## **7. Утовар контејнера**

- 7.1 МПШВ или службена лица која овласти МПШВ морају прегледати контејнере како би се уверили да у њима нема штеточина и да је улазни отвор затворен да би се спречио улазак штеточина.
- 7.2 Воће се утоварује у контејнере у конструкцијама које су заштићене од уласка инсеката или се улаз у комору и контејнер морају изоловати материјалима који не дозвољавају улазак инсеката.

## **8. Печат контејнера**

- 8.1 МПШВ или службена лица која овласти МПШВ на врата контејнера стављају нумерисани печат који садржи број печата на Фитосанитарном сертификату.
- 8.2 Печат може уклонити искључиво царински службеник у одредишној луци у Кини.

## **9. Складиштење воћа које се не утоварује одмах**

Ако се не утоварује одмах, обрађено воће се може складиштити, с тим да МПШВ или службена лица која овласти МПШВ морају да изврше проверу безбедних услова складиштења, и то:

- (а) када се воће складишти у хладњачи, врата морају бити затворена:
- (б) ако се воће премешта на друго место складиштења, премештање се мора извршити на поуздан начин који одобри МПШВ и друго воће се не сме складиштити заједно с њим и
- (в) накнадни утовар воћа у контејнер мора се вршити под надзором МПШВ или службених лица која овласти МПШВ, како је наведено у одељку 7.

## **10. Фитосанитарни сертификат**

- 10.1 Температура и трајање обраде хлађењем у месту порекла морају бити наведени у делу о обради у Фитосанитарном сертификату, заједно с називом или кодом пакирнице или хладњаче.
- 10.2 Фитосанитарни сертификат, и извештај о хладном третману (приложена евиденција хладног третмана који је одобрен од стране МПШВ или овлашћеног службеника МПШВ и податак о калибрацији температурног сензора за воће) морају се доставити Управи царина Кине по пристизању воћа у Кину.

## Прилог 3

### ОПЕРАТИВНЕ ПРОЦЕДУРЕ ЗА ОБРАДУ ХЛАЂЕЊЕМ У ТРАНЗИТУ

#### 1. Врсте контејнера

Контејнер мора бити транзитни контејнер са самохлађењем (природним хлађењем) и мора бити опремљен расхладном опремом која може да достигне и одржава потребну температуру.

#### 2. Врсте регистратора

МПШВ или службена лица која овласти МПШВ морају обезбедити да комбинација сензора температуре и регистратора температуре буде како следи:

- 2.1 сензори морају имати тачност од  $0,15^{\circ}\text{C}$ , у распону од  $-3,0^{\circ}\text{C}$  до  $+3,0^{\circ}\text{C}$ .
- 2.2 број постављених сензора мора бити довољан.
- 2.3 регистратори морају имати могућност снимања и похрањивања података о поступку обраде.
- 2.4 читавање температуре са свих сензора мора се вршити најмање сваког сата, са истим параметрима тачности који се захтевају и за сензоре.
- 2.5 одштампани записи о температури морају одговарати забележеном времену и температури за сваки сензор и у њима мора бити наведен код регистратора и контејнера.

#### 3. Баждарење сензора температуре

- 3.1 Баждарење се мора вршити помоћу стандардног термометра који одобри МПШВ или службено лице које овласти МПШВ на мешавини дробљеног леда и дестиловане воде.
- 3.2 Сваки сензор који региструје температуру која одступа  $0^{\circ}\text{C} \pm 0,3^{\circ}\text{C}$  наниже или  $0,3^{\circ}\text{C}$  навише мора бити замењен.
- 3.3 За сваки контејнер мора бити издат „Запис о баждарењу сензора температуре воћа“ са потписом и печатом МПШВ или службених лица која овласти МПШВ, а оригинални документ мора бити приложен уз Фитосанитарни сертификат приликом отпремања.
- 3.4 По приспећу шаржи воћа у кинеску луку уласка, Управа царина Кине врши преглед баждарења сензора температуре воћа.

#### **4. Постављање сензора температуре воћа**

- 4.1 Паковано воће се ставља у транзитни контејнер под надзором МПШВ или службеног лица које овласти МПШВ, распоређено на начин којим се обезбеђује равномеран проток ваздуха испод и око палета и кутија.
- 4.2 У сваки контејнер морају бити постављена најмање три сензора температуре воћа и два сензора температуре ваздуха, на следећим тачкама:
- а. сензор температуре воћа бр. 1 мора бити постављен у средиште горњег слоја првог реда воћа у контејнеру.
  - б. сензор температуре воћа бр. 2 мора бити постављен у средиште, 1,5 m (у контејнерима од 40 стопа) или 1 m (у контејнерима од 20 стопа) од врата контејнера, на средњој висини.
  - в. сензор температуре воћа бр. 3 мора бити смештен у воће близу левог зида, 1,5 m (у контејнерима од 40 стопа) или 1 m (у контејнерима од 20 стопа) од врата контејнера, такође на средњој висини.
  - г. два сензора температуре ваздуха (средине) морају бити смештени на местима изласка и поновног уласка ваздуха у контејнер.
- 4.3 Сви сензори морају бити постављени под надзором и према упутствима МПШВ или службених лица која овласти МПШВ.
- 4.4 (Претходно хлађено) воће се мора чувати у хладњачама док температура не достигне 4<sup>0</sup>С пре утовара у контејнере.

#### **5. Печат контејнера**

- 5.1 МПШВ или службена лица која овласти МПШВ стављају нумерисани печат на врата теретног контејнера.
- 5.2 Печат може уклонити искључиво Управа царина Кине у одредишној луци у Кини.

#### **6. Провера резултата обраде**

- 6.1 Сензори се морају баждарити пре уклањања воћа из хладњаче.
- 6.2 Када записи о обради показују усклађеност са захтевима, Управа царина Кине може да одобри крај обраде, а ако су сензори одобрени у складу с одељком 3 и одељком 4, сматра се да је обрада успешно завршена.

## **7. Евидентирање и потврђивање температуре**

- 7.1 Одредба о обради хлађењем у транзиту односи се на обраду хлађењем у току превоза из Србије до доласка у прву одредишну луку у Кини или обраду која се завршава након доласка.
- 7.2 Снимање може почети у било ком тренутку, али се почетак обраде мери тек од тренутка када сви сензори воћа достигну предвиђену температуру обраде.
- 7.3 Превозник преузима рачунарске записе о хладној обради и доставља их Управи царина Кине у првој одредишној луци у Кини.
- 7.4 Управа царина Кине проверава усаглашеност записа са захтевима који се односе на обраду хлађењем и утврђује ваљаност обраде на основу баждарења сензора.

## **8. Фитосанитарни сертификат**

- 8.1 Температура и датум почетка обраде хлађењем морају бити наведени у делу о обради у Фитосанитарном сертификату, након чега се ставља назнака „У транзиту“, заједно с називом или кодом пакирнице или контејнера.
- 8.2 Фитосанитарни сертификат, извештај о обради хлађењем и запис о баждарењу сензора температуре воћа морају се доставити Управи царина Кине по доласку воћа у Кину.



**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR  
EXPORT OF FRESH APPLES FROM REPUBLIC OF SERBIA TO  
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA  
BETWEEN THE MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND  
WATER MANAGEMENT OF THE REPUBLIC OF SERBIA AND  
THE GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS OF THE  
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

In order to safely export fresh apples from Republic of Serbia to the People's Republic of China, on the basis of a pest risk analysis, the Ministry of Agriculture, Forestry and Water Management of the Republic of Serbia (hereinafter called the "MAFWM") and the General Administration of Customs of the People's Republic of China (hereinafter called the "GACC"), exchanged views and reached consensus as follows:

**Article 1 Characteristics**

Fresh apples (*Malus domestica*) (hereinafter called "apples") exported from Serbia to China shall comply with all applicable Chinese phytosanitary laws and regulations, health and safety standards, and with the requirements stated herein, and be free from any quarantine pests of concern to China (as stated in Annex 1).

This protocol pertains only to phytosanitary requirements. Other standards and requirements such as those regarding human health (e.g., China's national food safety standards), may also apply to Serbian fresh apples.

**Article 2 Registration**

All exporters including orchards, as well as packing houses and cold-treatment facilities that wish to export apples, must be registered by MAFWM, and approved by both MAFWM and GACC. Registration shall include name, address and code, so that, whenever any product is detected as non-compliant with the requirements herein, it can be traced back to the establishment with certainty. The registration record shall be forwarded by MAFWM to GACC for approval prior to the start of each export season.

**Article 3 Orchard Management**

Under the supervision of MAFWM, all orchards registered for export to China shall establish quality management system and traceability system, and apply Good Agricultural Practices (GAP) and keep good sanitary conditions, e.g., maintaining good fruit production environment far away from pollution source, eliminating the dropped and rotten fruits promptly. Integrated Pest Management (IPM) programs shall also be implemented, including pest monitoring, physical, chemical or biological control, and agricultural handling, etc.

According to International standards for phytosanitary measures 6 (ISPM 6), MAFWM shall establish a management scheme to organize orchard monitoring activity for the quarantine pests of concern to China (Annex 1). If any target species or their corresponding symptoms are detected, the necessary measures including chemical, physical and biological methods shall be applied immediately.

Monitoring and control activities in orchards producing for export must be performed under the supervision and guidance of technical personnel knowledgeable in pest monitoring and control, and the technical personnel shall be trained by MAFWM or MAFWM authorized institutions.

All orchards shall keep a record of pest monitoring and control, which will be submitted to GACC by MAFWM upon request. The pest chemical control record must indicate specific information, including name of agrochemical, active ingredient, date of application and dosages applied during vegetation period .

The fallen fruits shall not be used for export.

When the fruits are transported from the orchard to the packinghouse, they shall be taken by closed box truck or covered with canvas to avoid the infection of pests on the way.

MAFWM shall ensure that the registered orchards are inspected at least 20 days before fruit harvest, focusing on whether there are quarantine pests of concern to China, the monitoring and control of pests, and the maintenance of

field sanitation. If quarantine pests of concern to China are found, the samples shall be sent to the official laboratory for identification, and control measures shall be taken immediately. The orchards which are unable to meet the phytosanitary requirements shall be suspended to export apples to China in this export season.

#### **Article 4 Control Measures for Special Pests**

##### **1. *Ceratitis capitata***

MAFWM shall establish a surveillance system for *C. capitata*. The orchards exported to China shall use Jackson traps with sex pheromone Trimedlure as bait to monitor *C. capitata* from the flowering to harvest. The traps in each orchard shall be placed with at least 1 trap per 10 ha (at least 3 traps for each orchard of less than 10 ha), and be serviced at least once every two weeks. Effective control measures shall be taken if *C. capitata* is detected.

The apples exported to China shall be treated by cold treatment, and be supervised by MAFWM or MAFWM authorized personnel. Cold treatment shall be conducted according to the Operational Procedures for Cold Treatment at Origin (Annex 2) or Operational Procedures for Cold Treatment in Transit (Annex 3). The cold treatment requirement will be one of the followings:

- (1) 1.11°C (the pulp temperature) or below for not less than 14 consecutive days; or
- (2) 1.67°C (the pulp temperature) or below for not less than 16 consecutive days; or
- (3) 2.22°C (the pulp temperature) or below for not less than 18 consecutive days.

##### **2. *Erwinia amylovora***

Apples for export to China shall be sourced from Pest Free Place of Production (PFPP) for *E. amylovora*, following the guidelines of International Standards for Phytosanitary Measures No.10 (ISPM 10). The status of the PFPP shall be approved by MAFWM and GACC. MAFWM will submit the relevant documents about the maintenance of the PFPP to GACC for assessment upon request.

MAFWM shall organize the monitoring of *E. amylovora* in the apple production place of whole country, at least 3 times each year. MAFWM or MAFWM authorized institutions shall be responsible for monitoring *E. amylovora* in orchards exported to China at least 3 times a year, i.e. after sprouting, 30-40 days after blooming and before harvesting. A 1000 meter buffer zone shall be established around the PFPP, and all susceptible hosts will be marked in the buffer zones and be monitored at least 3 times yearly. MAFWM will provide the relevant information to GACC regarding the monitoring upon request. If *E. amylovora* is detected in a PFPP or in a buffer zone, the export of apples to China from the relevant PFPP will be suspended, and inform GACC immediately. After *E. amylovora* is eliminated by MAFWM and get approval by GACC, the status of the PFPP can be recovered.

### **3. *Monilinia fructicola***

Apples for export to China shall be sourced from Pest Free Place of Production (PFPP) for *M. fructicola*, following the guidelines of International Standards for Phytosanitary Measures No.10 (ISPM 10). Status of the PFPP shall be approved by MAFWM and GACC. MAFWM will submit the relevant documents about the maintenance of the PFPP to GACC for assessment upon request.

Under the supervision of MAFWM and guidance of technicians responsible for plant protection, the orchards exported to China shall be monitored for *M. fructicola* once every two weeks through visual inspections, sampling and identification. MAFWM shall provide GACC with a survey report or management record of this pest upon request. If *M. fructicola* is detected in a PFPP the export of apples to China from the relevant PFPP will be suspended, and MAFWM will inform GACC immediately. After *M. fructicola* is eliminated by MAFWM and get approval by GACC, the status of the PFPP can be recovered.

### **4. *Cydia pomonella***

Under the supervision of MAFWM and guidance of technicians responsible for plant protection, the orchards exported to China shall be monitored for *C.*

*pomonella* from the flowering period in spring to the fruit packing period. Traps will be placed in orchards with the density of no less than one trap per 1 ha (at least 3 traps for each orchard of less than 3 ha). The lure core will be replaced once a month, and the traps will be serviced once every two weeks. If three or more *C. pomonella* were found in the trap, effective prevention and control shall be taken immediately. Orchards that are not thoroughly controlled are prohibited from being exported to China, and MAFWM will inform GACC immediately. Upon request, MAFWM shall provide GACC with a survey report or management record of the pest.

### **5. *Hoplocampa testudinea***

Under the supervision of MAFWM and guidance of technicians responsible for plant protection, the orchards exported to China shall be monitored for *H. testudinea* from the flowering to harvest, using non-chemical or chemical measures for effective prevention and control. The monitoring of *H. testudinea* is carried out using white sticky traps set in orchards with the density of no less than one trap per 1 ha (at least 3 traps for each orchard of less than 3 ha), and the traps shall be serviced every two weeks. In the autumn, orchards must be cleaned to collect and destroy infected fruit. Once the detection of *H. testudinea*, the insecticides approved by China's side shall be adopted for control promptly. Orchards that are not thoroughly controlled are prohibited from being exported to China, and MAFWM will inform GACC immediately. Upon request, MAFWM shall provide GACC with a survey report or management record of the pest.

### **6. Other quarantine pests**

For *Dysaphis plantaginea*, *Epidiaspisleperii*, *Phytophthora syringae* and other pests of concern to China (Annex 1), the orchards exported to China shall be monitored from the flowering to harvest under the supervision and guidance of MAFWM and technicians, focusing on checking if there are any target pests on fruits, branches, stems and leaves. If a pest or its corresponding symptoms are found during monitoring, biological, physical or chemical control measures shall be adopted. Orchards that are not thoroughly controlled are prohibited from being exported to China, and MAFWM will inform GACC immediately. Upon request, MAFWM shall provide GACC with a survey report or management record of the pest.

## **Article 5 Packaging and Processing**

MAFWM or MAFWM authorized official shall supervise apples packaging, processing, storage and transportation. Packing facility and cold storage should keep sanitary conditions, and have facility to prevent reinfection of pests (such as insect net).

During the packaging process, apples must be selected, sorted, and removing defective fruit, carrying out sterilization, washing and other processes, to prevent the inclusion of any insects, mites, rotten fruit, leaves, branches, roots or soil with the fruits.

After the packaging is completed, the technician of packinghouse shall inspect 600 fruits in each batch and select 60 fruits with suspicious symptoms for fruit dissection inspection. If any quarantine pest of concern to China was found, the batch of products will not be exported to China. If *E. amylovora* or *M. fructicola* was found, the export of apples to China from the relevant PFPP will be suspended, and MAFWM will inform GACC immediately. After the target pest is eliminated by MAFWM and get approval by GACC, the status of the PFPP can be recovered.

Packaging materials shall be clean, hygienic, unused and compliant with Chinese phytosanitary and sanitary requirements. Wood packaging material must comply with International Standards for Phytosanitary Measures 15 (ISPM 15).

Packaged apples shall be immediately stored in a chamber only with apples of the same phytosanitary condition, separated from others to prevent secondary pest infestation.

Each box must be labeled in Chinese or English with the fruit name, exporting country, production place, registration name or number of orchard and packing house, etc. The following text must be marked in Chinese or English on each box and pallet: “Exported to the People’s Republic of China” (输往中华人民共和国).

Containers in which the apples is loaded for export to China shall be checked for their cleanliness at the time of loading. The activity shall be recorded for MAFWM official confirmation.

### **Article 6 Pre-Export Inspection and Quarantine**

During the first two years of the trade, MAFWM or MAFWM authorized official shall carry out the inspection sampling 2% of each consignment of apples to China. The minimal number of the sampling will be 1200 fruits, and at least 60 fruits of them and all suspected infestation fruits shall be cut for the inspection. If no quarantine problems are detected during the two-year period, the sample size will be reduced 1%, and the minimum number of the sample will be 600 fruits.

If any live organism of *E. Amylovora* or *M. fructicola* was found, MAFWM shall suspend the status of the relevant PFPP, and inform GACC immediately. After *E. Amylovora* or *M. fructicola* is eliminated by MAFWM and get approval in GACC, the status of the PFPP can be recovered.

If any other live organism of quarantine pests of concern to China was found, the batch of apples shall not be exported to China. MAFWM officials shall find the cause and take preventive measures for betterment. At the same time, the detection record shall be kept, and delivered at the request of GACC.

Upon completing an inspection, MAFWM shall issue a Phytosanitary Certificate for the approved batch, noticed the registration name or number of orchards and packing houses. The following must be indicated in the declaration: “This consignment complies with requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Apples from Serbia to China, and is free from the quarantine pests of concern to China.”

For shipments undergoing a cold treatment at origin, the temperature and duration thereof, as well as the name or code of the facility in which it was completed, must be specified on the Phytosanitary Certificate. For cold treatments in transit, the statement “Cold treatment in transit” must be included in the respective certificates, together with the treatment temperature and duration, and the container and seal numbers.

MAFWM shall deliver copies of the Phytosanitary Certificate to GACC prior to commencing any trade.

### **Article 7 Entry Inspection and Quarantine**

Entry ports for Serbian apples are all Chinese ports and airports authorized for fruit entry by GACC.

When apples arrival at the Chinese port of entry, officials of the China Customs shall examine the Phytosanitary Certificate, Animal-and-Plant Entry Permit and other documents, and shall complete the inspection and quarantine process.

Shipments of apples from unauthorized orchards or packing houses shall not be allowed to entry.

For items having undergone cold treatment at origin, the cold treatment results with attached MAFWM's sign-offs, including fruit temperature sensor record, must be delivered. The cold treatment report and record of fruit temperature sensor calibration must be provided for those having undergone cold treatment in transit.

Any shipment that is determined as not having undergone cold treatment shall undergo the cold treatment at the destination port (be treated in the original container), or be returned, destroyed and so on.

If any live organism of quarantine pest listed in Annex 1 or other quarantine pests new reported in Serbia was detected, or if soil or leaves were detected, the shipment shall be returned, destroyed or treated.

If inconformity with China's national food safety standards is found, the apples shall be returned or destroyed.

GACC will inform MAFWM the non-compliance, and suspend the import of apples from the relevant orchards, packing houses and/or cold treatment facilities in the remaining season in some cases. If the shipment of apples was from the relevant PFPP for *E. amylovora* or *M. fructicola*, the status of



the relevant PFPP shall be suspended immediately. MAFWM shall investigate the cause and take measures to prevent recurrence of these events. Based on the outcome of evaluating the improvement measures adopted by MAFWM, GACC shall decide whether or not to cancel the suspension.

#### **Article 8 Compliance Inspection**

In the first year of implementation of this Protocol, with the assistance of MAFWM, GACC may carry out a compliance inspection by the way of on-site or remote investigation on the production areas of Serbian apples, to confirm whether or not the management system of the apples to be exported to China is consistent with the requirements of this Protocol.

Any costs relating to the aforesaid on-site investigation, including international traveling, accommodation expenses, shall be borne by the Serbia party.

#### **Article 9 Retrospective Review**

If necessary, GACC shall complete an additional risk analysis based on the actual presence of pests in Serbia and pest interception. The list of quarantine pests and relevant quarantine measures may be adjusted as agreed with MAFWM. If necessary, GACC may send experts to Serbia for retrospective review, including on-site investigation.

#### **Article 10 Amendment, Entry into Force and Termination**

After a written agreement has been reached by both parties, the terms of this Protocol may be amended. If either party wishes to rescind the Protocol, it will notify the other party in writing at least 6 months in advance.

This protocol shall be effective for three years, unless any of the parties notifies the other of its intention to amend or terminate it at least 6 months ahead of the intended expiry date. It shall be automatically and consecutively renewed for additional three-years terms.

Both parties agree that this Protocol shall not violate or impact the implementation of the laws and regulations of each country. Any differences arising from interpretation or implementation of this Protocol shall be settled through consultation and negotiation between both parties.

This Protocol is signed in *Beijing*, on *17<sup>th</sup> October 2023*, in two counterparts in Serbian, Chinese and English language versions, and shall come into effect on the date of execution hereof. Each party shall retain a copy of the two equally valid texts. In case of any divergence of interpretation, the English text will prevail.

**For**  
**The Ministry of Agriculture,  
Forestry and Water Management  
of the Republic of Serbia**

*Stanoslav*

**For**  
**The General Administration of  
Customs of the People's Republic  
of China**

*[Handwritten signature]*

## ANNEX 1

### QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA

1. *Ceratitis capitata*
2. *Cydia pomonella*
3. *Dasineura mali*
4. *Dysaphis plantaginea*
5. *Epidiaspis leperii*
6. *Eriosoma lanigerum*
7. *Hoplocampa testudinea*
8. *Hedya nubiferana*
9. *Orthosia cerasi*
10. *Pterochloroides persicae*
11. *Taeniothrips inconsequens*
12. *Monilinia fructicola*
13. *Phytophthora syringae*
14. *Venturia inaequalis*
15. *Erwinia amylovora*
16. *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*

## OPERATIONAL PROCEDURES FOR COLD TREATMENT AT ORIGIN

### 1. Type of Cold-Treatment Chambers

- 1.1 Cold treatment at origin must be done in cold storage chambers authorized by MAFWM.
- 1.2 MAFWM or MAFWM authorized officials are responsible for ensuring that the chambers used by exporters comply with the appropriate regulations and have cooling equipment capable of reaching and maintaining the required fruit temperature.
- 1.3 MAFWM or MAFWM authorized official shall keep records of chamber fitting for cold treatment of fruits exported to China. These records include documents compliant with the following requirements:
  - a. Location of infrastructure and construction plan, including specific owner and handler contact information;
  - b. Size and capacity;
  - c. Type of wall, floor and ceiling insulation;
  - d. Brand, mode, model and capacity of the refrigerating compressor, evaporator and ventilation system, and
  - e. Equipment temperature range, defrost circulation control, specific information documents and specifications of compound temperature recorders.
- 1.4 Prior to the start of each fruit export season, MAFWM shall deliver to GACC the name and address information of registered refrigerated chambers.

### 2. Types of Registers

MAFWM or MAFWM authorized officials must ensure that the combination of temperature sensors and temperature registers are as follows:

- (a) Sensors must be accurate at  $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ , in the range of  $-3.0^{\circ}\text{C}$  to  $+3.0^{\circ}\text{C}$ ;
- (b) The required number of sensors must be adjustable;
- (c) Registers must be capable of recording and storing data during treatment;
- (d) Their capacity must allow for recording information from all temperature sensors at least every hour with the same precision as

- required, and supervised by MAFWM or MAFWM authorized official;
- (e) Print capability is required to produce a hard copy identifying sensor, time and temperature, and specifying the register and chamber identification numbers.

### **3. Calibration of Temperature Sensors**

Calibration shall be done with a mixture of crushed iced water and distilled water using a certified thermometer approved by MAFWM officials.

- (a) Any sensor registering a temperature below  $-0.3^{\circ}\text{C}$  or above  $0.3^{\circ}\text{C}$  must be replaced.
- (b) MAFWM or MAFWM authorized officials shall check the fruit sensors calibration upon treatment completion using the foregoing method.

### **4. Temperature Sensor Placement**

- 4.1 Fruits placed on the top pallet must be pre-cooled and transferred to the cold treatment chamber under the supervision of MAFWM or MAFWM authorized officials.
- 4.2 At least two sensors must be used to measure the temperature inside the chamber (separated at the air exit and return points). The following four sensors are the minimum number for fresh fruit temperature measurement:
  - a. One in the middle of the fruit at the center of the treatment chamber;
  - b. One on a corner of the top layer of fruit at the center of the chamber;
  - c. One near the air return in the intermediate portion of loaded fruit, and
  - d. One near the air return at the top of the fruit load.
- 4.3 Sensors must be placed and the register connected under the supervision and instruction of MAFWM or MAFWM authorized officials.
- 4.4 Registration may start at any time, but the start of treatment shall only be measured from the moment at which all fruit sensors reach the specified treatment temperature.
- 4.5 When using the minimum number of sensors, if any one of them is out of the validity range for four consecutive hours, the treatment shall be deemed invalid and must be repeated.

### **5. Verification of Treatment Results**

- 5.1 When treatment records show parameter compliance with the requirements, MAFWM or MAFWM authorized officials may

authorize ending the treatment. If sensors have been approved pursuant to “Section 3”, it shall be deemed successfully completed.

5.2 Sensors must be calibrated prior to fruit removal from the chamber.

## **6. Confirmation of Treatment Results**

6.1 Sufficient statistics must be attached to the printed temperature record as proof of treatment completion.

6.2 MAFWM or MAFWM authorized officials must approve the aforesaid record and statistics before ratifying the results as successful, and this approval must be submitted for review at the GACC’s request.

6.3 For treatments not meet the requirements, the register may be reconnected for ongoing treatment if either of the following conditions is met:

- a. MAFWM or MAFWM authorized officials confirm that the treatment meets the requirements stated in “Section 6”, or
- b. The time between completion and re-start is less than 24 hours.

In both cases, the data may continue to be recorded upon reconnecting the registers.

## **7. Container Loading**

7.1 The containers must be inspected by MAFWM or MAFWM authorized officials to guarantee that they carry no pests, and their entrance covered to prevent pests from entering.

7.2 The fruits shall be loaded into the containers in insect-proof constructions, or the entrance to the chamber and container isolated with insect-proof materials.

## **8. Containers Seal**

8.1 MAFWM or MAFWM authorized officials shall install a numbered seal on the container door, recording the seal number on the Phytosanitary Certificate.

8.2 The seal may only be removed by a customs official at the Chinese port of arrival.

## **9. Storage of Fruit Not Immediately Loaded**

If not immediately loaded, treated fruit may be stored, but safe storage conditions need to be checked by MAFWM or MAFWM authorized officials, i.e.:

- (a) When the fruit is stored in the treatment chamber, the door must be closed;

- (b) If transferred to other storage place, such transfer must be done in a trustworthy manner approved by MAFWM, and no other fruit may be stored with it, and
- (c) Subsequent loading of the fruit into a container must be supervised by MAFWM or MAFWM authorized officials, as specified in “Section 7”.

#### **10. Phytosanitary Certificate**

- 10.1 The temperature and duration of the cold treatment at origin must be stated in the treatment section of the Phytosanitary Certificate, together with the name or code of the packaging houses, or cold treatment facilities.
- 10.2 The Phytosanitary Certificate and cold treatment report (attaching the cold treatment temperature record which endorsed by the MAFWM or MAFWM authorized officials and the record of fruit temperature sensor calibration) must be delivered to the China Customs upon arrival of the fruits to China.

## **OPERATIONAL PROCEDURES FOR COLD TREATMENT IN TRANSIT**

### **1. Type of Container**

The container must be a self-cooling (overall cooling) transit container and must be fitted with refrigerating equipment capable of attaining and maintaining the required temperature.

### **2. Type of Registers**

MAFWM or MAFWM authorized officials must ensure that the combination of temperature sensors and registers are as follows:

- 2.1 Temperature sensors must be  $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$  accurate, in the  $-3.0^{\circ}\text{C}$  to  $+3.0^{\circ}\text{C}$  range.
- 2.2 The number of sensors placed must be sufficient.
- 2.3 Registers must be capable of recording and storing the treatment process data.
- 2.4 Temperature readings of all sensors must be recorded at least every hour meeting the same accuracy parameters as required for sensors.
- 2.5 Printed temperature records must match the time and temperature recorded for each sensor, and must show the register and container codes.

### **3. Temperature Sensor Calibration**

- 3.1 Calibration must be done using a standard thermometer approved by MAFWM or MAFWM authorized official in a mixture of crushed ice and distilled water.
- 3.2 Any sensor reading off the  $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$  range must be replaced.
- 3.3 A "Record of fruit temperature sensor calibration" must be issued for each container, signed and stamped by MAFWM or MAFWM authorized officials, and the original document attached to the Phytosanitary Certificate at departure.
- 3.4 When the fruit batches arrive at the Chinese port of entry, China Customs shall inspect the fruit temperature sensor calibration.

### **4. Temperature sensor Placement**

- 4.1 The packaged fruits shall be loaded into the transit container under the supervision of MAFWM or MAFWM authorized official, arranged in



a manner to ensure a uniform air flow underneath and around pallets and boxes.

4.2 At least three fruit temperature and two air temperature sensors must be placed in each container at the following specific points:

- a. The fruit temperature sensor No. 1 must be placed in the center of the top layer of the first row of fruit within the container.
- b. The fruit temperature sensor No. 2 must be placed in the center 1.5 m (in 40 feet containers) or 1 m (in 20 feet containers) from the container door, at mid height.
- c. The fruit temperature sensor No. 3 must be placed in the fruits adjacent to the left wall, 1.5 m (in 40 feet containers) or 1 m (in 20 feet containers) from the container door, also at mid height.
- d. The two air (environment) temperature sensors must be located at the container air exit and reentry points.

4.3 All sensors must be placed under the supervision and guidance of MAFWM or MAFWM authorized officials.

4.4 (Pre-cooled) fruits must be stored in refrigerating chambers until the temperature reaches 4°C prior to container loading.

## **5. Container Sealing**

5.1 MAFWM or MAFWM authorized officials shall place a numbered seal on the freight container door.

5.2 This seal may only be removed by China Customs at the port of arrival in China.

## **6. Treatment Result Verification**

6.1 Sensors must be calibrated before the fruit is transferred out of the container.

6.2 If the treatment record shows parameters compliant with the requirements, China Customs may authorize ending treatment. And if the sensors have been approved pursuant to “Section 3” and “Sensor 4”, the treatment shall be considered successful.

## **7. Temperature Recording and Confirmation**

7.1 The in-transit provision is for cold treatment during the trip from Serbia to arrival at the first Chinese port, or ending after such arrival.

7.2 Recording may begin at any time, but the start of the treatment is measured from the point when all fruit sensors reach the specified treatment temperature.

7.3 The shipping company shall download the cold-treatment computer records and deliver them to the China Customs at the first Chinese port of arrival.

7.4 China Customs shall verify the records compliance with cold-treatment requirements, and determine treatment validity based on sensor calibration.

#### **8. Phytosanitary Certificate**

8.1 The cold-treatment temperature and start date must be stated in the treatment section of the Phytosanitary Certificate, followed by “In transit”, together with the name or code of the packaging houses, or containers.

8.2 The Phytosanitary Certificate, cold treatment report and fruit-temperature-sensor calibration record shall be delivered to China Customs upon arrival of the fruits in China.

塞尔维亚共和国农业、林业和水管理部  
与中华人民共和国海关总署  
关于塞尔维亚苹果输华植物检疫要求议定书

为使塞尔维亚鲜食苹果安全输往中华人民共和国,根据有害生物风险分析评估结果,塞尔维亚共和国农业、林业和水管理部(以下简称“MAFWM”)与中华人民共和国海关总署(以下简称“GACC”),经友好协商,达成一致意见如下:

第一条 总则

输华塞尔维亚鲜食苹果(*Malus domestica*)以下简称“苹果”),应符合中国植物检验检疫有关法律法规和安全卫生标准要求,并满足本议定书规定的要求,不带中方关注的检疫性有害生物(见附件1)。

本协议仅涉及植物检疫要求。其他标准和要求,如关于人类健康(如中国的食品安全国家标准),也适用于塞尔维亚输华苹果。

第二条 注册登记

输华苹果果园、包装厂及冷处理设施须在MAFWM审核备案,并由MAFWM和GACC共同批准注册。注册信息包括名称、地址及标识代码,以便在出口货物不符合本议定书相关规定时准确溯源。注册名单应在每年出口季节前,由MAFWM向GACC提供。

第三条 果园管理

所有输华果园应在MAFWM监管下建立完善的质量管理体

系和溯源体系，实施良好农业操作规范（GAP），维持果园卫生条件，如周围无影响水果生产的污染源、及时清理落果、烂果等；并实施有害生物综合治理（IPM），包括定期开展有害生物监测调查，物理、化学或生物防治有害生物；以及农事操作等控制措施。

MAFWM 应按国际植物检疫措施标准第 6 号（ISPM 6）的要求针对中方关注的检疫性有害生物（见附件 1）制定管理计划，组织实施果园监测。如在监测中发现有害生物或其相应症状，采取包括化学、物理或生物防治在内的综合管理措施。

输华果园的有害生物监测与防治应在 MAFWM 专业技术人员监管和指导下实施。技术人员应当接受 MAFWM 或其授权机构的培训。

输华果园应保留果园有害生物监测及防治记录，并在需要时由 MAFWM 向 GACC 提供。防治记录应包括生长季节使用的化学药剂名称、有效成分、使用剂量及时间等信息。

落地果不得用于出口。

果实从果园运往包装厂的过程中，须采用密闭箱体车或者采取帆布遮盖等措施，避免路途中感染有害生物。

MAFWM 应确保至少在果实采收前 20 天内对注册果园进行检查，重点检查是否存在中方关注的检疫性有害生物、果园有害生物监测和防治情况以及田间卫生状况保持情况。如发现中方关注的检疫性有害生物，应将样本送至官方实验室进行鉴定，并立即采取控制措施。对于管理不善，无法满足苹果输华植物检疫条件的果园，应暂停本季节的出口资格。

#### 第四条 检疫性有害生物管理措施

##### 1. 针对地中海实蝇 *Ceratitis capitata*

MAFWM 应建立地中海实蝇监测体系，输华果园须从开花期至采收期使用以性信息素 Trimedlure 为诱饵，用 Jackson 诱捕

器进行监测。诱捕器密度为每 10 公顷 1 个，面积小于 10 公顷的果园必须至少安装 3 个诱捕器，每两周检查一次。一旦监测到实蝇，需进行有效防治。

输华苹果需针对地中海实蝇采取冷处理措施，冷处理需在 MAFWM 或其授权人员的监管下，按照出口前冷处理操作程序（见附件 2）或运输途中冷处理操作程序（见附件 3）进行。冷处理指标要求如下：

1. 11°C 或以下（果肉温度），连续处理 14 天或以上；或
- 1.67°C 或以下（果肉温度），连续处理 16 天或以上；或
2. 22°C 或以下（果肉温度），连续处理 18 天或以上。

## **2. 针对梨火疫病 *Erwinia amylovora***

输华苹果应来自梨火疫病非疫产区。非疫产区应按照国家植物检疫措施标准第 10 号（ISPM 10）要求建立和维护，由 MAFWM 和 GACC 共同批准。应中方要求，MAFWM 应及时向 GACC 提供非疫产区维护的相关资料。

MAFWM 须在全国苹果产区组织开展梨火疫病的监测，每个地区每年至少监测 3 次。由 MAFWM 或其授权单位负责对输华果园梨火疫病进行监测，每年至少调查 3 次，即分别在新芽萌发后、开花后的 30-40 天和收获之前进行。

如果出口季前一季在果园监测到梨火疫病，应在非疫生产区外 1000 米范围建立缓冲区，标记出所有易感寄主，并每年至少监测三次。应中方要求，MAFWM 应及时向 GACC 提供监测的相关资料。无论在非疫产区还是缓冲区监测到梨火疫病，MAFWM 将暂停该非疫产区输华资格，并立即通知 GACC。MAFWM 消除疫情并经 GACC 认可后非疫产区方可恢复。

## **3. 针对美澳型核果褐腐菌 *Monilinia fructicola***

输华苹果应来自美澳型核果褐腐菌非疫产区。非疫产区应按照国家植物检疫措施标准第 10 号（ISPM 10）要求建立和维护，

由MAFWM和GACC共同批准。应中方要求，MAFWM应及时向GACC提供非疫产区维护的相关资料。

输华果园应在MAFWM的监督下和技术人员的指导下开展美澳型核果褐腐菌的监测，通过目视检查、取样和鉴定进行监测，每两周调查一次。应要求，MAFWM应向GACC提供关于该有害生物的调查报告或管理记录。无论在非疫产区还是缓冲区监测到美澳型核果褐腐菌，MAFWM将暂停该非疫产区输华资格，并立即通知GACC。MAFWM消除疫情并经GACC认可后非疫产区方可恢复。

#### 4. 针对苹果蠹蛾 *Cydia pomonella*

输华果园须在MAFWM的监督和植保技术人员的指导下开展苹果蠹蛾果园监测，调查从盛花期开始，一直到苹果收获结束。诱捕器设置密度为每公顷1个，小于3公顷的果园至少悬挂3个诱捕器。每月更换一次诱芯，每两周对诱捕器诱捕情况进行检查和记录。如发现诱捕器中有3个或3个以上的苹果蠹蛾，要立即进行有效防治。防治不彻底的果园，MAFWM将暂停该果园输华资格，并立即通知GACC。应要求，MAFWM应向GACC提供关于该有害生物的调查报告或管理记录。

#### 5. 针对苹叶蜂 *Hoplocampa testudinea*

输华果园应在MAFWM的监督和人员指导下对苹叶蜂进行监测，采取非化学措施和化学措施进行有效防治。在果园中设置白色黏捕器和目测有害生物对苹叶蜂进行检测。黏捕器设置密度为每公顷1个，面积小于3公顷的果园必须至少安装3个黏捕器，每两周检查一次诱捕器。在秋季，须对果园进行清理，收集和销毁受感染的果实。一旦监测到苹叶蜂，应及时使用中方认可的农药进行防治。防治不彻底的果园，MAFWM将暂停该果园输华资格，并立即通知GACC。应要求，MAFWM应向GACC提供关于该有害生物的调查报告或管理记录。

## 6. 针对其他检疫性有害生物

针对车前圆尾蚜、桃白圆盾蚧以及丁香疫霉等其他中方关注的检疫性有害生物，输华果园应在 MAFWM 技术人员监管和指导下开展监测。有害生物监测从开花期至收获期，至少每 2 周监测一次，重点检查果实、茎、枝和叶上是否有发生。如在监测中发现有害生物或其相应症状，需采用生物、物理或化学方法及时防治。防治不彻底的果园，MAFWM 将暂停该果园输华资格，并立即通知 GACC。应要求，MAFWM 应向 GACC 提供关于该有害生物的调查报告或管理记录。

### 第五条 加工包装

苹果加工、包装、储藏和装运过程，须在 MAFWM 或其授权官员检疫监管下进行。包装和冷藏设施需保持良好的卫生状态，并需具备防止有害生物再感染的功能（如防虫网）。

在包装过程中，苹果须经水洗、刷果、杀菌、挑拣、分级，剔除有缺陷的果实，以保证不带昆虫、螨类、烂果及枝、叶和土壤。

包装完成后，包装厂技术人员应对每个批次中的 600 个果实进行检查，并选取 60 个有可疑症状的果实进行剖果检查。如发现中方关注的检疫性有害生物，则该批次水果将不能出口到中国。如发现梨火疫病或美澳型核果褐腐菌，MAFWM 还应暂停相关非疫产区输华资格，并立即通知 GACC。MAFWM 消除疫情并经 GACC 认可后非疫产区方可恢复。

输华苹果的包装材料应干净卫生、未使用过的，符合中国植物检疫和卫生要求。如使用木质包装，须符合国际植物检疫措施标准第 15 号（ISPM 15）要求。

包装好的输华苹果应立即入库，并单独存放，避免受到有害生物的再次感染。

每个包装箱上须应用中文或英文注明水果名称、国家、产地、果园名称或其注册号、包装厂名称或其注册号等信息。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”或“Exported to the People’s Republic of China”。

装运输往中国苹果的集装箱必须在装箱时检查以确保其具备良好的卫生条件。该项活动必须有记录供 MAFWM 检查。

## 第六条 离境前检验检疫

在贸易的头两年，MAFWM 或其授权人员应按照每批货物 2% 的比例对每批输华苹果进行抽样检查，最小取样量为 1200 个果实，同时至少对其中的 60 个果实或检查过程中发现的可疑果实进行剖果检查。如两年内没有发生植物检疫问题，抽样比例数可降为 1%，但不得少于 600 个果实。

如发现梨火疫病或美澳型核果褐腐菌任何一种有害生物活体，MAFWM 应暂停相关非疫产区输华资格，并立即通知 GACC。当 MAFWM 消除疫情并经 GACC 认可，相关非疫产区地位方可恢复。

如发现其他中方关注的有害生物活体，该批货物不得向中国出口。MAFWM 应查明原因，并采取改进措施。同时，保存查获记录，应要求提供给 GACC

经检疫合格的，由 MAFWM 签发植物检疫证书，注明果园和包装厂注册名称或代码，并在附加声明中注明：“This consignment complies with requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Apples from Serbia to China, and is free from the quarantine pests of concern to China.”  
(该批货物符合塞尔维亚苹果输华植物检疫议定书要求，不带中方关注的检疫性有害生物。)

对于实施出口前冷处理的苹果，应在植物检疫证书上注明处



理温度、持续时间及处理设施名称或代码等信息。对于实施运输途中冷处理的,应在植物检疫证书上标注“Cold treatment in transit”(途中冷处理),并注明处理温度、持续时间、集装箱和封识号码等信息。

贸易正式开始前,MAFWM应向GACC提供植物检疫证书样本。

## 第七条 进境检验检疫

输华苹果应从GACC允许进口水果的港口和机场进境。

苹果到达中国进境口岸时,中国海关将对植物检疫证书、进境动植物检疫许可证等有关单证和标识进行核查,并实施检验检疫。

如发现来自未经批准的果园、包装厂,则该批苹果不予进境。

对于出口前实施冷处理的货物,还需附有由MAFWM签字确认的冷处理结果报告单以及果温探针校正记录表格;对于运输途中实施冷处理的货物,需附有冷处理报告、果温探针校正记录等。

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

如发现中方关注的检疫性有害生物(附件1)或塞尔维亚新发生的检疫性有害生物活体,或发现土壤、植物残体等,则该批货物作退回、销毁或检疫处理。

如发现不符合中国食品安全国家标准的,该批货物作退回或销毁处理。

如发现上述不符合要求情况,GACC将立即向MAFWM通报,并视情况暂停相关果园、包装厂和/或冷处理设施的苹果进口;如来自梨火疫病或美澳型核果褐腐菌非疫产区,则立即取消相关非疫产区地位。MAFWM应查明不符合的原因并采取改进

措施，防止类似情况再次发生。GACC 将根据 MAFWM 整改结果，决定是否取消暂停措施。

#### 第八条 符合性审查

在执行本议定书的第一年，在 MAFWM 的协助下，GACC 可派专家对塞尔维亚输华苹果产区进行实地考察或远程视频检查，确保其符合本议定书中规定的相关要求。

以上赴塞尔维亚实地考察所需费用，包括差旅、食宿等费用由塞方承担。

#### 第九条 回顾性审查

在贸易开展过程中，根据塞尔维亚苹果疫情发生动态及截获情况，GACC 将作进一步的风险评估，并与 MAFWM 协商以调整检疫性有害生物名单及相关检疫措施。如有必要，GACC 可对本议定书执行情况回顾性审查，包括派专家赴塞尔维亚进行实地评估。

#### 第十条 修改、生效和终止

双方达成书面协议后，可以对协议的条款进行修改。如果任何一方希望终止协议，应至少在拟终止之日前六个月书面通知对方。

本议定书有效期三年。如在有效期满前六个月内双方均未提出修改或终止要求，则其有效期自动顺延三年。

双方同意在执行本议定书时不会违反和影响到各自国家法律法规实施。如果在解释和执行本议定书过程中产生任何歧义，双方应通过协商和谈判解决。

本议定书于

在

签署，自签署之日

起生效，以中文、塞尔维亚文、英文三种文字写成，一式两份，  
双方各执一份。三种文本同等有效，如有歧义，以英文文本为准。

塞尔维亚共和国  
农业、林业和水管理部  
代 表

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Stanojević", written over a horizontal line.

中华人民共和国  
海关总署  
代 表

A handwritten signature in black ink, written over a horizontal line. The signature is stylized and appears to be in Chinese characters.

附件 1

中方关注的检疫性有害生物名单

1. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
2. 苹果蠹蛾 *Cydia pomonella*
3. 苹果瘿蚊 *Dasineura mali*
4. 车前圆尾蚜 *Dysaphis plantaginea*
5. 桃白圆盾蚧 *Epidiaspisleperii*
6. 苹果绵蚜 *Eriosoma lanigerum*
7. 苹叶蜂 *Hoplocampa testudinea*
8. 广翅小卷蛾属一种 *Hedya nubiferana*
9. 梦尼夜蛾属一种 *Orthosia cerasi*
10. 桃肖纹翅大蚜/桃大黑蚜 *Pterochloroides persicae*
11. 梨蓟马 *Taeniothrips inconsequens*
12. 美澳型核果褐腐菌 *Monilinia fructicola*
13. 丁香疫霉 *Phytophthora syringae*
14. 苹果黑星菌 *Venturia inaequalis*
15. 梨火疫病菌 *Erwinia amylovora*
16. 丁香假单胞菌丁香致病变种 *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*

## 附件 2

### 出口前冷处理操作程序

#### 一、冷处理设施类型

1. 出口前冷处理只能在 MAFWM 和 GACC 批准的冷藏室内进行。

2. MAFWM 或其授权官员须确保出口商使用的冷藏室符合适当标准，且具有能使水果达到和维持所需温度的制冷设备。

3. MAFWM 或其授权官员须保留批准用于输华水果出口前冷处理的冷藏室注册文件。该文件应包含以下内容：

(1) 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；

(2) 设施的尺寸及容量；

(3) 墙壁、地板和天花板的隔热类型；

(4) 制冷压缩机、蒸发器和空气循环系统的牌子、样式、类型和容量；

(5) 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。

4. 在水果出口季节开始之前，MAFWM 需向 GACC 提交当前注册的冷处理设施名单。

#### 二、记录仪类型

MAFWM 须确保探针和温度记录仪满足以下条件：

(1) 探针温度应在  $-3.0^{\circ}\text{C}$  到  $+3.0^{\circ}\text{C}$  之间，精确到  $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；

(2) 能够容纳所需数量的探针；

(3) 能够记录并贮存处理过程的数据，直至 MAFWM 查验；

(4) 能够每小时至少记录所有探针温度一次，且达到对探针温度所要求的精度；

(5) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度，并注明记录仪型号和冷处理设施识别号。

### 三、温度探针校正

校正须用由 MAFWM 批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行：

(1) 任何读数超出  $0^{\circ}\text{C}\pm 0.3^{\circ}\text{C}$  的探针都须用其他符合该标准的探针更换；

(2) 在处理完成时，MAFWM 或其授权官员须用提及的校正方法验证果温探针的校正值。

### 四、温度探针安插

1. 上托盘的水果须在 MAFWM 或其授权官员监管下预冷并装入冷处理室。

2. 至少用 2 个探针分别在出风口和回风口处测量室温，至少安插以下 3 个探针测量果实温度：

(1) 一个位于冷处理室中部所装水果的中心；

(2) 一个位于冷处理室中部所装水果顶层的边角；

(3) 一个位于所装水果中部近回风口处。

3. 探针的安插和与记录仪的连接须在 MAFWM 或其授权官员监管和指导下完成。

4. 记录仪可以在任何时间启动，然而只有所有果温探针都达到指定温度时才能开始计算处理时间。

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，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，MAFWM 或其授权官员可以授权结束处理，并对探针进行校正；如果探针校正结果符合第三条规定，则可认为该处理已成功完成。

2. 探针须在水果被移出集装箱前进行校正。

## 六、处理结果确认

1. 打印输出的温度记录能表明要求的冷处理已完成。
2. MAFWM 或其授权官员必须在确认处理成功之前保存上述记录和统计值。应 GACC 要求，提供上述记录以供审核。

3. 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) MAFWM 或其授权官员确认第六条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. 装货前集装箱须经 MAFWM 或其授权官员检查，以确保不带有有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入。

2. 水果须在具有防虫措施的建筑物内装箱；或者冷藏室出口和集装箱入口间用防虫材料连接。

## 八、集装箱的封识

1. 装载水果的集装箱须用编码的封条封识，其封条号码需在植物检疫证书上注明。

2. 封条只能在进境口岸由中国海关开启。

## 九、未立即装箱的水果贮存

处理过的水果如果未立即装箱，则可以在 MAFWM 或其授权官员监管下暂时贮存。

1. 如果水果贮存在冷处理室内，则冷处理室的门须封闭；

2. 如果水果需转移到其他贮存室贮存，则其转移方式须经 MAFWM 批准，而且该贮存室内不得贮存其他水果；

3. 水果须在 MAFWM 或其授权官员监管下按照第七条规定装箱。

## 十、植物检疫证书

1. 出口前冷处理的温度、持续时间、冷处理设施名称或其注册号码，须在植物检疫证书中注明。

2. 水果进境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理结果报告（附有由 MAFWM 签字确认的冷处理温度记录、果温探针校正记录）。



## 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。

### 二、记录仪类型

MAFWM 或其授权官员须确保探针和温度记录仪满足以下条件:

1. 探针温度应在 $-3.0^{\circ}\text{C}$ 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间,精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ;
2. 有足够数量的探针;
3. 能够记录并贮存处理过程的数据;
4. 能够每小时至少记录所有探针温度一次,且达到对探针温度所要求的精度;
5. 打印出的温度记录,须对应每个探针记录相应时间、温度,并注明记录仪型号和集装箱号码。

### 三、温度探针校正

1. 校正须用由 MAFWM 或其授权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. 须对每个集装箱出具一份由 MAFWM 或其授权官员签字确认的“果温探针校正记录”,正本须附在随货的植物检疫证书上。
4. 水果运抵进境口岸时,中国海关将对果温探针进行校正检查。

### 四、温度探针安插

1. 上托盘的水果须在 MAFWM 或其授权官员监管下装入集装箱,托盘和包装箱堆放应松散,确保足够的气流空隙。

2. 每个集装箱至少须安插 3 个果温探针，2 个空间温度探针，具体位置为：

(1) 1 号果温探针安插在集装箱内所装水果首排顶层中央位置；

(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，并在所装水果高度一半的位置；

(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，并在所装水果高度一半的位置；

(4) 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。

3. 所有探针须在 MAFWM 或其授权官员的监督和指导下安插。

4. 装箱前的水果需在冷藏室中预冷至果肉温度达  $4^{\circ}\text{C}$  或以下。

## 五、集装箱封识

1. 装载水果的集装箱须用编码的封条封识。

2. 封条只能在进境口岸由中国海关开启。

## 六、处理结果验证

1. 探针须在水果被移出集装箱前进行校正。

2. 如果果温探针记录显示符合技术指标要求，探针校正和安插位置符合第三条、第四条要求，则处理应被认为有效。

## 七、温度记录及确认

1. 运输途中冷处理可以在水果离开塞尔维亚口岸前开始，到达中国第一进境口岸之前或之后结束。

2. 记录可以在任何时间启动，然而只有所有果温探针都达到指定温度时才开始计算处理时间。

3. 船运公司下载的冷处理温度记录须提交给中国海关。如果冷处理在船到达进境口岸之前就已完成，在船上下载的冷处理记录可在途中传送给中国海关。

4. 中国海关将审核冷处理记录是否符合有关处理要求，并根据探针校正结果，判定冷处理是否有效。

#### 八、植物检疫证书

1. 冷处理温度和持续时间、集装箱号码、封条号码须在植物检疫证书中注明。

2. 水果进境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理报告（附有冷处理温度记录）、果温探针校正记录。