

中华人民共和国海关总署

公 告

2023 年 第 173 号

根据我国相关法律法规和中华人民共和国海关总署与乌拉圭东岸共和国牧农渔业部关于乌拉圭鲜食柑橘输华植物检疫要求的规定，即日起，允许符合以下相关要求的乌拉圭鲜食柑橘进口。

一、检验检疫依据

- (一) 《中华人民共和国生物安全法》；
- (二) 《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- (三) 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例；
- (四) 《进境水果检验检疫监督管理办法》；

(五) 《中华人民共和国海关总署与乌拉圭东岸共和国牧农渔业部关于乌拉圭鲜食柑橘输华植物检疫要求议定书》。

二、允许进境商品名称

鲜食柑橘(以下简称柑橘),包括橙(学名:*Citrus sinensis*, 英文名: Orange)、桔及其杂交品种(学名:*Citrus reticulata*, 英文名: Mandarin and their hybrids)、葡萄柚(学名:*Citrus paradisi*, 英文名: Grapefruit)、柠檬(学名:*Citrus limon*, 英文名: Lemon)。

三、允许的产地

乌拉圭柑橘产区。

四、批准的果园、包装厂

输华柑橘果园、包装厂、冷藏库及冷处理设施须在乌拉圭东岸共和国牧农渔业部(以下称乌方)审核备案,并由中华人民共和国海关总署(以下称中方)和乌方共同批准注册。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相关要求时准确溯源。注册名单应在每年出口季节前,由乌方向中方提供。获得批准的企业名单可在中方网站查询。

五、中方关注的检疫性有害生物名单

1. 南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus*
2. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
3. 无花果蜡蚧 *Ceroplastes rusci*
4. 柑桔扁软蚧 *Coccus perlatus*
5. 玫瑰短喙象 *Pantomorus cervinus*
6. 大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*

7. 柑橘澳洲痂囊腔菌 *Elsinoe australis*

六、出口前管理

(一) 果园管理。

1. 所有输华果园建立实施良好农业操作规范 (GAP) 认证或其他国际认证体系, 以确保生产过程的可追溯性; 维持果园卫生条件、收获时剔除烂果等, 并执行有害生物综合管理措施 (IPM), 包括防控措施, 如病虫害监测、化学或生物防治以及农事操作等控制措施。每个果园必须选择下面措施之一: 清除落果、收获时将落果收集到箱子里或在落果上喷杀菌剂。

2. 输华果园种植者应在乌方的监管下实施有效的有害生物监测和综合防治措施, 以避免和防治中方关注的检疫性有害生物的发生。

3. 输华果园的植物检疫措施应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。输华果园应保留有害生物的监测和防治记录, 并应要求向中方提供。防治记录包括生长季节使用化学药剂的名称、有效成分、使用日期及浓度等信息。

4. 针对地中海实蝇和南美按实蝇, 乌方应建立地中海实蝇和南美按实蝇监测体系。Jackson 诱捕器以 Trimelure 为诱剂, McPhail 诱捕器以水解蛋白为诱剂, 每 7 天检查一次诱捕器。乌方应保留上述监测活动及监督等方面的记录, 以便中方审查。

(二) 包装厂管理。

1. 柑橘的加工、包装、储藏和装运过程, 须在乌方官方检疫监管下进行。

2. 采摘时，来自乌方注册果园的柑橘，不得与未注册果园的柑橘装在同一箱中。如果发现没有分开，乌方应禁止该批柑橘出口，并暂停涉及果园和出口商该出口季节向中国出口柑橘。

3. 采摘后，柑橘应经加氯水浸泡或喷洒、刷洗、杀菌剂处理、打蜡、选果和包装等处理程序，保证不带中方关注的检疫性有害生物，不带枝、叶和土壤。

4. 储存库和/或冷藏库应单独用于存放新鲜柑橘，并具备适当的植物卫生条件，柑橘应按照乌方制订的安全措施进行存放。上述储存库、冷藏库在柑橘装运上运输工具环节，应采取安全防护措施。

（三）包装要求。

1. 输华柑橘的包装箱应干净卫生，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。

2. 柑橘包装箱上应用英文标出水果种类、出口国家、产地、果园名称或注册号、包装厂名称或注册号。

3. 每个包装箱上应用英文标出“**Exported to the People’s Republic of China**”（输往中华人民共和国）。

（四）检疫处理要求。

1. 输华柑橘应产自地中海实蝇和南美实蝇的非疫区，或采取途中冷处理措施，以杀灭上述实蝇幼虫。非疫区应按照国家植物检疫措施标准第4号（ISPM 4）要求建立和维护。非疫区地位需经中方和乌方共同批准。

2. 对来自不是实蝇非疫区的柑橘，冷处理应在乌方或其授权

官员监管下按照操作规程（见附件）在自动制冷集装箱中进行。
冷处理技术指标如下：

（1）针对橙、桔及杂交种和葡萄柚，冷处理温度要求需满足以下条件之一：

1.11°C 或以下持续 15 天以上；

1.67°C 或以下持续 17 天以上；

2.22°C 或以下持续 21 天以上。

（2）针对柠檬，冷处理温度要求需满足以下条件：

3°C 或以下持续 24 天以上。

（五）出口前检验检疫。

1. 柑橘启运前，乌方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，抽样比例为 1%。

2. 如果检出中方关注的任何活的检疫性有害生物，该批货物不得出口中国。

3. 如检出其他检疫性有害生物，出口商与乌方应立即对果园、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，乌方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。

1. 经检疫合格的柑橘，由乌方签发植物检疫证书，证书“原产地”栏中应注明柑橘产地，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 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议定书要求，不带中方关注的检疫性有害生物。）

2. 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、进境检疫及不合格处理

输华柑橘到达中国进境口岸时，中国海关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. 乌拉圭输华柑橘应从中方允许进口水果的口岸入境。
2. 当柑橘到达中国进境口岸时，中国海关将查验相关单证、标识，并实施现场植物检验检疫及查验。
3. 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）不合格处理。

1. 如发现柑橘来自未批准果园和/或包装厂，该批货物将被

禁止进境。

2. 如发现任何活的检疫性有害生物，该批货物将禁止进境。

3. 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。

4. 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（仍可在本集装箱内进行）、退回、销毁等处理措施。

本公告自发布之日起实施。原质检总局 2017 年第 55 号公告附件 2 “进口乌拉圭柑橘植物检验检疫要求”同时废止。

特此公告。

附件： 运输途中冷处理操作程序

海关总署

2023 年 11 月 29 日

附件

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

乌方应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合：

（一）探针温度在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间，精确到 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ 。

（二）有足够数量的探针。

（三）能够记录并贮存处理过程的数据。

（四）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。

（五）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。

三、温度的校正

（一）必须用由乌方核准的标准温度计在塑料容器中用碎冰和净水混合物校正（每个温度探针校准3次）。

（二）任何读数超出 $0^{\circ}\text{C}\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换。

（三）必须对每个集装箱出具一份由乌方官员签字盖章的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上。

（四）水果运抵中国进境口岸时，中方将按照第三条第一款方法对果温探针进行校正检查。

四、温度探针的安插

（一）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通。

（二）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：

1. 1 号探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

2. 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；

3. 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；

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。

（三）温度探针的校准和放置位置必须在乌方授权官员监督和指导下进行。

（四）装箱前的橙、桔和葡萄柚需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达 2°C 或以下。

（五）装箱前的柠檬需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达 3.5°C 或以下。

（六）集装箱在装进水果至少 30 分钟前开始预冷。

(七) 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。

五、集装箱的封识

(一) 由经授权的乌方检疫官员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识。

(二) 封条只能在中国进境口岸由中方官员开启。

六、温度记录及确认

(一) 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。

(二) 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。

(三) 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交进境港口的中方。

(四) 海上航行可能使得冷处理在船到达中国口岸之前的途中就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到中方以便审核。但是根据要求，在中方完成温度探针再校正前，不能认为该冷处理有效。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。

(五) 中方将核实处理记录是否符合有关处理要求。

七、植物检疫证书

(一) 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。

（二）柑橘进境时，需向中方提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。