

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA  
EXPORTACIÓN DE CEREZAS FRESCAS ARGENTINAS A CHINA  
ENTRE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA  
DEL MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO  
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA  
Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS  
DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

Para exportar las cerezas frescas argentinas a la REPÚBLICA POPULAR CHINA, en adelante “China” de manera segura sobre la base de un análisis de riesgo de plagas, la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO de la REPÚBLICA ARGENTINA y la ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS de la REPÚBLICA POPULAR CHINA (en lo sucesivo, «GACC»), intercambiaron puntos de vista y llegaron al siguiente consenso:

**Artículo 1 - Órgano Ejecutivo**

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (en adelante denominado «SENASA»), organismo descentralizado de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO de la REPÚBLICA ARGENTINA, será el organismo argentino responsable de la implementación de este Protocolo.

**Artículo 2 – Características**

Las cerezas frescas argentinas (*Prunus avium*) exportadas a China (en adelante denominadas indistintamente «cereza» o «cerezas») deben cumplir con todas las leyes y regulaciones fitosanitarias chinas, las normas de salud y seguridad, y con los requisitos establecidos en este documento, y estar libres de cualquier plaga cuarentenaria para China (Apéndice 1).

Este Protocolo se refiere únicamente a los requisitos fitosanitarios. Otras normas y requisitos, como los relativos a la salud humana (por ejemplo, las normas nacionales de seguridad alimentaria de China), también pueden aplicarse a las cerezas argentinas.

### **Artículo 3 – Registro**

Todos los huertos, empaques e instalaciones de tratamiento que deseen exportar cerezas deben estar registradas por SENASA y aprobadas tanto por GACC como por SENASA. El registro debe incluir nombre, dirección y código, de modo que, siempre que se detecte que un producto no cumple con los requisitos de este protocolo, se pueda efectuar trazabilidad hasta el establecimiento. El informe de registro debe ser enviado por SENASA al GACC para su aprobación antes del inicio de la temporada de exportación.

### **Artículo 4 - Manejo de huertos**

Para establecer el sistema de trazabilidad, todos los huertos registrados para la exportación a China deben aplicar Buenas Prácticas Agrícolas (BPA). Todos los huertos deberán mantener condiciones sanitarias, adoptar un sistema de Manejo Integrado de Plagas (MIP) que incluya monitoreo de plagas, controles químicos o biológicos y manejo agrícola, etc. Cada huerto debe eliminar los frutos caídos o aplicar fungicidas y/o pesticidas en los frutos caídos. Las frutas caídas no pueden ser incluidas como frutas de exportación.

Las plagas cuarentenarias de preocupación para China (Apéndice 1) deben ser monitoreadas por SENASA. Las actividades de cuarentena fitosanitaria en huertos que producen para la exportación deben realizarse bajo la orientación de personal técnico con conocimientos en aspectos fitosanitarios, como el monitoreo y control de plagas, etc. El personal técnico deberá ser capacitado por SENASA o instituciones de capacitación autorizadas por SENASA.

Todos los huertos deben mantener un registro de monitoreo y control de plagas que debe entregarse a GACC, de ser solicitado. El registro de control de plagas debe indicar información específica, incluido el nombre del ingrediente activo, la fecha de aplicación y las dosis de agroquímicos aplicadas durante el cultivo.

## Artículo 5 - Medidas de control para plagas especiales

### 5.1 *Anastrepha fraterculus* y *Ceratitis capitata*

Las cerezas para exportar a China requerirán una de las siguientes medidas de manejo del riesgo para mosca de los frutos, es decir, Mosca Sudamericana de los frutos (*Anastrepha fraterculus*) y Mosca Mediterránea de los frutos (*Ceratitis capitata*):

- Área libre de la plaga mosca de los frutos, o
- Tratamiento de frío

Para mosca de los frutos, SENASA deberá establecer un área libre de plaga (ALP), en conformidad con los lineamientos de la NIMF N° 26. La condición de ALP debe ser aprobada por SENASA y GACC.

De acuerdo con PROCEM (Programa Nacional de Control y Erradicación de la Mosca de los Frutos), el SENASA ejecuta un sistema de monitoreo para las moscas de la fruta. Se deberá usar trimedlure u otros productos equivalentes con feromona y proteínas hidrolizadas. La inspección de trampas debe realizarse cada SIETE (7) días. SENASA debe mantener los registros con todas las actividades relacionadas con el seguimiento y la supervisión del sistema de monitoreo de moscas de la fruta para fines de auditoría por parte del GACC.

Si se detecta alguna mosca de los frutos en el ALP, la condición de ALP será suspendida. El SENASA deberá informar inmediatamente al GACC en un plazo de CUARENTA Y OCHO (48) horas y llevar a cabo el plan de emergencia para mosca de los frutos. Luego de que la mosca de los frutos sea eliminada por SENASA y de que dicha acción haya sido aprobada por GACC, se recuperará el ALP.

Las cerezas exportadas a China que no provengan de áreas libres de mosca de los frutos deberán ser tratadas con un tratamiento de frío, supervisado por un funcionario de SENASA.

El tratamiento del frío debe realizarse de acuerdo con los Procedimientos Operativos para el tratamiento de frío en origen (Apéndice 2) o los Procedimientos Operativos para el tratamiento de frío en tránsito (Apéndice 3). El requisito de tratamiento en frío será uno de los siguientes:

Rango de temperatura	Tiempo de exposición (días)
1,11 °C o menor	16
1,67 °C o menor	17
2,22 °C o menor	21

### 5.2 *Brachycaudus persicae*, *Edwardsiana crataegi*, *Epidiaspis leperii*, *Frankliniella schultzei*, *Haplothrips trellesi* y *Lepidosaphes ulmi*

Los huertos deben ser monitoreados semanalmente desde floración hasta la cosecha, enfocado en verificar la presencia de insectos en ramas, tallos, hojas, pedúnculos y frutas. Si se detecta alguna especie de cochinilla objetivo en las frutas, se deberán utilizar las medidas necesarias, incluidos métodos químicos y biológicos, para controlar las plagas.

### 5.3 *Monilinia fructicola* y *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*.

Los huertos deben ser monitoreados al menos una vez cada QUINCE (15) días desde la brotación hasta la cosecha. Los tallos y hojas deben ser inspeccionados cuidadosamente para detectar cualquier mancha de la enfermedad, tomando muestras de cualquier síntoma sospechoso para análisis de laboratorio. Si se detecta alguna de estas especies de la enfermedad, se deberán usar las medidas necesarias para controlarla, incluidos los controles químicos y biológicos.

La información detallada del programa de monitoreo y las medidas de Manejo Integrado de Plagas para las plagas de cuarentena de preocupación de China debe ser autorizada por SENASA que las enviará al GACC, de ser solicitado.

Cada vez que se detecte cualquier otra especie de plaga cuarentenaria, SENASA informará inmediatamente al GACC y tomará las medidas necesarias para garantizar que las plagas cuarentenarias no sean transportadas por frutos. Si se detectan plagas cuarentenarias en las frutas, no se permitirá que los huertos correspondientes exporten fruta a China durante el resto de la temporada.

## **Artículo 6 - Embalaje**

Un funcionario de SENASA supervisará el embalaje, almacenamiento y transporte de las cerezas.

Durante el proceso de embalado, las cerezas deben seleccionarse y clasificarse para evitar la inclusión de cualquier insecto, ácaro, frutas en descomposición, hojas, ramas, raíces o tierra con las cerezas.

El material de embalaje debe estar limpio, higiénico, sin uso y debe cumplir con los requisitos sanitarios y de sanidad vegetal chinos. Se debe utilizar una malla o bolsas perforadas (diámetro máximo de apertura de 1,6 mm) en cajas de envases ventilados para cubrir los orificios de aireación en cada caja o para cubrir todo el pallet.

Las cerezas embaladas deberán ser almacenadas inmediatamente en una cámara sólo con cerezas de la misma condición fitosanitaria, separadas de otras para prevenir la infestación secundaria de plagas.

Cada caja debe estar etiquetada con el nombre de la fruta, el lugar de producción (Región y localidad), el país exportador, el nombre o código del huerto, el nombre o código del empaque, etc. (Ver apéndice 4). El siguiente texto debe estar marcado en chino o inglés en cada caja y pallet: «输往 中华人民共和国» (Exportado a la República Popular China).

Si se utiliza material de embalaje de madera, debe cumplir con la Norma Internacional para Medidas Fitosanitarias No. 15 (NIMF 15).

Los contenedores en los que se carga la fruta para la exportación a China deben mantener su limpieza en el momento de la carga. Esta actividad debe ser registrada para la verificación por parte de SENASA.

## **Artículo 7 - Inspección previa a la exportación y cuarentena.**

Durante los primeros DOS (2) años posteriores de la fecha de vigencia del presente protocolo, el tamaño de la muestra tomada de cada lote de cerezas para inspección fitosanitaria por parte de funcionarios de SENASA será del DOS POR CIENTO (2%). Si no se detectan problemas cuarentenarios durante el período de DOS (2) años, el tamaño de la muestra se reducirá al UNO POR CIENTO (1%). Si se encuentra algún organismo vivo de plagas cuarentenarias de preocupación para China, el lote no deberá exportarse a China. Los funcionarios de SENASA deberán encontrar la causa y tomarán

medidas preventivas para su mejora. Al mismo tiempo, se mantendrá el registro de detección y se enviará al GACC, de ser solicitado.

Al completar una inspección, SENASA emitirá un Certificado Fitosanitario para el lote aprobado, indicando claramente el número del contenedor. Debe declararse lo siguiente: «ESTE ENVÍO DE CEREZAS CUMPLE CON EL PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CEREZAS FRESCAS ARGENTINAS A CHINA, Y ESTÁ LIBRE DE CUALQUIER PLAGA CUARENTENARIA DE INTERÉS PARA CHINA».

El certificado fitosanitario de los envíos que se hayan sometido a un tratamiento de frío en origen debe especificar la temperatura y la duración del tratamiento, junto con el nombre o código de la instalación de tratamiento. Para los tratamientos de frío en tránsito, el Certificado Fitosanitario debe indicar la temperatura del tratamiento y la fecha de inicio, el número de contenedor y precinto, etc. SENASA enviará al GACC copias del Certificado Fitosanitario para su registro y referencia antes de comenzar el comercio.

#### **Artículo 8 - Inspección a la entrada y cuarentena**

Los puertos de entrada para las cerezas argentinas son todos los puertos y aeropuertos chinos autorizados para la entrada de fruta por parte del GACC.

Cuando las cerezas arriben al puerto de entrada en China, la Aduana de China verificará los documentos y rótulos pertinentes, como el Certificado Fitosanitario y el Permiso de Entrada de Animales y Plantas, y completará el proceso de inspección y cuarentena.

Para los artículos que se hayan sometido a un tratamiento de frío en origen, también se deberán enviar los resultados del tratamiento de frío con las aprobaciones adjuntas de SENASA, incluyendo el registro del sensor de temperatura de la fruta. El informe de tratamiento de frío con el registro del sensor de temperatura de la fruta debe proporcionarse para aquellos que se hayan sometido a un tratamiento de frío en tránsito.

Cualquier envío que se determine que no ha sido sometido a un tratamiento de frío se someterá a un tratamiento de frío en el puerto de destino (en el propio contenedor), o será devuelto o destruido.

No se permitirá la entrada de envíos de cerezas de huertos o instalaciones de empaque no autorizados.

Si se detecta en un envío cualquier plaga cuarentenaria incluida en el Apéndice 1, deberá devolverse, destruirse o tratarse. GACC informará de inmediato a SENASA y suspenderá la importación de cerezas de los huertos pertinentes, incluso deteniendo el programa en algunos casos. SENASA deberá investigar la causa y tomar medidas para prevenir la recurrencia de estas situaciones. Sobre la base del resultado de evaluar las medidas de mejora adoptadas por SENASA, GACC decidirá si cancela o no la suspensión.

Si se detectan otras plagas que requieren cuarentena o cualquier otra no informada por la REPÚBLICA ARGENTINA, (en adelante Argentina), el envío deberá ser devuelto, destruido o tratado. GACC informará de inmediato a SENASA y SENASA realizará una investigación para encontrar la causa y tomar las medidas necesarias para evitar la repetición de estos eventos.

#### **Artículo 9 - Inspección de cumplimiento**

Antes de implementar el protocolo durante el primer año, GACC enviará a DOS (2) inspectores chinos para una inspección de cumplimiento, con la asistencia de SENASA a las áreas de cultivo de cerezas en Argentina, durante la temporada de cosecha de cerezas. El propósito de la visita es asegurar que la cereza argentina para exportar a China cumpla con los requisitos de este protocolo. En colaboración con SENASA, verificarán el proceso de monitoreo y prevención de plagas de los huertos de cerezos que desean exportar a China, así como el manejo de los empaques y las instalaciones de tratamiento. Siempre que se encuentre cualquier organismo vivo de plagas cuarentenarias de preocupación para China, o el tratamiento de frío se considere inefectivo, el envío de cerezas correspondiente no podrá exportarse a China o se aplicarán medidas de mejora correspondientes.

Cualquier costo relacionado con la supervisión mencionada, incluido el transporte y el alojamiento, estará a cargo de la parte argentina.

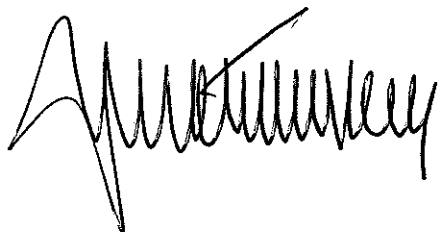
#### **Artículo 10 - Revisión retrospectiva**

De ser necesario, GACC deberá completar un análisis de riesgo adicional basado en la presencia efectiva de plagas en Argentina y la interceptación de plagas. Podrá ajustarse la lista de plagas cuarentenarias y las medidas cuarentenarias relevantes según lo acordado con SENASA.

Con el fin de garantizar el cumplimiento total de los requisitos establecidos por las medidas de control y manejo, GACC realizará una revisión retrospectiva de los requisitos de inspección y cuarentena para las cerezas luego de CINCO (5) años de exportaciones, incluidas visitas de inspectores a la Argentina. El protocolo se modificará según sea necesario en función del resultado de esta inspección y con el acuerdo de ambas partes.

Este Protocolo se firmó en Buenos Aires el 02 de diciembre de 2018, en DOS (2) originales en chino, español e inglés, y entrará en vigencia en la fecha de su ejecución. Cada parte conservará una copia de los tres textos igualmente válidos. Si surgieran diferencias de interpretación, prevalecerá el texto en inglés. Este protocolo tendrá vigencia durante DOS (2) años, a menos que cualquiera de las partes notifique a la otra su intención de enmendarlo o rescindirlo al menos DOS (2) meses antes de la fecha de caducidad prevista. Se renovará automática y consecutivamente por períodos adicionales de UN (1) año.

**POR LA**  
**SECRETARÍA DE GOBIERNO DE**  
**AGROINDUSTRIA DEL MINISTERIO**  
**DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO**  
**DE LA REPÚBLICA ARGENTINA**



**POR LA**  
**ADMINISTRACIÓN GENERAL**  
**DE ADUANAS**  
**DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**





## APÉNDICE 1

### PLAGAS DE PREOCUPACIÓN CUARENTENARIA PARA CHINA

1. *Anastrepha fraterculus*
2. *Brachycaudus persicae*
3. *Ceratitis capitata*
4. *Edwardsiana crataegi*
5. *Epidiaspis leperii*
6. *Frankliniella schultzei*
7. *Haplothrips trellesi*
8. *Lepidosaphes ulmi*
9. *Monilinia fructicola*
10. *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*

## **APÉNDICE 2**

### **PROCEDIMIENTO OPERACIONAL PARA TRATAMIENTO DE FRÍO EN ORIGEN**

#### **1. Instalaciones de tratamiento de frío**

1.1 El tratamiento de frío en origen sólo puede ser realizado en instalaciones aprobadas por SENASA y GACC.

1.2 Funcionarios del SENASA serán responsables de asegurar que las instalaciones de tratamiento de frío usadas por los exportadores se encuentren en conformidad con las reglas pertinentes y se encuentren equipadas con una refrigeración capaz de alcanzar y mantener la fruta a la temperatura requerida.

1.3 Funcionarios del SENASA mantendrán un registro de las instalaciones de tratamiento de frío aprobadas para el tratamiento de frío de cerezas a ser exportadas a la REPÚBLICA POPULAR CHINA. Este registro incluirá documentación que cumpla con los siguientes requisitos:

- (a) Ubicación de la infraestructura y planos de construcción, incluyendo información específica de contacto de los propietarios/operadores.
- (b) Tamaño de las instalaciones y capacidad.
- (c) Tipo de aislamiento utilizado en las paredes, techos y pisos.
- (d) Marca, modelo, tipo y capacidad del condensador de refrigeración, el evaporador y circulación de aire.
- (e) Rango de temperatura del equipo, control del ciclo de descongelamiento y las especificaciones y detalles de todo equipo de grabación de temperatura integrado.

1.4 SENASA enviará al GACC los nombres y direcciones de las instalaciones de tratamiento de frío registradas antes del inicio de cada temporada de exportación de cerezas.

#### **2. Tipo de registradores**

2.1 Funcionarios del SENASA deberán asegurarse que la combinación de sensores de temperatura y registradores de temperatura sea:

- (a) Los sensores tendrán una precisión de  $\pm 0,15$  °C en el rango de -3,0 °C y +3,0 °C;

- (b) El número requerido de sensores debe ser ajustable;
- (c) Los registradores deben ser capaces de registrar y almacenar datos durante el periodo de tratamiento, hasta que los datos puedan ser revisados por funcionarios del SENASA;
- (d) Deben ser capaces de registrar la temperatura de todos los sensores al menos una (1) vez por hora y con el mismo grado de precisión requerido por los sensores;
- (e) Deben ser capaces de producir impresiones que identifiquen a cada sensor, tiempo y temperatura, así como el número de identificación de la instalación de almacenamiento.

### **3. Calibración de temperatura**

La calibración debe llevarse a cabo mediante una mezcla de hielo picado y agua destilada, usando un termómetro certificado aprobado por Funcionarios del SENASA.

- (a) Cada sensor que el registro indique un desvío de  $\pm 0,3$  °C con respecto a 0 °C, deberá ser reemplazado por uno que se ajuste a este criterio.
- (b) Una vez que se termina el tratamiento, funcionarios del SENASA verificarán la calibración de los sensores de fruta usando el método referido en «sección 3.1».

### **4. Colocación de los sensores de temperatura bajo la supervisión de Funcionarios del SENASA**

4.1 La fruta localizada en el pallet superior debe ser pre-enfriada y cargada en las cámaras de frío bajo supervisión de funcionarios del SENASA. Podrán asimismo ser pre-enfriadas por los exportadores.

4.2 Se deberán usar al menos DOS (2) sensores para medir la temperatura dentro de la cámara (separados en los puntos de entrada y salida de circulación de aire). Los siguientes TRES (3) sensores son el número mínimo para medir la temperatura de la fruta fresca:

- (a) Uno en medio de la fruta, ubicado en el centro de la cámara.
- (b) Uno en un ángulo de la parte superior de la fruta, ubicado en el centro de la cámara.
- (c) Uno cerca del retorno de aire en la porción intermedia de la fruta cargada.

4.3 La colocación de los sensores y la conexión a un registrador estará bajo la supervisión y guía del personal del SENASA autorizado.

4.4 Los registros pueden comenzar en cualquier momento, pero el tiempo de tratamiento se considerará que comienza sólo cuando todos los sensores de la fruta hayan alcanzado la temperatura de tratamiento especificada.

4.5 Cuando se utilice el número mínimo de sensores y si alguno de ellos está fuera del rango de validez durante CUATRO (4) horas consecutivas, el tratamiento se declarará inválido y deberá repetirse.

## **5. Verificación de los resultados del tratamiento**

Una vez que los reportes de los sensores en la fruta muestren que se ha cumplido con los parámetros requeridos, los funcionarios del SENASA podrán autorizar el fin del tratamiento. Si los sensores han sido aprobados de conformidad con la «Sección 3», se considerará que se completaron con éxito.

Los sensores deben calibrarse antes de extraer la fruta de la cámara.

## **6. Confirmación de los resultados del tratamiento**

6.1 Al finalizar el tratamiento, los sensores deben recalibrarse según la «Sección 3». Todos los registros de calibración deben conservarse y proporcionarse a solicitud del GACC.

6.2 Cualquier lectura recalibrada del sensor después del tratamiento que sea más alta que en la colocación requiere un ajuste del registro de lectura. Si la lectura ajustada del registro muestra que no cumple con los requisitos del plan de tratamiento, los resultados se considerarán inválidos. El SENASA y el exportador podrán decidir conjuntamente si un nuevo tratamiento debe ser aplicado.

6.3 Se deben adjuntar estadísticas suficientes al registro de temperatura impreso como prueba de finalización del tratamiento.

6.4 Los funcionarios del SENASA deben aprobar el registro y las estadísticas antes mencionados antes de ratificar los resultados como exitosos y esta aprobación debe enviarse para su revisión a pedido del GACC.

6.5 Si el tratamiento de frío requerido ha tenido una falla, el registrador de datos debe ser reconectado y el tratamiento continúa siempre que:

(a) Funcionarios del SENASA confirmen el mantenimiento de las condiciones requeridas del tratamiento establecidas en la «sección 6.3», o

(b) El tiempo transcurrido desde la interrupción del tratamiento y reanudación es menos de VEINTICUATRO (24) horas.

En ambos casos se podrá continuar registrando los datos desde el momento en que el registrador de datos sea reconectado.

## **7. Carga del contenedor**

7.1 El contenedor deberá ser inspeccionado por funcionarios del SENASA para asegurar que se encuentre libre de plagas y que las ventilaciones están cubiertas para prevenir el ingreso de insectos.

7.2 La fruta deberá ser cargada dentro de un recinto a prueba de insectos o utilizando un cerramiento a prueba de insectos entre la cámara de frío y el contenedor.

## **8. Precintado del contenedor**

8.1 Funcionarios del SENASA deberán colocar un precinto numerado en las puertas del contenedor y el número de precinto debe ir en el Certificado Fitosanitario (CF).

8.2 El precinto sólo podrá ser quitado por un Funcionario de la Aduana en el Puerto de entrada a la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

## **9. Almacenamiento de la fruta que no será cargada inmediatamente**

9.1 La fruta tratada que no va a ser cargada inmediatamente, deberá ser almacenada bajo condiciones de seguridad mantenidas por funcionarios del SENASA:

(a) Si la fruta es almacenada en la cámara de tratamiento, la puerta del recinto deberá permanecer cerrada.

(b) Si la fruta será transferida a otro recinto para su almacenamiento, deberá ser transferida de manera segura aprobada por SENASA y el recinto no deberá contener otra fruta y

(c) La carga subsecuente del contenedor deberá ser realizada bajo supervisión de acuerdo a lo estipulado en la «Sección 7».

## **10. Certificado Fitosanitario**

10.1 En el campo de tratamiento del CF debe ir consignada la temperatura, tiempo de duración del tratamiento de frío en origen y nombre o código de la cámara de tratamiento de frío.

10.2 El Certificado Fitosanitario y el informe de tratamiento en frío deben entregarse a la Aduana de China a la llegada de las cerezas a China. El informe debe incluir registros de temperatura, con las firmas de funcionarios del SENASA y los registros de la calibración del sensor de temperatura de la fruta.

## **APÉNDICE 3**

### **PROCEDIMIENTO OPERACIONAL DE TRATAMIENTO DE FRÍO EN TRÁNSITO**

#### **1. Tipo de contenedores**

Los contenedores deben ser de transporte (integrales) auto-refrigerados, capaces de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.

#### **2. Tipos de registradores**

Funcionarios del SENASA deberán asegurarse de que la combinación de los sensores de temperatura y registradores de temperatura sea:

2.1 Sensores precisos a  $\pm 0,15$  °C en el rango de -3,0 °C a +3,0 °C.

2.2 El número requerido de sensores.

2.3 Los registradores deben ser capaces de registrar y almacenar datos del proceso de tratamiento.

2.4 Los registros de temperatura de todos los sensores deben realizarse al menos cada UNA (1) hora, con el mismo grado de precisión que se requiere de los sensores.

2.5 Los registros de temperatura impresos deben coincidir con el tiempo y la temperatura registrados para cada sensor, y deben mostrar los códigos de registro y contenedor.

#### **3. Calibración de la temperatura**

3.1 La calibración debe realizarse usando una mezcla de hielo picado y agua destilada usando un termómetro certificado aprobado por funcionarios del SENASA.

3.2 Todo sensor cuyo registro esté por fuera de  $\pm 0,3$  °C de los 0 °C, deberá ser reemplazado.

3.3 Se deberá preparar un «Registro de calibración de los sensores de temperatura» para cada contenedor firmado y sellado por funcionarios del SENASA. El original debe ser adjuntado al CF que acompaña el envío.

3.4 Cuando la fruta arribe al puerto de ingreso en China, la Aduana de China comprobará al arribo la calibración de los sensores de fruta.

#### **4. Ubicación de los sensores de temperatura**

4.1 La fruta empacada debe ser cargada en un contenedor bajo la supervisión de funcionarios del SENASA. Los contenedores deberán ser empacados de manera tal de asegurar que haya una cantidad equivalente de aire de circulación por debajo y alrededor de todos los pallets y cajas.

4.2 Al menos TRES (3) sensores de temperatura de la fruta y DOS (2) sensores de temperatura del aire son necesarios en cada contenedor y las posiciones específicas son:

(a) Sensor 1: debe colocarse en el centro de la capa superior de la primera fila de fruta dentro del contenedor.

(b) Sensor 2: fila central del pallet, aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de CUARENTA (40) pies) o UN (1) metro (para contenedores de VEINTE (20) pies) desde la puerta del contenedor, y también a media altura.

(c) Sensor 3: debe colocarse en las frutas adyacentes a la pared izquierda, aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de CUARENTA (40) pies) o UN (1) metro (para contenedores de VEINTE (20) pies) desde la puerta del contenedor, también a media altura.

(d) Los DOS (2) sensores de temperatura de aire deben ser colocados en el distribuidor de aire en la entrada y retorno de aire, respectivamente.

4.3 Todos los sensores deberán ubicarse bajo supervisión y guía de funcionarios del SENASA.

4.4 La fruta (pre-enfriada) debe almacenarse en cámaras frigoríficas hasta que la temperatura alcance los CUATRO (4° C) antes de la carga del contenedor.

#### **5. Precintado del contenedor**

5.1 Un Funcionario del SENASA debe colocar un precinto numerado en la puerta del contenedor.



5.2 El precinto solo podrá ser removido por un funcionario de la Aduana de China en el puerto de arribo a la República Popular China.

## **6. Verificación del Registro de temperatura.**

Si el registro del sensor de fruta muestra parámetros que cumplen con los requisitos, los funcionarios del GACC pueden autorizar la finalización del tratamiento, y si los sensores han sido aprobados de conformidad con lo establecido en la «Sección 3», el tratamiento se considerará exitoso.

Los sensores deben calibrarse antes de que la fruta se transfiera fuera de la cámara de tratamiento.

## **7. Registro de temperatura y Ratificación del Tratamiento**

7.1 Bajo el acuerdo en tránsito, el tratamiento será completado durante el viaje entre Argentina y el primer puerto en la República Popular China o luego del arribo.

7.2 Los registros podrán comenzar en cualquier momento, pero el tratamiento se considerará iniciado solo luego de que todos los sensores de la fruta hayan alcanzado la temperatura de tratamiento propuesta.

7.3 La compañía marítima descargará los archivos del registro del tratamiento de frío y los enviará a la Aduana de China en el primer puerto de entrada a la República Popular China.

7.4 Algunos viajes permiten que el tratamiento de frío sea completado previo al arribo a un puerto en la República Popular China. En ese caso, los registros del tratamiento podrán ser descargados y sean enviados a la Aduana de China para su verificación.

7.5 La Aduana de China verificará que los registros de tratamiento cumplen los requisitos de tratamiento de frío pertinentes y determinará la validez del tratamiento en base a la calibración de los sensores.

## **8. Certificado Fitosanitario**

8.1 La temperatura de tratamiento en frío y la fecha de inicio deben indicarse en la sección de tratamiento del Certificado fitosanitario, seguido de «En tránsito». Los números del contenedor y el del precinto deben estar consignados en la sección de la Declaración Adicional.

8.2 El certificado fitosanitario, el informe de tratamiento en frío y el registro de calibración del sensor de temperatura de la fruta se entregarán a la Aduana de China a la llegada de las cerezas a la República Popular China.

## APÉNDICE 4

### Marca del envase (en Inglés)

<p>FRESH CHERRIES Country: Argentina Production area: (Province/Location) Orchard: (code) Packing house: (code) 输往中华人民共和国</p>
---

### Marca del pallet (en Chino)

<p>输往中华人民共和国</p>
------------------

# 阿根廷共和国生产劳动部农业产业 国务秘书处与中华人民共和国海关总署 关于阿根廷鲜食樱桃输华植物检疫要求的 议定书

为使阿根廷共和国鲜食樱桃安全输往中华人民共和国，根据有害生物风险评估结果，阿根廷共和国生产劳动部农业产业国务秘书处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 执行机构

阿根廷生产劳动部农业生产国务秘书处下属的权力下放机构，国家农业食品卫生质量局（以下简称“SENASA”），为本议定书中阿方的执行单位。

## 第二条 总则

输往中国的阿根廷鲜食樱桃（*Prunus avium*，以下简称樱桃），除符合中国植物检疫有关法律法规和安全卫生标准外，应满足本议定书规定的植物检疫要求，不得带有中方关注的检疫性有害生物（附件1）。

本议定书仅涉及植物检疫要求。其他标准和要求，如关于人类健康（如中国的国家食品安全标准），也适用于阿根廷樱桃。

### 第三条 注册登记

出口樱桃的果园、包装厂及处理设施须经 SENASA 备案，并由 SENASA 和 GACC 共同批准注册。注册信息须包括名称、地址及标识代码，以便在出口产品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 SENASA 向 GACC 提供。

### 第四条 果园管理

所有出口注册果园应建立并实施良好农业操作规范（GAP），以确保生产过程的可追溯性。维持果园卫生条件，并执行有害生物综合防治（IPM），包括病虫害监测、化学或生物防治以及农事操作等控制措施。每个果园必须清除落果或在落果上及时喷杀菌剂和杀虫剂，收获时不得将落果混入商品果中。

SENASA 需对中方关注的检疫性有害生物（见附件 1）进行监测。出口果园的植物检疫措施必须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。技术人员应当接受 SENASA 或 SENASA 授权培训机构的培训。

所有注册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所有化学药剂的名称、有效成分、使用日期及使用浓度等详细信息。

## 第五条 检疫性有害生物防控措施

### 5.1 针对南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus* 和地中海实蝇 *Ceratitis capitata*

输华樱桃针对南美按实蝇和地中海实蝇应采取以下风险控制措施；

- 实蝇非疫区，或者
- 冷处理

SENASA 应基于第 26 条国际植物检疫措施标准 (ISPM26) 建立实蝇非疫区，且需经 SENASA 和 GACC 共同批准。

SENASA 应根据阿根廷国家实蝇监测 (PROCEM) 建立实蝇监测项目。使用 Trimelure 或者其他等效的性外激素诱剂以及水解蛋白食物饵，每 7 天检查一次诱捕器。SENASA 应保留上述实蝇监测活动及监测体系等方面的记录，以便 GACC 审查。

一旦在非疫区内发现实蝇，非疫区将被暂停。SENASA 需在 48 小时之内通报 GACC，并立即启动应急行动计划。当 SENASA 根除疫情并经 GACC 认可后，非疫区方可恢复。

输华樱桃如来自实蝇非疫区之外，则必须采取冷处理。冷处理操作应在 SENASA 官员监管下实施。

冷处理可按照出口前冷处理操作程序（附件 2）或出口运

输途中冷处理操作程序（附件 3）进行。冷处理指标要求如下：

温度范围	持续天数
1.11°C 或以下	16
1.67°C 或以下	17
2.22°C 或以下	21

5.2 针对针对黑桃蚜 *Brachycaudus persicae*、叶蝉 *Edwardsiana crataegi*、梳缺花蓟马 *Frankliniella schultzei*、管蓟马 *Haplothrips trellesi*、桃白圆盾蚧 *Epidiaspis leperii* 和榆蚜盾蚧 *Lepidosaphes ulmi*

SENASA 应建立果园监测体系，从开花至收获期每周调查一次。调查以枝干、茎、叶、果柄和果实为主，观察是否有目标虫体。如樱桃果实上发现任何一种盾蚧，SENASA 应立即采取措施，如化学和生物防治措施，控制有害生物的发生。

5.3 针对美澳型核果褐腐菌 *Monilinia fructicola*、果树细菌性溃疡病菌 *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*

必须进行果园监测，从樱桃发芽期至收获期，每 15 天检查一次。重点检查茎部和叶片是否有病斑，采集有可疑症状的病害标本，送实验室检测。如樱桃果实上发现任何一种病菌，SENASA 应立即通知 GACC，并采取包括化学或生物防治在内的综合管理措施。

具体的监测计划和综合管理措施须由 SENASA 批准,并按要求向 GACC 提供。

一旦发现其他检疫性有害生物, SENASA 应立即通知 GACC, 并采取包括化学或生物学防治在内的综合措施进行治疗, 以确保输往中国的樱桃不携带相关检疫性有害生物。如在樱桃果实上发现相关检疫性有害生物, 该果园本季节将不得向中国出口。

## 第六条 包装

樱桃加工、包装、储藏和装运过程, 须在 SENASA 官方检疫监管下进行。

在包装过程中, 樱桃须经剔除、挑拣、分级, 以保证不带有昆虫、螨类、烂果及枝、叶、根和土壤。

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。包装箱如有通气孔, 应使用防尘网或带有微孔的包装袋以防害虫进入 (最大孔径 1.6 mm)。

包装好的樱桃如需储藏应立即入库, 避免受到有害生物的再次感染。如经不同检疫条件处理, 应单独存放。

每个包装箱上须用中文或英文注明水果名称、产地 (区、省)、国家、果园或其注册号、包装厂及其注册号等信息 (附件 4)。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”。



若使用了木质包装，须符合第 15 号国际植物检疫标准 (ISPM15)。

装有输往中国樱桃的集装箱必须在装箱时检查是否具备良好的卫生条件。该项活动必须有记录供 SENASA 检查。

### 第七条 离境前检验检疫

在协议生效后的两年内，SENASA 官员应按照 2%的比例对每批输往中国樱桃进行抽样检查。如两年内没有发生植物检疫问题，抽样比例降为 1%。如发现中方关注的检疫性有害生物活体，整批货物不得出口中国。SENASA 官员应查明原因，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，SENASA 应出具植物检疫证书，注明集装箱号码，并填写以下附加声明：“该批樱桃符合《阿根廷鲜食樱桃输华植物检疫要求的议定书》，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，应在植物检疫证书上注明冷处理的温度、持续时间及处理设施名称或编号等。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。

SENASA 应在贸易进行前向 GACC 提供植物检疫证书样本，以便中方备案核查。

## 第八条 进境检验检疫

输华樱桃将允许从所有 GACC 允许进口水果的港口和机场进口。

樱桃到达中国入境口岸时，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。

对于出口前实施冷处理的货物，入境时还需提供由 SENASA 背书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，入境时还需提供冷处理报告、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（如确认为冷藏集装箱，且仍可在本集装箱内进行）、退回、销毁等处理措施。

如发现来自未经批准的果园或包装厂，则该批樱桃不准入境。

如发现中方关注的检疫性有害生物活体（附件 1），则该批货物作退回、销毁或检疫除害处理。同时，GACC 将立即向 SENASA 通报，要求暂停相关果园的樱桃向中国出口，直至视情况暂停整个项目。GACC 将对 SENASA 所采取的改进措施进行评估，根据结果决定是否取消已采取的暂停贸易措施。

如发现其他检疫性有害生物则该批货物作退回、销毁或检疫除害处理。GACC 将立即向 SENASA 通报，SENASA 将开展调查，查明原因并实施相应改进措施。

## 第九条 符合性审查

在本项目开始的第一年，GACC 将派两名技术官员赴阿根廷进行符合性审查，在 SENASA 协助下，监管并审核樱桃出口果园、包装厂的管理、有害生物监测和防控计划的实施情况。如发现中方关注的检疫性有害生物活体，或判定出口前冷处理无效，此批货物将不得出口，或采取补救处理措施。

以上赴阿审查及预检所需费用，包括差旅、食宿等费用由阿方承担。

## 第十条 回顾性审查

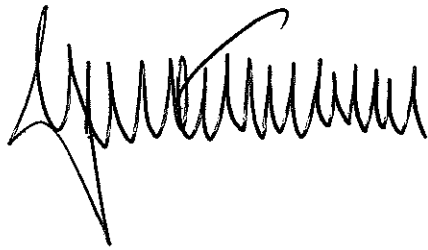
根据阿根廷樱桃疫情发生动态及截获情况，GACC 会持续开展进一步的风险评估，并与 SENASA 协商，以调整中方关注的检疫性有害生物名单及相关检疫措施。

为确保有关风险管理措施和操作要求的有效落实，GACC 将在贸易开始后每 5 年对本樱桃检验检疫要求执行情况进行回顾性审查，包括派专家赴阿进行考察。根据考察情况，经双方同意，对本议定书进行修订。

本议定书于 2018 年 12 月 2 日在布宜诺斯艾利斯签署，自签署之日起生效，以中文、西班牙文和英文三种文字写成，一式两份，双方各执一份。三种文本同等有效，如在执行过程中双方对条款的含义发生争议，则以英文文本为准。本议定书有

效期 2 年，如在有效期满前 2 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 1 年。

阿根廷共和国  
生产劳动部农业生产国务秘书处  
代 表



中华人民共和国  
海关总署  
代 表



附件 1

中方关注的检疫性有害生物名单

1. 南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus*
2. 黑桃蚜 *Brachycaudus persicae*
3. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
4. 叶蝉 *Edwardsiana crataegi*
5. 桃白圆盾蚧 *Epidiaspis leperii*
6. 梳缺花蓟马 *Frankliniella schultzei*
7. 管蓟马 *Haplothrips trellesi*
8. 榆蚜盾蚧 *Lepidosaphes ulmi*
9. 美澳型核果褐腐菌 *Monilinia fructicola*
10. 核果树细菌性溃疡病菌 *Pseudomonas syringae* pv.  
*morsprunorum*

## 附件 2

### 出口前冷处理操作规程

#### 1. 冷处理设施

1.1 装运前冷处理只能在 SENASA 和 GACC 批准的冷处理设施内进行；

1.2 SENASA 官员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备；

1.3 SENASA 官员将保留批准用于输华樱桃装运前处理的设施的注册，该注册包括说明以下内容的文件：

- (a) 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；
- (b) 设施的尺寸及容量；
- (c) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；
- (d) 制冷压缩机及蒸发器 / 空气循环系统的牌子、样式、类型和容量等；
- (e) 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；

1.4 在每个樱桃出口季节开始之前，SENASA 需向 GACC 提交当前注册的冷处理设施的名称和地址。

#### 2. 记录仪的类型

SENASA 官员确保温度探针和温度记录仪的组合：

- (a) 探针应在 $-3.0^{\circ}\text{C}$  到 $+3.0^{\circ}\text{C}$  之间，精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；

- (b) 能够容纳所需的探针数；
- (c) 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由 SENASA 官员查验；
- (d) 能够每小时至少记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度；
- (e) 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。

### **3. 温度的校正**

校正必须用由 SENASA 官员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行：

- (a) 任何读数超出  $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$  的探针都必须更换；
- (b) 在处理完成时，SENASA 官员将用第 3.1 款提及的方法验证果温探针的校正值。

### **4. 在 SENASA 官员监管下安插温度探针**

4.1 上托盘的水果必须在 SENASA 官员的监管下将上托盘的经预冷过的水果装入冷处理室，也可由出口商自行预冷；

4.2 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 3 个探针测量鲜果的温度：

- (a) 一个位于冷处理室中部所装货物的中心；
- (b) 一个位于冷处理室中部所装货物顶层的边角；
- (c) 一个位于所装货物中部近回风口处；

4.3 探针的安插和与记录仪的连接须在 SENASA 官员监管和指导下完成；

4.4 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开始计；

4.5 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，必须重新开始。

## 5. 处理结果的逐步审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求，SENASA 官员可以授权结束处理，如果探针也按“第 3 款”的规定通过了校正，则可认定为该处理已成功完成。

在果实从处理室中移出之前，应对探针进行校正。

## 6. 处理结果的确认

6.1 在完成指定的处理时间后，探针必须按“第 3 款”规定的程序进行重新校正，校正记录必须保留，需要时提供给 GACC 审核。

6.2 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）记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。由 SENASA 官员与出口商确定是否重新处理该批果实。

6.3 打印输出的温度记录要附有表明要求的冷处理已完成的适当数据统计。

6.4 SENASA 官员必须在确认某处理成功之前背书上述记录和统计值，且应 GACC 要求，提供上述背书的记录以供审核。

6.5 如果处理未能达到所需的冷处理要求，在符合以下条



件下，可以重新连接记录仪，并继续处理：

- (a) SENASA 官员确认第 6.3 款所要求的条件仍满足，或
- (b) 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。

## **7. 装入集装箱**

7.1 装货前集装箱必须经 SENASA 官员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入；

7.2 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。

## **8. 集装箱的封识**

8.1 SENASA 官员用编码的封条将装上货物的集装箱封识，封条号码需在植物检疫证书上注明；

8.2 封条只能在中国入境口岸由海关官员开启。

## **9. 未立即装箱的水果的存贮**

处理过的果实未立即装箱可以存贮，但需由 SENASA 官员维持安全状况：

- (a) 如果果实存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭；
- (b) 如果果实转移到另一贮存室内存贮，则必须用经 SENASA 批准的可靠的方式转移且另一贮存室内不得有其他水果；
- (c) 随后的装箱必须按照第 7 款的规定在 SENASA 官员监

管下进行。

## **10. 植物检疫证书**

10.1 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。

10.2 樱桃入境时，需向海关提供植物检疫证书、冷处理结果报告(含由 SENASA 官员背书的温度记录以及果温探针校正记录)。

## 附件 3

### 运输途中冷处理操作程序

#### 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

SENASA 官员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 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；

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 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；

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 SENASA 官员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 SENASA 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，中国海关关员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 SENASA 官员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 号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(b) 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；

(c) 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；

(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 SENASA 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°C 或以下。

#### 5. 集装箱的封识

5.1 SENASA 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海关关员开启。

## **6. 处理结果验证**

如果处理记录显示技术指标符合要求，GACC 应授权结束处理。并且如探针符合第 3 款要求，处理应被认定合格。

在水果被移除处理库之前，探针需进行校准。

## **7. 温度记录及确认**

7.1 运输途中的冷处理是指装运水果的集装箱离开阿根廷到中国第一到达港运输期间或延续入境口岸后进行的冷处理。

7.2 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。

7.3 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交入境港口海关。

7.4 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海关以便审核。

7.5 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。

## **8. 植物检疫证书**

8.1 冷处理的温度、处理时间 必须在植物检疫证书中注明；备注“运输中”； 集装箱号码及封识号需在植物检疫证书的“附加声明”中注明。

8.2 樱桃入境时，需向海关提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。

附件 4

包装箱标识（英文）

<p><b>FRESH CHERRIES</b> <b>Country: Argentina</b> <b>Production area: (Province/Location)</b> <b>Orchard: (code)</b> <b>Packing house: (code)</b> 输往中华人民共和国</p>
--

托盘标识（中文）

<p>输往中华人民共和国</p>
------------------

**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR  
EXPORT OF ARGENTINE FRESH CHERRIES TO CHINA  
BETWEEN THE STATE SECRETARIAT OF AGRO-INDUSTRY OF THE  
MINISTRY OF PRODUCTION AND LABOR  
OF THE ARGENTINE REPUBLIC  
AND GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS  
OF THE PEOPLE’S REPUBLIC OF CHINA**

In order to safely export Argentine fresh cherries to the People’s Republic of China, on the basis of a pest risk analysis, the State Secretariat of Agro-Industry of the Ministry of Production and Labor of the Argentine Republic and General Administration of Customs of the People’s Republic of China (hereinafter called the “GACC”) exchanged views and reached consensus as follows:

**Article 1 - Executive Body**

The National Service for Agri-food Health and Quality (hereinafter called the SENASA), a decentralized body of the State Secretariat of Agro-Industry of the Ministry of Production and Labor, shall be the Argentine body responsible for implementing this Protocol.

**Article 2 - Characteristics**

Argentine fresh cherries (*Prunus avium*) exported to China (hereinafter indistinctly called “cherry” or “cherries”) must 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 concerned to China (Appendix 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 Argentine cherries.

### **Article 3 – Registration**

All orchards, as well as packing houses and treatment facilities that wish to export cherries, must be registered by SENASA, and approved by both GACC and SENASA. 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 must be forwarded by SENASA to the GACC for the approval prior to export season.

### **Article 4 - Orchard Management**

To establish traceability system, all orchards registered for export to China must apply Good Agricultural Practices (GAP). All orchards shall be kept in sanitary conditions, adopt an Integrated Pest Management (IPM) system which includes pest monitoring, chemical or biological controls and agricultural handling, etc. Each orchard must remove fallen fruits, or apply fungicide and/or pesticide on fallen fruits. Fallen fruits could not be included as exported fruits.

The quarantine pests concerned to China (Appendix 1) must be monitored by SENASA. Phytosanitary quarantine activities in orchards producing for export must be performed under the guidance of technical personnel knowledgeable in phytosanitary aspects, such as pest control and monitoring, etc. Technical personnel should be trained by SENASA or SENASA authorized training institutions.

All orchards must keep a record of pest monitoring and control, which must be delivered to GACC upon request. The pest control record must indicate specific information, including name of active ingredient, date of application and agrochemical dosages applied during growth.



## Article 5 - Control Measures for Special Pests

### 5.1 *Anastrepha fraterculus* and *Ceratitis capitata*

Cherries intended for export to China shall require one of the following risk management measures for fruit flies, i.e. South American fruit fly (*Anastrepha fraterculus*) and Mediterranean fruit fly (*Ceratitis capitata*):

- Pest free area of fruit flies, or
- Cold treatment.

For fruit flies, SENASA shall establish pest free area (PFA), following the guideline of ISPM 26, and the status of the PFA should be approved by SENASA and GACC.

According to PROCEM (National Fruit Fly Control and Eradication Program), SENASA carries out a monitoring system to the fruit flies. Trimedlure or other equivalent pheromone products and hydrolyzed protein must be used. The trap inspection must be carried out every 7 days. SENASA must keep any record with all the activities related to the follow-up and supervision of the monitoring system for fruit flies for the audit purpose by GACC.

If any fruit fly is detected in the PFA, the relevant PFA status will be suspended. SENASA shall immediately inform GACC in 48 hours and carry out the national emergency action plan for fruit flies. After the fruit fly is eliminated by SENASA and such action is approved by GACC, PFA will be recovered.

The cherries exported to China not from the pest free area of the fruit flies shall be treated by cold treatment, and supervised by a SENASA official.

Cold treatment should be conducted according to the Operational Procedures for Cold Treatment at Origin (Appendix 2) or Operational Procedures for Cold Treatment in Transit (Appendix 3). The cold treatment requirement will be one of the followings:

Temperature range	Exposure time (days)
1.11 °C or below	16
1.67 °C or below	17
2.22 °C or below	21

5.2 *Brachycaudus persicae*, *Edwardsiana crataegi*, *Epidiaspis leperii*, *Frankliniella schultzei*, *Haplothrips trellesi*, and *Lepidosaphes ulmi*

Orchards must be monitored weekly from flowering to harvest, with a focus in checking for any presence of insects on branch, stem, leave, peduncle and fruits. If any species of target scales is detected on fruits, the necessary measures including chemical and biological methods shall be used to control the pests.

5.3 *Monilinia fructicola* and *Pseudomonas syringae* pv. *Morsprunorum*

Orchards must be monitored at least one time every 15 days from cherry tree sprouting to harvest. The stems and leaves must be carefully inspected to check for any spots of disease, taking samples with any suspicious symptoms for laboratory test. If any species of target diseases is detected, the necessary measures, including chemical and biological controls, shall be used to control the disease.

The detailed information of monitoring program and Integrated Pest Management measures for the quarantine pests of concern to China must be authorized by SENASA that shall forward them to GACC upon request.

Whenever any other species of quarantine pests are detected, SENASA shall immediately inform GACC and take the necessary measures to ensure that quarantine pests shall not be carried by fruits. If the quarantine pests are detected on fruits, the relevant orchards should not be permitted to export fruits to China in the remainder of the season.

## **Article 6 – Packaging**

A SENASA official shall supervise cherries packaging, storage and transportation.

During the packaging process, cherries must be selected and sorted to prevent the inclusion of any insects, mites, rotten fruits, leaves, branches, roots or soil with the cherries.

Packaging material must be clean, hygienic, unused and compliant with Chinese plant health and sanitary requirements. A mesh or perforated bags (1.6 mm maximum opening diameter) must be used in ventilated packing boxes to cover the aeration holes in each box or to cover the entire pallet.

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

Each box must be labeled with the fruit name, production place (Region and commune), exporting country, orchard name or code, name or code of packing facility, etc. (Appendix 4). The following text must be marked in Chinese or English on each box and pallet: “输往中华人民共和国” (Exported to the People’s Republic of China)

If wood packaging material is used, it must comply with International Standards for Phytosanitary Measures No. 15 (ISPM 15).

Containers in which fruit is loaded for export to China must keep their cleanliness at the time of loading. This activity must be recorded for SENASA verification.

## **Article 7 Pre-Export Inspection and Quarantine**

During the first two years following the effective date hereof, the size of the sample taken from each batch of cherries for phytosanitary inspection by SENASA officials shall be 2%. If no quarantine problems are detected during the 2-year period, the sample size shall be reduced to 1%. If any live organisms of quarantine pests of major concern to China were found, the entire batch may not be exported to this country. SENASA 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, SENASA shall issue a Phytosanitary Certificate for the approved batch, clearly stating the container number. The following must be stated: “THIS CONSIGNMENT OF CHERRIES COMPLIES WITH THE PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR EXPORT OF ARGENTINE FRESH CHERRIES TO CHINA, AND IS FREE FROM ANY QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA”.

The Phytosanitary Certificate of shipments having undergone cold treatment at origin must specify the cold treatment temperature and duration, together with the facility name or code. For cold treatments in transit, the Phytosanitary Certificate must indicate the treatment temperature and start date, container and seal numbers, etc. SENASA shall deliver copies of the Phytosanitary Certificate to GACC for registration and reference prior to commencing any trade.

#### **Article 8 - Entry Inspection and Quarantine**

Entry ports for Argentine cherries are all Chinese ports and airports authorized for fruit entry by GACC.

When cherries arrive at the entry port in China, China Customs shall verify the relevant documents and signs such as the Phytosanitary Certificate and the Animal-and-Plant Entry Permit, and shall complete the inspection and quarantine process.

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

Any shipment that is determined as not having undergone cold treatment shall undergo a cold treatment at the destination port (such as in the container itself), or be returned or destroyed.

Shipments of cherries from unauthorized orchards or packing facilities shall not be allowed entry.

If any quarantine pest listed in Appendix 1 is detected in a shipment, it shall be returned or destroyed or treated. GACC shall immediately inform SENASA and suspend cherry import from the relevant orchards, even stopping the program in some cases. SENASA shall investigate the cause and take measures to prevent recurrence of these situations. Based on the outcome of evaluating the improvement measures adopted by SENASA, GACC shall decide whether or not to cancel the suspension.

If other pests requiring quarantine or any others not reported by Argentina are detected, the shipment shall be returned, destroyed or treated. GACC shall immediately inform SENASA, and SENASA shall conduct an investigation to find the cause and take the necessary measures to prevent recurrence of these events.

#### **Article 9 - Compliance Inspection**

Before the protocol is implemented for the first year, GACC will send two Chinese inspectors for a compliance inspection, with the assistance of SENASA to cherry growing areas in Argentina, during the cherry harvest season. The purpose of the visit is to ensure that Argentine cherries for export to China comply with the requirements of this protocol. In collaboration with SENASA, they shall check the pest monitoring and prevention process of cherry orchards wishing to export to China, as well as management of packing houses and treatment facilities. Whenever any live organisms of quarantine pests of major concern to the China party are found, or the cold treatment is considered ineffective, the relevant consignment of cherries may not be exported to China, or the corresponding improvement measures shall be applied.

Any costs related to the aforesaid supervision, including transportation and accommodation, shall be borne by Argentina party.

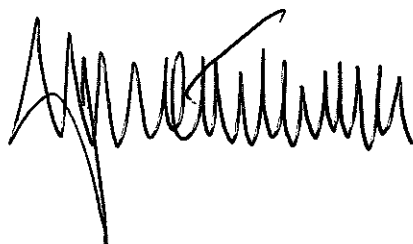
#### **Article 10 - Retrospective Review**

If necessary, GACC shall complete an additional risk analysis based on the actual presence of pests in Argentina and pest interception. The list of quarantine pests and relevant quarantine measures may be adjusted as agreed with SENASA.

In order to guarantee full compliance with the requirements stated by the control and management measures, GACC shall conduct a retrospective review of the inspection and quarantine requirements for cherries upon five years of exports hereunder, including inspector visits to Argentina. The protocol shall then be amended as required based on the outcome of this inspection and with the agreement of both parties.

This Protocol is signed in Buenos Aires on December 2, 2018, in two counterparts in Chinese, Spanish and English language versions, and shall come into effect on the date of execution hereof. Each party shall retain a copy of the three equally valid texts. Should any interpretation differences arise, the English text shall prevail. This protocol shall be effective for two years, unless any of the parties notifies the other of its intention to amend or terminate it at least two months ahead of the intended expiry date. It shall be automatically and consecutively renewed for additional one-year terms.

**REPRESENTATIVE OF  
STATE SECRETARIAT OF AGRO-  
INDUSTRY OF THE MINISTRY OF  
PRODUCTION AND LABOR  
OF THE ARGENTINE REPUBLIC**



**REPRESENTATIVE OF  
GENERAL ADMINISTRATION  
OF CUSTOMS OF THE PEOPLE'S  
REPUBLIC OF CHINA**



APPENDIX 1

QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA

1. *Anastrepha fraterculus*
2. *Brachycaudus persicae*
3. *Ceratitis capitata*
4. *Edwarsiana crataegi*
5. *Epidiaspis leperii*
6. *Frankliniella schultzei*
7. *Haplothrips trellesi*
8. *Lepidosaphes ulmi*
9. *Monilinia fructicola*
10. *Pseudomonas syringae* pv. *morsprunorum*

## APPENDIX 2

### 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 GACC and SENASA.

1.2 SENASA officials are responsible for ensuring that the chambers used by exporters comply with the appropriate regulations and have cooling equipment capable of reaching or maintaining the required fruit temperature.

1.3 SENASA officials shall keep records of chamber fitting for cold treatment of cherries 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 cherry export season, SENASA shall deliver to GACC name and address information of registered refrigerated chambers.

#### 2. Types of Registers

SENASA officials must ensure that the combination of temperature probes 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 probes must be adjustable;



- c. Registers must be capable of recording and storing data during treatment until checked by SENASA officials;
- d. Their capacity must allow for recording information from all temperature sensors at least every hour with the same precision as required from sensors, and
- e. Print capability is required to produce a hard copy identifying sensor, time and temperature, and specifying the register and container 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 SENASA officials.

- a. Any sensor registering a temperature below  $-0.3^{\circ}\text{C}$  or above  $0.3^{\circ}\text{C}$  for a  $0^{\circ}\text{C}$  start must be replaced by another sensor that matches this criterion.
- b. SENASA officials shall check the fruit sensors calibration upon treatment completion using the foregoing method.

### **4. Temperature Sensor Placement under the Supervision of SENASA Officials**

4.1 Cherries placed on the top pallet must be pre-cooled and transferred to the cold treatment chamber under the supervision of SENASA officials. They may also be pre-cooled by exporters.

4.2 At least two sensors must be used to measure the temperature inside the chamber (separate at the air exit and return points). The following three sensors are the minimum number for fresh fruit temperature measurement:

- a. One probe 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.

4.3 Sensors must be placed and the register connected under the supervision and direction of SENASA 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**

When fruit sensor records show parameter compliance with the requirements, SENASA officials may authorize the end of the treatment. If sensors have been approved pursuant to “Section 3”, it shall be deemed successfully completed.

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

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

6.1 Upon treatment completion, the sensors must be recalibrated as per “Section 3”. All calibration records should be kept and provided at GACC’s request.

6.2 Any recalibrated sensor reading after treatment higher than at placement requires reading register adjustment. Should the adjusted register reading show that it does not comply with the treatment plan requirements, the results shall be considered invalid. SENASA and the exporter shall jointly decide whether a new treatment is to be applied.

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

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

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

- a. The SENASA officials confirm that the treatment meets the requirements stated in “Section 6.3” 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 SENASA officials to guarantee that they carry no pests, and their entrance covered to prevent insects from entering;

7.2 The cherries 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 A SENASA official 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**

9.1 If not immediately loaded, treated fruit may be stored, but safe storage conditions need to be checked by SENASA 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 the SENASA, and no other fruit may be stored with it, and
- (c) Subsequent loading of the fruit into a container must be under supervision, 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 treatment chamber.

10.2 The Phytosanitary Certificate and cold treatment report must be delivered to the China Customs upon arrival of the cherries to China. The report must include temperature records, with SENASA official signoffs, and records of fruit temperature sensor calibration.

## APPENDIX 3

### 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

SENASA officials must ensure that the combination of temperature probes and registers are as follows:

- 2.1 Probe temperature 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 probes placed must be sufficient.
- 2.3 Registers must be capable of recording and storing the treatment process data.
- 2.4 Temperature readings of all probes must be recorded at least every hour meeting the same accuracy parameters as required for probes.
- 2.5 Printed temperature records must match the time and temperature recorded for each probe, and must show the register and container codes.

#### 3. Temperature Gauge Calibration

- 3.1 Calibration must be done using a standard thermometer approved by SENASA officials in a mixture of crushed ice and distilled water.
- 3.2 Any probe reading off the  $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$  range must be replaced.
- 3.3 A "Record of fruit temperature probe calibration" must be issued for each container, signed and stamped by SENASA 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, the China Customs shall inspect the fruit temperature probe calibration.

#### **4. Temperature Probe Placement**

4.1 The packaged fruit shall be loaded into the transit container under the supervision of SENASA officials, 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 probes must be placed in each container at the following specific points:

- a. The fruit temperature probe 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 probe 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 probe No. 3 must be placed in the cherries 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 probes must be located at the container air exit and reentry points.

4.3 All probes must be placed under the supervision and guidance of SENASA officials.

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

#### **5. Container Sealing**

5.1 A SENASA officer shall place a numbered seal on the freight container door.

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

## **6. Treatment Result Verification**

If the fruit sensor record shows parameters compliant with the requirements, GACC officials may authorize the end of the treatment, and if the sensors have been approved pursuant to “Section 3”, the treatment shall be considered successful.

Sensors must be calibrated before the fruit is transferred out of the treatment chamber.

## **7. Temperature Recording and Treatment Ratification**

7.1 The in-transit provision is for cold treatment during the trip from Argentina 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 Some sea journeys allow for the cold treatment to be completed before arriving in China. Treatment records may be downloaded during the voyage and sent to the China Customs for verification.

7.5 The China Customs shall verify the records in 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”. The container and seal numbers must be stated in the Additional Declaration section.

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

APPENDIX 4

Box label (in English)

<p>FRESH CHERRIES Country: Argentina Production area: (Province/Location) Orchard: (code) Packing house: (code) 输往中华人民共和国</p>
---

Pallet label (in Chinese)

<p>输往中华人民共和国</p>
------------------



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** EE42716359/2018 ANEXO XXXIII- CHINA - Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la Exportación de Cerezas Frescas Argentinas a China

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 55 pagina/s.