

شماره: ۱۴۰۲/۰۸/۳۸۶۸

تاریخ: ۱۴۰۲/۱/۲۶

پوست: دارد



جمهوری اسلامی ایران
بسمه تعالی



وزارت جهاد کشاورزی
دفتر امور بین الملل و سازمان های تخصصی

فوری

جناب آقای شیراوند

معاون محترم توسعه بازرگانی

جناب آقای دکتر برومندی

معاون محترم وزیر در امور باغبانی

جناب آقای رنجبر اقدام

رئیس محترم سازمان حفظ نباتات کشور

جناب آقای توسلی زاده

مشاور محترم وزیر و مدیر کل دفتر توسعه پایدار و امور فناوری

موضوع: شیوه نامه الزامات بهداشت نباتی برای صادرات مرکبات تازه به چین

سلام علیکم،

احتراماً، به پیوست نسخه ای از شیوه نامه الزامات بهداشت نباتی برای صادرات مرکبات تازه ایران به چین که به امضای وزیر محترم وقت جهاد کشاورزی ایران و وزیر گمرک چین رسیده است، در سه نسخه به زبان های فارسی، انگلیسی و چینی (دریافت شده از وزارت امور خارجه) جهت استحضار ایفاد می گردد.

خواهشمند است دستور فرمایید مراتب مورد بهره برداری لازم قرار گیرد.


هومن فتحی
مدیر کل

"به نام خدا"

شیوه نامه الزامات بهداشت نباتی برای صادرات مرکبات تازه ایران به چین بین وزارت جهاد کشاورزی جمهوری اسلامی ایران و اداره کل گمرکات جمهوری خلق چین

به منظور صادرات ایمن مرکبات تازه ایران به جمهوری خلق چین، وزارت جهاد کشاورزی جمهوری اسلامی ایران (که متبعا «MJA» نامیده خواهد شد) و اداره کل گمرکات جمهوری خلق چین (که متبعا «GACC» نامیده خواهد شد) بر اساس تحلیل خطر آفات به تبادل نظر پرداخته و به شرح زیر به اجماع رسیدند:

ماده ۱- مشخصات

مرکبات تازه صادرشده از ایران به چین شامل پرتقال شیرین (*Citrus sinensis*)، نارنگی (*Citrus reticulata*) و لیموشیرین (*Citrus limetta*) (که متبعا «مرکبات» نامیده خواهند شد) باید با کلیه قوانین و مقررات بهداشت گیاهی و استانداردهای بهداشتی و ایمنی چین و الزامات ذکرشده در اینجا مطابقت داشته باشد و عاری از هرگونه آفت قرنطینه ای نگران کننده برای چین (چنانچه در پیوست ۱ ذکر شده است) باشد.

این شیوه نامه فقط به الزامات بهداشت نباتی مربوط می شود. سایر استانداردها و الزامات از قبیل موارد مربوط به سلامت انسان (برای مثال، استانداردهای ملی ایمنی مواد غذایی چین) ممکن است در مورد مرکبات تازه ایرانی نیز اعمال گردند.

ماده ۲- ثبت

کلیه باغات و همچنین کارگاه های بسته بندی و تاسیسات سردخانه ای که مایل به صادرات مرکبات هستند باید توسط MJA به ثبت رسیده و هم توسط MJA و هم GACC تایید شده باشند. ثبت باید شامل نام، آدرس و کد باشد، به طوری که هر زمان که هر محصولی با الزامات مندرج در اینجا مطابقت نداشت، بتوان با اطمینان آن را تا منبع، ردیابی کرد. سوابق ثبت باید قبل از شروع هر فصل صادرات به منظور تایید، توسط MJA به GACC ارسال گردد.

ماده ۳- مدیریت باغات

کلیه باغات ثبت شده برای صادرات به چین باید تحت نظارت MJA مبادرت به ایجاد سیستم مدیریت کیفیت و سیستم قابلیت ردیابی و شناسایی نموده و عملیات خوب کشاورزی (GAP) را به کار بگیرند و شرایط بهداشتی مناسب مانند حفظ و نگهداری محیط خوب تولید میوه به دور از منبع آلودگی و از بین بردن فوری میوه های ریزش کرده و پوسیده را حفظ نمایند. به منظور پیشگیری و کنترل آفات قرنطینه ای نگران کننده برای چین (بیوست شماره یک)، برنامه های کنترل تلفیقی آفات (IPM) از جمله پایش آفات، کنترل فیزیکی، شیمیایی یا بیولوژیکی و مدیریت کشاورزی و غیره نیز باید اجرا شوند.

فعالیت های نظارتی و کنترلی در باغاتی که به منظور صادرات به تولید محصول می پردازند بایستی تحت نظارت پرسنل فنی آگاه در زمینه بهداشت گیاهی انجام شود و پرسنل فنی بایستی توسط MJA یا موسسات مجاز MJA آموزش ببینند.

کلیه باغات باید سوابق پایش و کنترل آفات را داشته باشند که در صورت درخواست باید توسط MJA به GACC تحویل داده شود. در سوابق کنترل شیمیایی آفات باید اطلاعات مشخصی از جمله نام ماده شیمیایی زراعی، ماده موثره، تاریخ مصرف و دوزهای مصرفی در طول کشت ذکر شده باشد.

ماده ۴- اقدامات کنترلی برای آفات خاص

۴,۱ *Ectomyelois ceratoniae*

تمامی مرکبات صادراتی به چین باید بر طبق دستورالعمل های ISPM 10، از نواحی (باغات) تولیدی عاری از آفت *Ectomyelois ceratoniae* تامین شود و وضعیت نواحی تولیدی عاری از آفت باید به تایید MJA و GACC برسد. الزامات ایجاد و نگهداری نواحی تولیدی عاری از آفت باید شامل موارد زیر باشد:

(۱) پایش آفات: برنامه شکار آفت (trapping) باید از زمان گلدهی مرکبات شروع شده و تا پایان برداشت ادامه یابد. به ازای هر ۳ هکتار از باغات ثبت شده، یک تله به همراه جلب کننده باید تعبیه شود (حداقل یک تله برای هر باغ کمتر از ۳ هکتار). تله ها باید حداقل هر دو هفته یک بار سرویس شوند.

(۲) برش میوه: حداقل ۳۰ میوه مشکوک یا میوه ریزش کرده در هر هکتار در هر باغ باید بمنظور بررسی آفت، هر دو هفته یک بار نمونه برداری و بریده شود. چنانچه هرگونه آفت *Ectomyelois ceratoniae* در حین پایش آفات یا برش میوه مشاهده شود، مرکبات باغات مربوطه را نمی توان در این فصل به چین صادر کرد.

۴,۲ *Ceratitis capitata*

اقدامات مدیریتی جامع از جمله استفاده از تله ها، کنترل شیمیایی یا بیولوژیک و غیره برای پایش و کاهش تراکم جمعیت مگس های میوه از زمان گلدهی تا برداشت در هر باغ الزامی است. تله ها در هر باغ باید به صورت حداقل دو تله در هر کیلومتر مربع (حداقل دو تله برای هر باغ کمتر از یک کیلومتر مربع) قرار داده شوند و حداقل هر دو هفته یک بار سرویس شوند. در صورت تشخیص *Ceratitis capitata*، اقدامات کنترلی موثر باید صورت گیرد.

تیمار سرمادهی برای مرکبات صادراتی به چین باید تحت نظارت MJA یا مقامات مجاز MJA مطابق با روشهای عملیاتی تیمار سرمادهی در مبداء (پیوست ۲) یا روشهای عملیاتی تیمار سرمادهی در ترانزیت (پیوست ۳) انجام شود. الزامات تیمار سرمادهی باید شامل یکی از موارد ذیل باشد:

- (۱) لیموشیرین: ۳ درجه سانتیگراد (دمای پالپ) یا کمتر برای حداقل ۱۸ روز متوالی.
- (۲) پرنقال شیرین و نارنگی: ۱,۱۱ درجه سانتیگراد (دمای پالپ) یا کمتر برای حداقل ۱۴ روز متوالی؛ یا ۱,۶۷ درجه سانتیگراد (دمای پالپ) یا کمتر برای حداقل ۱۶ روز متوالی؛ یا ۲,۲۲ درجه سانتیگراد (دمای پالپ) یا کمتر برای حداقل ۱۸ روز متوالی.

۴,۳ کنه ها، شپشک ها و سایر آفات

کنه ها، شپشک ها و سایر آفات مورد نظر چین باید هر دو هفته یک بار از زمان گلدهی تا برداشت در باغات مورد بررسی قرار بگیرند. در صورت شناسایی آفات، باید اقدامات کنترلی بیولوژیک یا شیمیایی به موقع انجام شود.

برنامه های شکار آفت و اقدامات مدیریتی جامع برای آفات مورد نظر چین باید توسط MJA تایید شده و در صورت درخواست توسط MJA به GACC ارائه گردد.

ماده ۵- بسته بندی و فرآوری

MJA یا مقامات مجاز MJA باید بر بسته بندی، فرآوری، نگهداری و حمل مرکبات نظارت داشته باشند. مراکز بسته بندی و سردخانه باید شرایط بهداشتی را رعایت کرده و دارای امکاناتی (مانند تور حشرات) برای جلوگیری از ابتلای مجدد به آفات باشند.

در طی فرآیند بسته بندی، مرکبات باید دستچین و دسته بندی شده و میوه های خراب حذف شوند، ضدعفونی، شستشو، واکس زدن میوه و سایر فرآوری ها بایستی به منظور جلوگیری از آلودگی به هرگونه حشره، کنه، میوه پوسیده، برگ، شاخه، ریشه یا خاک همراه میوه ها انجام شود.

مواد بسته بندی باید تمیز، بهداشتی، قبلاً استفاده نشده و مطابق با الزامات بهداشتی و بهداشت گیاهی چین باشد. مواد چوبی برای بسته بندی باید با استانداردهای بین المللی اقدامات بهداشت گیاهی شماره ۱۵ (ISPM 15) مطابقت داشته باشد.

مرکبات بسته بندی شده باید فوراً در یک اتاق و فقط همراه با مرکباتی که شرایط بهداشت گیاهی یکسانی دارند و به منظور جلوگیری از هجوم آفت ثانویه از سایرین جدا شده اند، نگهداری شوند.

هر جعبه باید به زبان چینی یا انگلیسی با اطلاعات نام میوه، کشور صادرکننده، محل تولید، نام یا کد باغ و کارگاه بسته بندی و غیره برچسب گذاری شود. متن زیر باید به زبان چینی یا انگلیسی بر روی هر جعبه و پالت درج شود: «صادر شده به جمهوری خلق چین» "Exported to the People's Republic of China" (输往中华人民共和国)

کانتینرهایی که مرکبات صادراتی به چین در آن ها بارگیری می شود باید در زمان بارگیری از نظر بهداشتی مورد بررسی قرار بگیرند. این کار باید برای تایید رسمی MJA ثبت شود.

ماده ۶- بازرسی و قرنطینه قبل از صادرات

در طول دو سال اول این تجارت، MJA یا مقامات مجاز MJA باید جهت بازرسی، ۲ درصد از هر محموله مرکبات صادراتی به چین را نمونه برداری کنند. حداقل تعداد نمونه ۱۲۰۰ میوه خواهد بود و حداقل ۶۰ میوه از میان آن ها و همه میوه های مشکوک به آلودگی به حشرات باید به منظور بازرسی برش داده شوند. در صورت عدم مشاهده مشکل قرنطینه ای در طول این دوره دو ساله، حجم نمونه به ۱ درصد کاهش خواهد یافت و حداقل تعداد نمونه ۶۰۰ میوه خواهد بود.

چنانچه هرگونه آفت *Ectomyelois ceratoniae* مشاهده شود، مرکبات باغات مربوطه در فصل صادرات، نباید به چین صادر شوند. مسئولان MJA باید علت را بیابند و اقدامات پیشگیرانه را برای بهبود و اصلاح انجام دهند. در عین حال، سوابق شناسایی باید نگهداری شده و بنا به درخواست GACC تحویل داده شوند.

چنانچه هرگونه موجودات زنده دیگری از آفات قرنطینه ای مورد نظر چین مشاهده شد، محموله مرکبات نباید به چین صادر شود. مسئولان MJA باید علت را بیابند و اقدامات پیشگیرانه را برای بهبود و

اصلاح انجام دهند. در عین حال، موافق شناسایی باید نگهداری شده و بنا به درخواست GACC تحویل داده شوند.

پس از تکمیل یک بازرسی، MJA باید گواهی بهداشت گیاهی برای محموله تاییدشده را با ذکر نام یا کد باغات و کارگاه های بسته بندی صادر نماید. عبارت زیر باید در قسمت توضیحات ذکر گردد: «این محموله مرکبات با شیوه نامه الزامات بهداشت گیاهی برای صادرات مرکبات تازه ایران به چین مطابقت دارد و عاری از هرگونه آفت قرنطینه ای تکران کننده برای چین می باشد.»

برای محموله هایی که در مبدا تحت تیمار سرمادهی قرار می گیرند، دما و مدت زمان آن و نیز نام یا کد محل تکمیل آن باید در گواهی بهداشت گیاهی مشخص شود. برای تیمار برودتی در توانزیت، عبارت «تیمار سرمادهی در توانزیت» باید در گواهی های مربوطه به همراه دما و مدت تیمار، و شماره کانتینر و مهر و موم درج شود.

MJA باید رونوشت هایی از گواهی بهداشت گیاهی را قبل از شروع هرگونه داد و ستد، از طریق ایمیل به GACC ارائه دهد.

ماده ۷- بازرسی و قرنطینه چین ورود

مبادی ورودی برای مرکبات ایران، شامل تمامی بنادر و فرودگاه های چین هستند که مجوز GACC برای واردات میوه را دارا می باشند.

هنگام ورود مرکبات به بنادر ورودی چین، مقامات گمرک چین باید گواهی بهداشت گیاهی، مجوز واردات حیوانات و گیاهان و سایر اسناد را بررسی کرده و فرآیند بازرسی و قرنطینه را تکمیل نمایند.

ورود محموله های مرکبات از باغات غیرمجاز یا کارگاه های غیرمجاز بسته بندی ممنوع است.

برای اقلامی که در مبداء تحت تیمار سرمادهی قرار گرفته اند، نتایج تیمار پرودتی با مدارک امضا و پیوست شده توسط MJA از جمله سوابق سنسور دمای میوه بایستی تحویل داده شود. گزارش تیمار سرمادهی و سوابق کالیبراسیون سنسور دمای میوه باید برای آن محموله هایی که تحت تیمار سرمادهی در ترانزیت قرار گرفته اند ارائه گردد.

اگر تشخیص داده شود که محموله ای تحت تیمار سرمادهی قرار نگرفته است، باید در بندر مقصد تحت تیمار سرمادهی قرار بگیرد (در کانتینر اصلی مورد تیمار قرار بگیرد)، یا مرجوع یا معدوم شود و غیره.

چنانچه آفت *Ectomyelois ceratoniae* در یک محموله شناسایی شود، آن محموله باید مرجوع یا معدوم شود. در عین حال GACC فوراً مراتب را به MJA اطلاع داده و واردات مرکبات از باغات و کارگاه های بسته بندی مربوطه را متوقف و در برخی موارد کل برنامه را متوقف خواهد کرد. MJA باید علت را بررسی نموده و اقدامات لازم را برای جلوگیری از تکرار این شرایط انجام دهد.

چنانچه هرگونه حشره زنده *Ceratitis capi* در یک محموله شناسایی شود، آن محموله باید مرجوع یا معدوم شود. در عین حال GACC فوراً مراتب را به MJA اطلاع داده و واردات مرکبات از کارگاه های بسته بندی مربوطه را متوقف خواهد کرد. MJA باید علت را بررسی و اقدامات لازم را برای جلوگیری از تکرار این شرایط انجام دهد.

چنانچه آفات دیگری که مورد نگرانی چین است (پیوست یک) یا دیگر آفات قرنطینه ای جدیدی شناسایی شود، محموله باید مرجوع، معدوم یا تیمار شود. MJA باید بررسی های لازم را برای یافتن علت و اتخاذ تدابیر لازم برای جلوگیری از تکرار این وقایع، انجام دهد.

بر اساس نتیجه ارزیابی اقدامات اصلاحی اتخاذ شده توسط MJA، GACC تصمیم خواهد گرفت که توقف [صادرات] را لغو کند یا خیر.

ماده ۸- بازرسی انطباقی

در اولین سال اجرای این شیوه نامه، GACC با مساعدت MJA می تواند بازرسی انطباقی را از طریق بازرسی در محل و یا از راه دور در نواحی تولید مرکبات ایران انجام دهد تا تایید کند که آیا سیستم مدیریت مرکباتی که قرار است به چین صادر شوند با الزامات این شیوه نامه مطابقت دارند یا خیر. هرگونه هزینه مربوط به بازرسی در محل که در بالا ذکر شد، از جمله سفرهای بین المللی و هزینه های اقامت بر عهده طرف ایرانی خواهد بود.

ماده ۹- بررسی موارد گذشته (عطف به ماسبق)

در صورت لزوم، GACC باید بر اساس وجود واقعی آفات در ایران و رهگیری آفات مبادرت به تحلیل خطر نماید. فهرست آفات قرنطینه ای و اقدامات قرنطینه ای مربوطه می تواند طبق توافق با MJA تدوین گردد.

به منظور تضمین انطباق کامل با الزامات مندرج در اقدامات کنترلی و مدیریتی، GACC باید پس از پنج سال صادرات، بررسی موارد گذشته در خصوص الزامات بازرسی و قرنطینه مرکبات از جمله بازدید بازرسان از ایران را انجام دهد. سپس شیوه نامه باید بر اساس نتایج این بازرسی و با توافق هر دو طرف در صورت لزوم اصلاح شود.

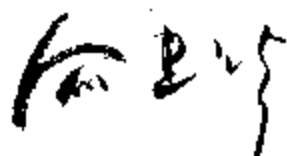
ماده ۱۰- اصلاحیه، لازم الاجرا شدن و فسخ

پس از توافق کتبی توسط هر دو طرف، شرایط این شیوه نامه را می توان اصلاح نمود. چنانچه هر یک از طرفین مایل به فسخ این شیوه نامه باشد، حداقل ۶ ماه قبل به صورت کتبی به طرف مقابل اطلاع خواهد داد.

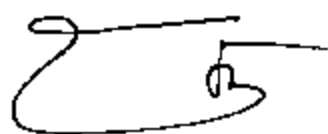
این شیوه نامه به مدت سه سال لازم الاجرا خواهد بود، مگر این که یکی از طرفین حداقل سه ماه قبل از تاریخ انقضای مورد نظر، تمایل خود برای اصلاح یا فسخ آن را به اطلاع دیگری برساند. این شیوه نامه باید به طور خودکار و متوالی برای دوره های سه ساله دیگر تمدید شود.

این شیوه نامه در شهر، در تاریخ ۶ مردادماه ۱۴۰۱ (برابر با ۲۸ جولای ۲۰۲۲) در نسخه های فارسی، چینی و انگلیسی به امضا رسیده است و از تاریخ اجرای قیدشده در اینجا لازم الاجرا خواهد بود. هریک از طرفین باید یک نسخه از دو متن واجد اعتبار یکسان را نزد خود نگه دارد. در صورت بروز هرگونه اختلاف در تفسیر، نسخه انگلیسی مقدم خواهد بود.

نماینده اداره کل گمرکات
جمهوری خلق چین



نماینده وزارت جهاد کشاورزی
جمهوری اسلامی ایران



آفات قرنطینه ای مورد نظر چین

۱. *Bemisia giffardi*
۲. *Ceratitis capitata*
۳. *Ceratitis capitata*
۴. *Ectomyelois ceratoniae*
۵. *Ectomyelois ceratoniae*
۶. *Pseudococcus longispinus*
۷. *Pulvinaria aurantii*
۸. *Pulvinaria flaccifera*
۹. *Candidatus liberobacter asiaticus*
۱۰. *Xanthomonas citri*

روشهای عملیاتی برای تیمار سرمادهی در مبدا

۱. نوع اتاق های تیمار سرمادهی

- ۱,۱ تیمار سرمادهی در مبدا باید در اتاق های سردخانه ای مجاز توسط MJA انجام شود.
- ۱,۲ مسئولان MJA یا مقامات مجاز MJA موظف می باشند اطمینان حاصل کنند که اتاق های مورد استفاده صادرکنندگان با مقررات مقتضی مطابقت دارند و دارای تجهیزات خنک کننده ای هستند که ظرفیت رسیدن به دمای مورد نیاز میوه و حفظ آن دما را دارند.
- ۱,۳ مسئولان MJA یا مقامات مجاز MJA باید سوابق مربوط به مناسب بودن اتاق برای تیمار سرمادهی مرکبات صادراتی به چین را نزد خود نگهداری نمایند. این سوابق شامل اسنادی هستند که با الزامات زیر مطابقت دارند:
 - الف. محل زیرساخت و طرح ساخت و ساز، از جمله اطلاعات تماس مالک و مسئول مشخص؛
 - ب. اندازه و ظرفیت؛
 - پ. نوع عایق دیوار، کف و سقف؛
 - ت. نام تجاری (برند)، طرز کار، مدل و ظرفیت کمپرسور سردخانه، سیستم تبخیر و تهویه و
 - ث. محدوده دمای تجهیزات، کنترل گردش یخ زدایی، اسناد اطلاعاتی خاص و مشخصات ثبت کننده دمای محوطه.
- ۱,۴ قبل از شروع هر فصل صادرات مرکبات، MJA باید نام و آدرس اتاق های سردخانه ای ثبت شده را به GACC تحویل دهد.

۲. انواع ثبت کننده های دما

- MJA یا مقامات مجاز MJA بایستی اطمینان حاصل کنند که ترکیب پروپ های دما و ثبت کننده های دما به شرح زیر باشد:

(الف) سنسورهای در محدوده -3.0°C تا $+3.0^{\circ}\text{C}$ باید در حد $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ دقت داشته باشند.

(ب) تعداد مورد نیاز پروب ها باید قابل تنظیم باشد؛

(پ) ثبت کننده ها باید قابلیت ثبت و ذخیره اطلاعات حین تیمار سرمادهی را داشته باشند؛

(ت) ظرفیت آن ها باید امکان ثبت اطلاعات از تمامی سنسورهای دما را حداقل هر یک ساعت با همان دقت مورد نیاز و با نظارت یک مقام رسمی یا مقام مجاز MJA فراهم نماید؛

(ث) قابلیت چاپ برای تولید نسخه کاغذی حسگر، زمان و دما و تعیین رجیستر و شماره شناسایی کانیتیر به صورت چاپی مورد نیاز می باشد.

۳. کالیبراسیون سنسورهای دما

کالیبراسیون باید با مخلوطی از آب و یخ خرد شده و آب مقطر با استفاده از دماسنج تایید شده از سوی مقامات MJA انجام شود.

(الف) هرگونه سنسوری که دمای زیر -0.3°C یا بالای 0.3°C را ثبت می کند بایستی تعویض شود.

(ب) مسئولان MJA یا مقامات مجاز آن باید کالیبراسیون سنسورهای میوه را پس از تکمیل تیمار با استفاده از روش فوق چک کنند.

۴. جاگذاری سنسور دما

۴.۱ مرکباتی که روی پالت بالایی قرار می گیرند باید از قبل سرد شده و تحت نظارت مسئولان MJA یا مقامات مجاز آن به اتاق تیمار بروی منتقل شوند.

۴.۲ حداقل دو سنسور باید برای اندازه گیری دمای داخل اتاقک (که در نقاط خروج و برگشت هوا از هم جدا شده اند) استفاده شود. چهار سنسور زیر حداقل تعداد برای اندازه گیری دمای میوه تازه هستند:

الف. یک پروب در وسط میوه در مرکز اتاقک تیمار؛

ب. یک عدد در گوشه ای از لایه بالایی میوه در مرکز اتاقک؛

پ. یک عدد نزدیک به دریچه برگشت هوا در قسمت میانی میوه بارگیری شده، و

ت. یک عدد نزدیک دریچه برگشت هوا در بالای بار میوه.

۴,۳ سنسورها باید تحت نظارت و هدایت یک مقام رسمی MJA یا مقام مجاز آن جاگذاری شده و رجیسترها متصل گردند.

۴,۴ ثبت دما می تواند در هر زمانی شروع شود، اما شروع تیمار فقط باید از لحظه ای اندازه گیری شود که تمامی سنسورهای میوه به دمای تیمار مشخص شده رسیده باشند.

۴,۵ هنگام استفاده از حداقل تعداد سنسورها، اگر هریک از آن ها برای چهار ساعت متوالی خارج از محدوده معتبر باشد، تیمار نامعتبر تلقی شده و باید تکرار گردد.

۵. اعتبارسنجی نتایج تیمار

۵,۱ هنگامی که سوابق تیمار، انطباق پارامترها را با الزامات نشان می دهد، مقامات MJA می توانند اجازه پایان تیمار را صادر کنند. اگر حسگرها طبق «بخش ۳» تایید شده باشند، تیمار به طور موفقیت آمیز تکمیل شده تلقی خواهد شد.

۵,۲ سنسورها باید قبل از انتقال میوه از اتاقک کالیبره شوند.

۶. تایید نتایج تیمار

۶,۱ برای اثبات تکمیل تیمار، باید آمار کافی به سوابق دمایی چاپ شده پیوست شده باشد.

۶,۲ MJA یا مقام مجاز آن باید قبل از تایید موفقیت آمیز بودن نتایج تیمار، سوابق و آمار فوق الذکر را تایید کند و این تاییدیه باید به درخواست GACC جهت بررسی ارائه گردد.

۶,۳ برای تیمارهایی که الزامات را برآورده نمی کنند، در صورتی که یکی از شرایط زیر برآورده شود، می توان رجیستر را برای تیمار جاری مجدداً متصل نمود:

الف. MJA یا مقام مجاز آن تایید کند که تیمار، الزامات قیدشده در «بخش ۱۶» را برآورده می کند، یا

ب. زمان بین تکمیل و شروع مجدد کمتر از ۲۴ ساعت باشد.

پ. در هر دو صورت، پس از اتصال مجدد رجیسترها می توان به ثبت اطلاعات ادامه داد.

۷. بازگیری کانتینر

۷,۱ کانتینرها باید توسط یک مقام رسمی MJA یا یک مقام مجاز آن بازرسی شوند تا اطمینان حاصل شود که عاری از آفت هستند و درب ورودی آن ها برای جلوگیری از ورود آفات پوشانده شود.

۷،۲ مرکبات باید در کانتینرهای موجود در سازه های ضدحشرات بارگیری شوند یا ورودی اتاق و کانتینر با مواد ضد حشرات جدا شده باشند.

۸. پلمب کانتینرها

۸،۱ MJA یا مقام مجاز آن بایستی یک پلمب شماره دار بر روی درب کانتینر نصب کرده و شماره پلمب را در گواهی بهداشت نباتی ثبت نماید.

۸،۲ فقط یک مامور گمرک در بندر ورودی چین می تواند پلمب را فک کند.

۹. ذخیره میوه ای که بلافاصله بارگیری نشده

میوه های تیمار شده اگر فوراً بارگیری نشوند ممکن است انبار شوند اما شرایط نگهداری ایمن باید توسط MJA یا مقام مجاز آن بررسی گردد، برای مثال:

(الف) هنگامی که میوه در اتاقک تیمار ذخیره می شود، درب باید بسته باشد؛

(ب) در صورت انتقال میوه ها به انبار دیگر، این انتقال باید به روشی مطمئن و مورد تایید MJA انجام شود و هیچ میوه دیگری را نمی توان همراه با آن انبار کرد.

(پ) بارگیری بعدی میوه در کانتینر باید تحت نظارت MJA یا مقام مجاز آن باشد، چنانچه در بخش ۷ مشخص شده است.

۱۰. گواهی بهداشت گیاهی

۱۰،۱ دما و مدت تیمار پرودتی در مبداء باید همراه با نام یا کد کارگاه های بسته بندی یا اتاقک تیمار، در بخش تیمار گواهی بهداشت گیاهی ذکر شود.

۱۰،۲ گواهی بهداشت گیاهی و گزارش تیمار سرمادهی باید پس از رسیدن مرکبات به چین به گمرک چین تحویل داده شوند. گزارش باید شامل سوابق و آمار دما و سوابق کالیراسیون سنسورهای دمای میوه باشد.

روشهای عملیاتی برای تیمار سرمادهی در ترانزیت

۱. نوع کانٹینر

کانٹینر باید یک کانٹینر ترانزیت خود خنک شونده (خنک کننده کلی) باشد و باید مجهز به تجهیزات سرمادهی باشد که قادر به دستیابی و حفظ دمای مورد نیاز است.

۲. نوع ثبت کننده های دما

MJA یا مقامات مجاز آن بایستی اطمینان حاصل کنند که ترکیب پروب های دما و رجیسترها به شرح زیر می باشد:

۲.۱ دمای پروب در محدوده -3.0°C تا $+3.0^{\circ}\text{C}$ باید به طور دقیق $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ باشد.

۲.۲ تعداد پروب های جاگذاری شده بایستی کافی باشد.

۲.۳ رجیسترها باید قادر به ثبت و نگهداری اطلاعات فرآیند تیمار باشند.

۲.۴ خوانش دمای تمام پروب ها باید حداقل هر یک ساعت ثبت شود که پارامترهای دقت مورد نیاز برای پروب ها را داشته باشد.

۲.۵ سوابق دمای چاپ شده باید با زمان و دمای ثبت شده برای هر پروب مطابقت داشته باشد و باید کدهای رجیستر و کانٹینر را نشان دهد.

۳. کالیبراسیون گیج دما

۳.۱ کالیبراسیون باید با استفاده از یک دماسنج استاندارد مورد تایید مقامات MJA در مخلوطی از یخ خردشده و آب مقطر انجام شود.

۳.۲ هر سنسور که محدوده خارج از $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$ را نشان می دهد باید تعویض شود.

۳.۳ برای هر کانٹینر باید یک «سوابق کالیبراسیون سنسور دمای میوه» صادر شود که توسط مقامات MJA امضا و مهر شده باشد و اصل سند در هنگام خروج به گواهی بهداشت گیاهی پیوست گردد.

۳.۴ هنگامی که محموله های میوه به بندر ورودی در چین می رسند، گمرک چین باید کالیبراسیون سنسور دمای میوه را بازرسی کند.

۴. جاگذاری سنسور دما

۴,۱ میوه های بسته بندی شده باید تحت نظارت مقامات MJA در کانتینر حمل و نقل بارگیری شوند، به گونه ای چیده شوند که از جریان هوای یکنواخت در زیر و اطراف پالت ها و جعبه ها اطمینان حاصل شود.

۴,۲ حداقل سه سنسور دمای میوه و دو پروب دمای هوا باید در هر کانتینر در نقاط مشخص زیر قرار داده شود:

الف. سنسور دمای میوه شماره یک (در پالپ میوه) باید در مرکز لایه بالایی ردیف اول میوه در داخل کانتینر قرار گیرد.

ب. سنسور دمای میوه شماره دو (در پالپ میوه) باید در مرکز ۱,۵ متر (در کانتینرهای ۴۰ فوتی) یا ۱ متر (در کانتینرهای ۲۰ فوتی) از درب کانتینر، در ارتفاع متوسط قرار گیرد.

پ. سنسور دمای میوه شماره سه (در پالپ میوه) باید در بین میوه ها در مجاورت دیواره سمت چپ، ۱,۵ متر (در کانتینرهای ۴۰ فوتی) یا ۱ متر (در کانتینرهای ۲۰ فوتی) از درب کانتینر، همچنین در ارتفاع وسط قرار داده شود.

ت. دو پروب دمای هوا (محیط) باید در نقاط خروجی و ورود مجدد هوای کانتینر قرار گیرند.

۴,۳ تمام سنسورها باید تحت نظارت و هدایت مقامات MJA در جای خود قرار گیرد.

۴,۴ میوه (از پیش سرد شده) باید قبل از بارگیری در کانتینرها تا زمانی که دمای آن به ۴ درجه سانتیگراد برسد در سردخانه نگهداری شود.

۵. پلمب کانتینر

۵,۱ یک مقام MJA بایستی یک پلمب شماره دار روی درب کانتینر قرار دهد.

۵,۲ این پلمب را فقط یک مأمور گمرک چین در بندر ورودی چین می تواند فک کند.

۶. اعتبارسنجی نتایج تیمار

اگر سوابق تیمار، انطباق پارامترها را با الزامات مربوطه نشان دهد، مقامات GACC می توانند اجازه پایان تیمار را بدهند، و اگر سنسورها طبق بخش ۳ تایید شده باشند، تیمار موفقیت آمیز تلقی می شود.

سنسورها باید قبل از انتقال میوه به خارج از اتاقک تیمار، کالیبره شوند.

۷. ثبت دما و تأیید تیمار

۷.۱ شرایط ترانزیت برای تیمار سرمادهی چین حمل از ایران تا رسیدن به اولین بندر چین یا پایان این سفر می باشد.

۷.۲ ثبت اطلاعات ممکن است در هر زمانی شروع شود، اما شروع تیمار از نقطه ای اندازه گیری می شود که تمام سنسورهای میوه به دمای تیمار مشخص شده می رسند.

۷.۳ شرکت حمل و نقل کننده باید سوابق کامپیوتری تیمار ورودی را دانلود کرده و در اولین بندر ورودی چین به گمرک چین تحویل دهد.

۷.۴ برخی از سفرهای دریایی این امکان را فراهم می کنند تا تیمار سرمادهی قبل از رسیدن به چین تکمیل شود. سوابق تیمار می تواند در طول سفر دانلود شود و برای تأیید به گمرک چین ارسال گردد.

۷.۵ گمرک چین باید انطباق سوابق با الزامات تیمار سرمادهی را تأیید کند و اعتبار تیمار را بر اساس کالیبراسیون سنسورها تعیین نماید.

۸. گواهی بهداشت گیاهی

۸.۱ دمای تیمار سرمادهی و تاریخ شروع باید در بخش تیمار گواهی بهداشت گیاهی و پس از آن عبارت «چین ترانزیت» ذکر شود.

۸.۲ گواهی بهداشت گیاهی، گزارش تیمار سرمادهی و سوابق کالیبراسیون سنسور دمای میوه باید به محض ورود مرکبات به چین به گمرک چین تحویل داده شود.

"IN THE NAME OF GOD"

**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS
FOR EXPORT OF IRANIAN FRESH CITRUS TO CHINA
BETWEEN THE MINISTRY OF JIHAD-E-
AGRICULTURE OF THE ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN
AND GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS OF
THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

In order to safely export Iranian fresh citrus to the People's Republic of China, on the basis of a pest risk analysis, the Ministry of Jihad-e- Agriculture of the Islamic Republic of Iran (hereinafter called the "MJA") 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- Characteristics

Fresh citrus exported from Iran to China including sweet orange (*Citrus sinensis*), mandarin orange (*Citrus reticulata*) and sweet lemon (*Citrus limetta*) (hereinafter called "citrus") 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 Iranian fresh citrus.

Article 2- Registration

All orchards, as well as packing houses and cold-treatment facilities that wish to export citrus, must be registered by MJA, and approved by both MJA 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 MJA to GACC for approval prior to the start of each export season.

Article 3- Orchard Management

Under the supervision of MJA, 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. In order to prevent and control the quarantine pests of concern to China (Annex 1), Integrated Pest Control (IPM) programs shall also be implemented, including pest monitoring, physical, chemical or biological control, and agricultural handling, etc.

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

All orchards shall keep a record of pest monitoring and control, which must be delivered by MJA to GACC upon request. The pest chemical control record must indicate specific information, including name of agrochemical, active ingredient, date of

application and dosages applied during growth.

Article 4- Control Measures for Special Pests

4.1 *Ectomyelois ceratoniae*

All citrus exported to China shall be sourced from the pest free production places (orchards) (PFPPs) of *Ectomyelois ceratoniae*, following the guidelines of ISPM 10, and the status of the PFPP shall be approved by MJA and GACC. The requirements of establishment and maintenance of PFPPs shall be covered by the following items:

(1) Pest monitoring. The trapping program shall start from the flowering to harvest. One trap with lure shall be set per 3 hectares at the registered orchards (at least 1 trap for each orchard of less than 3 hectares). The traps shall be serviced at least once every two weeks.

(2) Fruit cutting. At least 30 fruits that might be suspected fruits or fallen fruits shall be sampled and cut per hectare at each orchard for checking the pest every two weeks.

If any *Ectomyelois ceratoniae* was detected during pest monitoring or fruit cutting, the citrus from relevant orchards cannot be exported to China during this season.

4.2 *Ceratitis capitata*

Comprehensive management measures including using traps, chemical or biological control and so on shall be established to monitor the fruit flies and reduce the population density in each orchard from the flowering to harvest. The traps in each orchard shall be placed with at least 2 traps per Km^2 (at least 2 traps for each orchard of less than 1 Km^2), and be serviced at least once

every two weeks. Effective control measures shall be taken if *Ceratitis capitata* is detected.

Under the supervision of MJA or MJA authorized officials, the cold treatment shall be conducted for the citrus to be exported to China, 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: The cold treatment requirement will be one of the followings:

(1) Sweet lemon: 3°C (the pulp temperature) or below for not less than 18 consecutive days.

(2) Sweet orange and mandarin orange: 1.11°C (the pulp temperature) or below for not less than 14 consecutive days; or 1.67°C (the pulp temperature) or below for not less than 16 consecutive days; or 2.22°C (the pulp temperature) or below for not less than 18 consecutive days.

4.3 Mites, scales and other pests

For mites, scales and other pests of concern to China shall be surveyed every two weeks in orchards from the flowering to harvest. Biological or chemical control measures should be taken timely when the pests are detected.

The trapping programs and comprehensive management measures for the pests of concern to China must be approved by MJA and provided by MJA to GACC upon request.

Article 5- Packaging and Processing

MJA or MJA authorized official shall supervise citrus 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, citrus must be selected, sorted, and removing defective fruit, carrying out sterilization, washing, waxing and other processes, to prevent the inclusion of any insects, mites, rotten fruit, leaves, branches, roots or soil with the fruits.

Packaging materials shall be clean, hygienic, unused and compliant with Chinese plant health and sanitary requirements. Wood packaging material must comply with international standards for phytosanitary measures 15 (ISPM 15).

Packaged citrus shall be immediately stored in a chamber only with citrus 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, name or code 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 citrus is loaded for export to China shall be checked for their cleanliness at the time of loading. The activity shall be recorded for MJA official confirmation.

Article 6- Pre-Export Inspection and Quarantine

During the first two years of the trade, MJA or MJA authorized official shall carry out the inspection sampling 2% of each consignment of citrus 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 *Ectomyelois ceratoniae* was found, the citrus from relevant orchards shall not be exported to China in the export season. MJA 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.

If any other live organisms of quarantine pests of concern to China was found, the batch of citrus shall not be exported to China. MJA 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, MJA shall issue a Phytosanitary Certificate for the approved batch, noticed the name or code of orchards and packing houses. The following must be indicated in the declaration: "THIS CONSIGNMENT OF CITRUS COMPLIES WITH THE PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR EXPORT OF IRANIAN FRESH CITRUS TO CHINA, AND IS FREE FROM ANY 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.

MJA shall deliver copies of the Phytosanitary Certificate to GACC prior to commencing any trade via the email of GACC.

Article 7- Entry Inspection and Quarantine

Entry ports for Iranian citrus are all Chinese ports and airports authorized for fruit entry by GACC.

When citrus 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 citrus 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 MJA's sign-offs, including fruit temperature sensor record, must be delivered. The cold treatment report and record of fruit temperature probe 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 *Ectomyelois ceratoniae* was detected in a shipment, it shall be returned or destroyed. At the same time, GACC shall immediately inform MJA and suspend citrus import from related

orchards and packing houses, even stop the program in some cases. MJA shall investigate the cause and take measures to prevent recurrence of these situations.

If any live organism of *Ceratitis capitata* was detected in a shipment, it shall be returned, destroyed or treated. At the same time, GACC shall immediately inform MJA and suspend citrus import from related packing houses. MJA shall investigate the cause and take measures to prevent recurrence of these situations.

If other pest of concern to China (Annex 1) or any new quarantine pest was detected, the shipment shall be returned, destroyed or treated. MJA shall conduct an investigation to find the cause and take the necessary measures to prevent recurrence of these events.

Based on the outcome of evaluating the improvement measures adopted by MJA, 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 MJA, GACC may carry out a compliance inspection by the way of on-site or remote investigation on the production areas of Iranian citrus, to confirm whether or not the management system of the citrus 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 Iran party.

Article 9- Retrospective Review

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

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 citrus upon five years of exports hereunder, including inspector visits to Iran. The protocol shall then be amended as required based on the outcome of this inspection and with the agreement of both parties.

Article 10- Amendment, Entry into Force and Termination

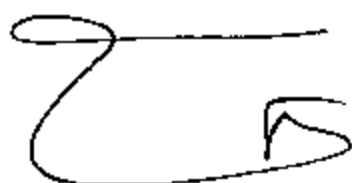
After a written agreement has been reached by both parties, the terms of this Protocol may be amended. If either party wishes to rescind the Protocol, it will notify the other party in writing at least 6 months in advance.

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 three months ahead of the intended expiry date. It shall be automatically and consecutively renewed for additional three-years terms.

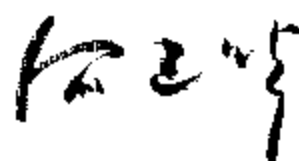
This Protocol is signed in _____, on 6 Mordad, 1401 corresponding to July 28, 2022, in two counterparts in Persian, Chinese and English language versions, and shall come into effect on the date of execution hereof. Each party shall retain a

copy of the two equally valid texts. In case of any dispute in interpretation, the English version will prevail.

**Representative of
The Ministry of Jihad-e-
Agriculture of the Islamic
Republic of Iran**



**Representative of
the General Administration of
Customs
of the People's Republic of China**



ANNEX 1

QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA

1. *Bemisia giffardi*
2. *Ceratitis capitata*
3. *Ceroplastes rusci*
4. *Ectomyelois ceratoniae*
5. *Protopulvinaria pyriformis*
6. *Pseudococcus longispinus*
7. *Pulvinaris aurantii*
8. *Pulvinaris floccifera*
9. *Candidatus liberobacter asiaticus*
10. *Xanthomonas citri*

ANNEX 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 MJA.
- 1.2 MJA or MJA authorized official 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 MJA or MJA authorized official shall keep records of chamber fitting for cold treatment of citrus 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 citrus export season, MJA shall deliver to GACC the name and address information of registered refrigerated chambers.

2. Types of Temperature Recorders

MJA or MJA authorized official must ensure that the combination

of temperature probes and temperature recorders are as follows:

- (a) Sensors must be accurate at $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$, in the range of -3.0°C to $+3.0^{\circ}\text{C}$;
- (b) The required number of probes must be adjustable;
- (c) Temperature loggers 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 MJA or MJA authorized official;
- (e) Print capability is required to produce a hard copy identifying sensor, time and temperature, and specifying the logger 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 MJA officials.

- (a) Any sensor registering a temperature below -0.3°C or above 0.3°C must be replaced.
- (b) MJA or MJA authorized official shall check the fruit sensors calibration upon treatment completion using the foregoing method.

4. Temperature Sensor Placement

- 4.1 Citrus placed on the top pallet must be pre-cooled and transferred to the cold treatment chamber under the supervision of MJA or MJA authorized official.
- 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 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;
 - d. One near the air return at the top of the fruit load.
- 4.3 Sensors must be placed and the temperature loggers connected under the supervision and direction of MJA or MJA authorized official.
- 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, MJA 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 MJA or MJA authorized official 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 temperature loggers may be reconnected for ongoing treatment if either of the following conditions is met:

- a. MJA or MJA authorized official 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.
- c. In both cases, the data may continue to be recorded upon reconnecting the temperature loggers.

7. Container Loading

- 7.1 The containers must be inspected by MJA or MJA authorized official to guarantee that they carry no pests, and their entrance covered to prevent pests from entering;
- 7.2 The citrus 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 MJA or MJA authorized 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

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

10.2 The Phytosanitary Certificate and cold treatment report must be delivered to the China Customs upon arrival of the citrus to China. The report must including temperature records and statistics, and records of fruit temperature sensor calibration.

ANNEX 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 Temperature Recorders

MJA or MJA authorized officials must ensure that the combination of temperature probes and temperature loggers are as follows:

- (a) Probe temperature must be $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ accurate, in the -3.0°C to $+3.0^{\circ}\text{C}$ range.
- (b) The number of probes placed must be sufficient.
- (c) The temperature loggers must be capable of recording and storing the treatment process data.
- (d) Temperature readings of all probes must be recorded at least every hour meeting the same accuracy parameters as required for probes.
- (e) Printed temperature records must match the time and temperature recorded for each probe, and must show the logger and container codes.

3. Temperature Gauge Calibration

3.1 Calibration must be done using a standard thermometer approved by MJA or MJA authorized 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 MJA

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 probe calibration.

4. Temperature Probe Placement

4.1 The packaged fruit shall be loaded into the transit container under the supervision of MJA or MJA authorized 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 (in pulp of fruit) 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 (in pulp of fruit) 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 (in pulp of fruit) must be placed in the berries 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 MJA or MJA authorized 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 MJA or MJA authorized official 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

6.1 If the treatment record shows parameters compliant with the requirements, GACC officials may authorize ending treatment. And if the sensors have been approved pursuant to "Section 3", the treatment shall be considered successful.

6.2 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 Iran 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 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 China Customs for verification.

7.5 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 container and seal numbers.

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

伊朗伊斯兰共和国农业圣战部 与中华人民共和国海关总署 关于伊朗柑橘输华植物检疫要求的议定 书

为使伊朗鲜食柑橘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，伊朗伊斯兰共和国农业圣战部（以下简称“MJA”）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

输华伊朗鲜食柑橘包括橙 *Citrus sinensis*、桔 *Citrus reticulata*、甜柠檬 *Citrus limetta*（以下简称“柑橘”），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，不得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），也适用于伊朗输华柑橘。

第二条 注册登记

输华柑橘果园、包装厂及冷处理设施须在 MJA 审核备案，并由 MJA 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 MJA 向 GACC 提供。

第三条 果园管理

所有输华果园应在 MJA 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，以避免和控制中方关注的检疫性有害生物 (见附件 1) 的发生。

输华果园的有害生物监测与防治应在 MJA 专业技术人员监管和指导下实施。技术人员应当接受 MJA 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 MJA 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。

第四条 检疫性有害生物管理措施

4.1 针对石榴螟 *Ectomyelois ceratoniae*

输华柑橘应产自石榴螟的非疫生产点（果园），应按照国际植物检疫措施 10 号标准（ISPM10）原则建立，并由 MJA 和 GACC 共同认可批准。非疫生产点的组建和维护措施至少包括：

一是有害生物监测。从开花期至采收期结束，每 3 公顷设置 1 个性诱剂诱捕器进行监测（不足 3 公顷的果园也需设置 1 个诱捕器），每 2 周至少检查 1 次诱捕结果。

二是剖果检查。每 2 周至少取样剖果调查 1 次，样果可选树上可疑果或落地果，剖果数量为每公顷不少于 30 个果。

如在监测或剖果检查中发现该有害生物，则相关果园的柑橘当季不得输华。

4.2 针对地中海实蝇 *Ceratitis capitata*

输华果园须采取田间综合管理措施，包括开展监测诱捕，使用化学防治或生物防治等方法，以降低地中海实蝇种群密度。监测时间应从开花期开始至采收期结束。输华果园内诱捕器设置的密度为每平方公里至少 2 个（不

足 1 平方公里的果园也需设置 2 个诱捕器), 每 2 周检查一次诱捕器。一旦监测到地中海实蝇, 需立即进行有效防治。

输华柑橘需针对地中海实蝇采取冷处理措施。冷处理需在 MJA 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)或出口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:

柠檬: 3°C 或以下 (果肉温度), 连续处理 18 天或以上。

橙、桔: 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。

4.3 螨类、蚧壳虫和其他有害生物

针对螨类、蚧壳虫和其他有害生物等, 需在生长季节进行检查, 从花期至收获期, 每 2 周进行一次果园监测。如在监测中发现有害生物或其相应症状, 需采用生物或化学防治措施。

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

第五条 加工包装

柑橘加工、包装、储藏和装运过程，须在 MJA 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，柑橘须经水洗、刷果、杀菌、打蜡、挑拣、分级，剔除有缺陷的果实，以保证不带有昆虫、螨类、烂果及枝、叶和土壤。

输华柑橘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。若使用了木质包装，须符合国际植物检疫措施标准第 15 号（ISPM 15）要求。

包装好的输华柑橘应立即入库，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“Exported to the People's Republic of China（输往中华人民共和国）”。

装运输往中国柑橘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 MJA 检查。

第六条 离境前检验检疫

MJA 或其授权人员应按照每批货物 2%的比例对每批输华柑橘进行抽样检查，最小取样量为 1200 个果实，同时至少对 2%样品中的 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。

如发现石榴螟的，相关果园本出口季节不得对华出口柑橘。MJA 需查明原因，并采取改进措施。同时，保存查获记录，应要求提供给 GACC。

如发现其他中方关注的有害生物，该批货物不得向中国出口。MJA 需查明原因，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 MJA 签发植物检疫证书，注明果园和包装厂名称或代码，并在附加声明中注明：“THIS CONSIGNMENT OF CITRUS COMPLIES WITH THE PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR EXPORT OF IRANIAN FRESH CITRUS TO CHINA, AND IS FREE FROM ANY QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA.”(该批货物符合伊朗柑橘输华植物检疫要求的议定书，不带有中方关注的检疫性有害生物。)

对于实施出口前冷处理的柑橘，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，MJA 需通过邮件向 GACC 提供植物检疫证书样本。

第七条 进境检验检疫

输华柑橘应从所有 GACC 允许进口水果的口岸进境。

柑橘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，则该批柑橘不准进境。

对于出口前实施冷处理的货物，还需提供由 MJA 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或失败，则该批货物将被采取到岸冷处理（如仍可在本集装箱内进行）、退回、销毁等

处理措施。

如发现石榴螟，则该批柑橘作退回或销毁处理，GACC 将立即向 MJA 通报暂停相关果园、包装厂的柑橘输华，甚至视情况可以暂停整个项目。MJA 应查明原因并实施相应改进措施，避免再次发生。

如发现任何地中海实蝇活体，则该批货物作退回、销毁或检疫处理，GACC 将立即向 MJA 通报，暂停相应包装厂的柑橘输华。MJA 应查明原因并实施相应改进措施，避免再次发生。

如发现其他检疫性有害生物（附件 1）或新发生的检疫性有害生物，则该批货物作退回、销毁或检疫处理。GACC 将视情况采取进一步的措施并及时向 MJA 通报。MJA 应开展调查，查明原因并实施相应改进措施，避免再次发生。

GACC 将对 MJA 所采取的改进措施进行评估，根据评估结果决定是否取消已采取的暂停贸易措施。

第八条 符合性审查

贸易开始前，在 MJA 的协助下，GACC 将派专家对伊朗输华柑橘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。

以上赴伊朗实地考察所需费用，包括差旅、食宿等费用由伊方承担。

第九条 回顾性审查

在贸易开展过程中，根据伊朗柑橘疫情发生动态及截获情况，GACC 将作进一步的风险评估，并与 MJA 协商以调整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 年对本议定书执行情况进行回顾性审查，包括派专家赴伊朗进行考察。根据考察情况，经双方同意，对本议定书进行修订。

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。如果任何一方希望取消协议，至少提前 6 个月书面通知对方。

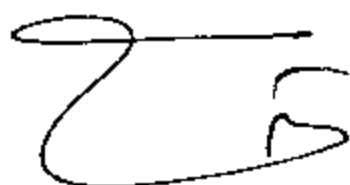
本议定书有效期 3 年，3 年后双方对议定书执行情况进行回顾，以协商是否对相关条款进行修订。如在有效期满 3 个月前双方均未提出修改或终止要求，则其有效期自动顺延 3 年。

本议定书于 在 签署，自
签署之日起生效，以中文、波斯文、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。

伊朗伊斯兰共和国

农业圣战部

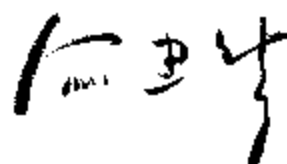
代 表



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. 橙黄粉虱 *Bemisia giffardi*
2. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
3. 无花果蜡蚧 *Ceroplastes rusci*
4. 石榴螟 *Ectomyelois ceratoniae*
5. 梨形圆棉蚧 *Protopulvinaria pyriformis*
6. 拟长尾粉蚧 *Pseudococcus longispinus*
7. *Pulvinaris aurantii*
8. *Pulvinaris floccifera*
9. 亚洲柑桔黄龙病菌 *Candidatus liberobacter asiaticus*
10. 柑橘溃疡病菌 *Xanthomonas citri*

附件 2

出口前冷处理操作程序

1. 冷处理设施

1.1 装运前冷处理只能在 MJA 批准的冷处理设施内进行。

1.2 MJA 或其授权人员负责确保出口商使用的冷处理设施符合标准且具有能使水果达到和维持所需温度的制冷设备。

1.3 MJA 或其授权人员将保留批准用于输华鲜食柑橘装运前处理的冷处理设施的注册文件。该文件包括说明以下内容：

(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 在每个鲜食柑橘季节开始之前, MJA 将向 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

MJA 或其授权人员应确保采用适当的温度探针和温度记录仪:

- (a) 探针应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$;
- (b) 有足够数量的探针;
- (c) 能够记录并储存处理过程的数据;
- (d) 能够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, 该数据信息由 MJA 或其授权人员查验;
- (e) 打印出的温度记录, 应有对应每个探针记录的时间和温度, 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 MJA 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, MJA 或其授权人员将用此前提及的方法验证果温探针的校正值。

4. 温度探针的安插

4.1 上托盘的柑橘必须在 MJA 或其授权人员的监管下预冷，并装入冷处理室。

4.2 至少用 2 个温度探针（分别在出风口和回风口）测量室温，至少要安插以下 4 个探针测量鲜果的温度：

- (a) 一个位于冷库中部所装货物的中心；
- (b) 一个位于冷库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；
- (d) 一个位于所装货物顶层的边角近回风口处。

4.3 探针的安插和与记录仪的连接须在 MJA 或其授权人员的监管和指导下完成。

4.4 可以在任何时间启动记录仪记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时才能开始计算处理时间。

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

5.1 如果处理记录表明各处理参数已符合要求，MJA 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。

5.2 在水果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 打印输出的温度记录能表明要求的冷处理已完成。

6.2 MJA 或其授权人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。

6.3 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) MJA 或其授权人员确认本协议定书所要求的处理条件仍满足；

(b) 或停止的时间与重新开始的时间间隔在 24 小时之内。

(c) 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 MJA 或其授权人员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防有害生物进入。

7.2 柑橘需要在防虫的建筑物内装箱，或在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 由 MJA 或其授权人员用有编码的封识将装上货物的集装箱封识，封识号码需在植物检疫证书上注明。

8.2 封识只能在中国进境口岸由海关人员开启。

9. 未立即装箱的水果的贮存

处理过的水果未立即装箱可以储藏，但需由 MJA 或其授权人员维持安全状况：

(a) 如果水果储存在处理室内，则处理室的门必须封闭；

(b) 如果要求将水果转移到另一储藏室内储存，则必须通过经 MJA 批准的可靠方式转移，且另一储藏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 MJA 或其授权人员的监管下进行。

10. 植物检疫证书

10.1 出口前冷处理的温度和持续时间必须在植物检疫证书的处理栏内注明，并且同时标注处理设施和冷库的名称或编号。

10.2 水果进境时，需提供植物检疫证书、冷处理结果报告单以及果温探针校准记录。

附件 3

运输途中冷处理操作程序

1. 集装箱类型

集装箱必须是自身制冷的运输集装箱，且具有能达到和保持所需处理温度的制冷设备。

2. 温度记录仪类型

MJA 或其授权人员应确保温度记录仪与探针相匹配。

a. 探针温度在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间时的误差值在 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ 之内；

b. 有足够数量的探针；

c. 系统能够记录并贮存处理数据；

d. 所有探针读数的精确记录间隔必须不多于一小时；

e. 可打印输出数据并识别探针号，显示相应的时间和温度、记录仪型号和相应的集装箱识别号。

3. 探针的校正

3.1 探针必须在蒸馏水和碎冰混合物中使用经 MJA 或其授权人员批准的标准温度计进行校正。

3.2 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 MJA 官员签字的“果温探针校正记录”，正本须附在植物检疫证书上。

3.4 水果运抵中国入境口岸时，GACC 对果温探针进行校正检查。

4. 探针的安插

4.1 预冷后的柑橘应在 MJA 或其授权人员监管下装入集装箱中。包装箱堆放应留有足够的空间，以便于空气循环。

4.2 每个集装箱至少应安插 3 个测量果肉温度的探针和 2 个测量空气温度的探针。具体位置如下：

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 个空气温度探针分别安插在集装箱的进风口和回风口处。

4.3 所有探针必须在 MJA 官员或授权人员的监督下

安插。

4.4 水果需在预冷室中预冷，且装箱前果肉温度需降低至处理温度或以下。

5. 集装箱的封识

5.1 装载货物的集装箱必须由 MJA 官员或 MJA 授权人员用编码的封条进行封识。

5.2 封条只能在中国入境口岸由中国海关官员开启。

6. 处理结果验证

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

6.2 在水果被移除处理库之前，探针需进行校准。

7. 温度记录及处理确认

7.1 运输途中的冷处理可以在离开伊朗口岸前开始，在旅途中、到达中国口岸前或者持续到抵达中国口岸结束。

7.2 可以任何时间启动处理记录，然而只有所有的果温探针都达到要求的温度时，处理时间才能开始计算。

7.3 船运公司应从计算机中下载冷处理记录，并将其提交给入境口岸的中国海关。

7.4 冷处理可以在到达中国港口前完成，可在航行中

下载温度记录并提交给到岸中国海关以便审核。

7.5 中国海关将核实处理记录，并根据探针的校正结果，决定处理是否有效。

8. 植物检疫证书

8.1 冷处理的温度、处理时间及处理开始的时间以及集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明。

8.2 水果入境时，需向中国海关提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。