



República Oriental del Uruguay

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS PARA LA EXPORTACION DE
CITRUS FRESCOS DESDE URUGUAY A CHINA ENTRE EL MINISTERIO DE
GANADERÍA, AGRICULTURA Y PESCA DE LA REPUBLICA ORIENTAL DEL
URUGUAY Y LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE ADUANAS DE LA
REPUBLICA POPULAR CHINA**

Para exportar fruta fresca de Citrus de forma segura desde Uruguay a China, el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca de la República Oriental del Uruguay (en adelante "MGAP") y la Administración General de Aduanas de la República Popular China (en adelante "GACC"), sobre la base de los resultados del análisis de riesgo de plagas, intercambiaron puntos de vista y alcanzaron los siguientes acuerdos:

Artículo 1 Características

Los frutos frescos de citrus uruguayos exportados a China, (en adelante indistintamente "citrus"), incluyendo naranjas (*Citrus sinensis*), mandarinas y sus híbridos (*Citrus reticulata* y sus híbridos), pomelos (*Citrus paradisi*) y limones (*Citrus limon*), deberán cumplir con todas las leyes y reglamentaciones fitosanitarias aplicables de China, las normas de salud y seguridad, y con los requisitos establecidos en el presente, y estar libres de plagas cuarentenarias de preocupación de China (Anexo 1).

Este protocolo se refiere únicamente a los requisitos fitosanitarios. Otras normas y requisitos, tales como los relacionados con la salud humana (por ejemplo, las normas nacionales de inocuidad alimentaria de China), también podrán aplicarse a los citrus de Uruguay.



República Oriental del Uruguay

Artículo 2 Registro

Todas las quintas, así como las plantas de empaque, e instalaciones de refrigeración y tratamiento con frío que deseen exportar citrus, deben estar registrados ante el MGAP y aprobados tanto por la GACC como por el MGAP. El registro deberá incluir el nombre, la dirección y el código, de modo que, siempre que se detecte que un producto no cumple con los requisitos aquí establecidos, se pueda rastrear con certeza hasta el establecimiento. El registro debe ser enviado por el MGAP a la GACC para su aprobación antes del inicio de la temporada de exportación.

Artículo 3 Manejo de la quinta

Para establecer un sistema de trazabilidad, todas las quintas registradas para exportar a China deben aplicar Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) o Sistema de Acreditación Internacional (Certificado). Todas las quintas deberán mantener condiciones sanitarias, clasificar los citrus podridos, adoptar un sistema de Manejo Integrado de Plagas (MIP) que incluya medidas de control, como monitoreo, control químico o biológico de plagas y manejo agrícola, etc. Cada quinta debe elegir una de las siguientes tres opciones: retirar los frutos caídos, recoger los frutos caídos en envases de descarte en la cosecha o aplicar fungicida sobre los citrus caídos.

Bajo la supervisión del MGAP, los agricultores deberán llevar a cabo monitoreo y medidas de control eficaces para evitar y minimizar la presencia de plagas cuarentenarias de preocupación para China (Anexo 1). Las actividades de cuarentena fitosanitaria en las quintas productoras de exportación deben realizarse bajo la guía de personal técnico con conocimientos de los aspectos fitosanitarios, tales como control y monitoreo de plagas, etc.



República Oriental del Uruguay

Todas las quintas deben llevar un registro de monitoreo y control de plagas, el cual debe ser entregado a la GACC previa solicitud. 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 aplicados durante el crecimiento.

Artículo 4 Medidas de control para moscas de la fruta

El MGAP establecerá un sistema de monitoreo para *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*. Trampas Jackson cebadas con trimedlure y trampas Mcphail cebadas con proteína hidrolizada deberán ser usadas. La inspección de las trampas deberá realizarse cada 7 días. El MGAP debe mantener el registro de 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 de la GACC.

Los citrus deberán producirse en áreas libres de plagas (ALP) para moscas de la fruta, que incluyen *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*, o recibirán tratamiento con frío en tránsito para matar las larvas de moscas de la fruta en los citrus.

El ALP deberá establecerse y mantenerse siguiendo los lineamientos de la NIMF 4, y la condición de ALP deberá ser aprobada por el MGAP y la GACC.

Para los citrus que no proceden de un ALP, el tratamiento con frío se realizará en contenedor auto refrigerado de acuerdo a los procedimientos operativos (Anexo 2) bajo la supervisión del MGAP o funcionarios oficiales autorizados por el MGAP. El requisito de tratamiento con frío será uno de los siguientes:

- Para naranjas (*Citrus sinensis*), mandarinas y sus híbridos (*Citrus reticulata* y



República Oriental del Uruguay

sus híbridos) y pomelos (*Citrus paradisi*)

Rango de temperatura	Tiempo de exposición (días)
1.11 °C o menor	15
1.67 °C o menor	17
2.22 °C o menor	21

- Para limones (*Citrus limon*)

Rango de temperatura	Tiempo de exposición (días)
3 °C o menor	24

Artículo 5 Empaque

El proceso, empaque, almacenamiento y transporte de los citrus debe estar sujeto a la supervisión cuarentenaria por parte del MGAP.

Durante la cosecha, no se mezclarán en la misma caja frutos de quintas registradas ante el MGAP con otros de quintas no registradas. De detectarse irregularidades en este aspecto, el MGAP rechazará la exportación de estos frutos a China. La quinta y el exportador se suspenderán para exportar citrus a China en esa temporada.

Para minimizar el riesgo de plagas, los citrus estarán sujetos a los siguientes procedimientos durante la post-cosecha: inmersión o aspersion con agua más cloro, cepillado, tratamiento fungicida, encerado, selección de la fruta y empaque, de manera de asegurar que la fruta no transporte plagas cuarentenarias de preocupación de China, y está libre de ramas, hojas o suelo.



República Oriental del Uruguay

Cada caja de citrus deberá ser marcada en inglés indicando: nombre de la fruta, país exportador, lugar de producción, nombre de la quinta o su número de registro, nombre de la planta de empaque o su número de registro y la frase "Exported to the People's Republic of China".

Las cajas deberán estar limpias y sin uso. Los materiales de empaque deberán cumplir los requisitos establecidos por las normas internacionales sobre materiales de embalaje de madera.

Los lugares de almacenamiento y/o cámaras de frío deberán ser de uso exclusivo para fruta fresca de citrus que tenga las condiciones fitosanitarias apropiadas, y deben mantenerse bajo las medidas de resguardo y seguridad establecidas por el MGAP. Estas cámaras deberán, además, presentar un sistema de seguridad y protección de despacho para los vehículos.

Artículo 6 Inspección Pre-Exportación y Cuarentena

Previo a la exportación de citrus, el MGAP debe realizar una inspección fitosanitaria. Las muestras para la inspección fitosanitaria se tomarán durante el proceso de palletizado o desde los pallets terminados. El MGAP tomará una muestra del 1% para la inspección.

Si el envío aprueba la inspección, el MGAP expedirá el Certificado Fitosanitario. El nombre del departamento donde se produjo la fruta para la exportación debe indicarse en "origen" en el certificado, así como la siguiente declaración adicional en inglés: "The consignment is in compliance with requirements described in the *Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Citrus from Uruguay to*



República Oriental del Uruguay

China, and is free from quarantine pests of concern to China”.

Para los envíos sometidos a tratamiento con frío, la temperatura, la duración del tratamiento con frío, el número de contenedor y el número del precinto del contenedor deben incluirse en el Certificado Fitosanitario.

Si se detecta alguna plaga viva de preocupación para China, esto dará lugar al rechazo de los envíos destinados a la exportación.

Si se detecta cualquier otra plaga cuarentenaria, el exportador y el MGAP evaluarán inmediatamente las áreas de producción y las plantas de empaque, para investigar la causa de la presencia de plagas y aplicar las medidas correctivas.

Durante la inspección fitosanitaria, el inspector del MGAP deberá verificar que las cajas indiquen la información relativa al origen o los códigos correspondientes. Si se detectaran citrus provenientes de quintas y/o plantas de empaque no aprobadas, será rechazada la exportación del envío a China.

Artículo 7 Inspección a la entrada y cuarentena

Los puertos de entrada para los citrus de Uruguay son todos los puertos y aeropuertos de China autorizados por la GACC para la entrada de fruta.

Una vez que los citrus arriban al puerto de entrada de China, la Aduana de China verificará los documentos y marcas relevantes y realizará la inspección fitosanitaria correspondiente.



República Oriental del Uruguay

Si se detectan citrus provenientes de quintas y/o plantas de empaque no aprobadas, el envío será rechazado.

Si se detecta cualquier plaga cuarentenaria viva, el envío será rechazado. Si se detecta *Ceratitis capitata* o *Anastrepha fraterculus* viva sometida a tratamiento con frío siguiendo el requisito, el programa de tratamiento con frío deberá suspenderse. El MGAP y la GACC investigarán las causas de este no cumplimiento, y en base a las medidas correctivas, ambas partes discutirán la continuación de la exportación de citrus.

Artículo 8 Revisión Retrospectiva

La GACC realizará análisis de riesgo posterior en base a la situación de la presencia de plagas en Uruguay y a las intercepciones de plagas. En consulta con MGAP, podrán ajustarse la lista de plagas cuarentenarias y las medidas cuarentenarias relevantes. De ser necesario, la GACC podrá enviar expertos a Uruguay para una revisión retrospectiva, incluyendo una investigación in-situ

Artículo 9 Enmienda, Entrada en vigor y Finalización

Luego de alcanzado un acuerdo escrito por ambas partes, los términos de este Protocolo podrán ser enmendados. Si cualquiera de las partes desea rescindir el Protocolo, lo notificará a la otra parte por escrito al menos seis meses antes.

Este Protocolo entrará en vigor desde la fecha de su firma, con validez por períodos de tres años y será renovado automáticamente por períodos iguales y consecutivos, si ninguna de las Partes da aviso para modificar o terminar este Protocolo.



República Oriental del Uruguay

Este Protocolo es firmado en Beijing el 22 de noviembre de 2023, en chino, español e inglés, en duplicado; cada parte tendrá una copia de los tres textos. Todos los textos son igualmente auténticos. En caso de divergencia de interpretación, prevalecerá el texto en inglés.



República Oriental del Uruguay

ANEXO 1

PLAGAS CUARENTENARIAS PARA CHINA

- 1 *Anastrepha fraterculus*
- 2 *Ceratitis capitata*
- 3 *Ceroplastes rusci*
- 4 *Coccus perlatus*
- 5 *Pantomorus cervinus*
- 6 *Planococcus minor*
- 7 *Elsinoe australis*



República Oriental del Uruguay

ANEXO 2

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS PARA EL TRATAMIENTO DE DESINFESTACION CON FRIO EN TRÁNSITO

1. Tipo de contenedor

Los contenedores deben ser auto-refrigerados (integral) y usar un equipo de refrigeración capaz de alcanzar y mantener las temperaturas requeridas.

2. Tipos de Registradores

El MGAP debe asegurar que la combinación de sensores de temperatura y registradores de temperatura sea:

- (a) los sensores deberían tener una precisión de 0.1°C en el rango de $\pm 3.0^{\circ}\text{C}$,
- (b) capaz de acomodar el número requerido de sensores,
- (c) capaz de registrar y almacenar los datos durante el período del tratamiento,
- (d) capaz de registrar todos los sensores de temperatura al menos cada una hora con el mismo grado de precisión requerido para los sensores, y
- (e) capaz de producir impresiones que identifiquen cada sensor, el tiempo y la temperatura, así como el número de identificación del registrador y del contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

3.1 La calibración debe realizarse usando una mezcla de agua fresca e hielo triturado en un recipiente plástico (se requerirán 3 pruebas para cada sensor), usando un termómetro certificado aprobado por la organización de cuarentena.

3.2 Cualquier sensor que registre más de $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ a partir de 0°C debe reemplazarse por uno que cumpla con estos criterios.



República Oriental del Uruguay

3.3 Un "Registro de calibración de los sensores de fruta" debe prepararse para cada contenedor, firmarse y sellarse por el funcionario oficial de cuarentena. El original debe adjuntarse al certificado fitosanitario que acompaña el envío.

3.4 Al arribo, la GACC verificará la calibración de los sensores de fruta usando el método descrito en la 'Sección 3.1'.

4. Ubicación de los sensores de temperatura

4.1 La fruta empacada debe cargarse en los contenedores bajo la supervisión de un funcionario oficial de cuarentena. Los contenedores deberán cargarse de manera tal de asegurar que haya un mismo flujo de aire debajo y alrededor de los pallets entre las cajas.

4.2 Para cada contenedor son necesarios al menos tres sensores de fruta y dos sensores de aire. La ubicación de los sensores es:

(a) Sensor 1 (en la pulpa de la fruta): Capa superior de caja de fruta en la fila media y frente del contenedor.

(b) Sensor 2 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente a 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o a 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, en el centro de la carga, en la caja del centro, a mitad de camino entre la parte superior e inferior de la carga.

(c) Sensor 3 (en la pulpa de la fruta): Aproximadamente a 1.5 metros (para contenedores de 40 pies) o a 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta, pared izquierda, a mitad de camino entre la parte superior e inferior de la carga.

(d) Los otros dos sensores de la temperatura del aire deberán colocarse a la entrada del aire a la carga y en el punto de retorno del aire, respectivamente.

4.3 La calibración y la ubicación de los sensores deberá realizarse bajo la dirección y supervisión de un inspector autorizado.



República Oriental del Uruguay

4.4 Las frutas de naranja, mandarina y pomelo a ser embarcadas deberán mantenerse en almacenamiento de frío hasta que la temperatura de la pulpa alcance un máximo de 2 °C.

4.5 Las frutas de limón a ser embarcadas deberán mantenerse en almacenamiento de frío hasta que la temperatura de la pulpa alcance un máximo de 3.5 °C

4.6 El tratamiento con frío deberá realizarse en contenedores pre-enfriados al menos durante 30 minutos.

4.7 Los contenedores deben contener frutas de la misma especie y los pallets deben tener la misma altura para asegurar un flujo de aire adecuado.

5. Precintado de los contenedores

5.1 Un precinto numerado debe ser colocado en la puerta del contenedor cargado por un funcionario oficial autorizado.

5.2 El precinto solo podrá ser removido por un funcionario oficial de la GACC en el puerto de arribo en China.

6. Registros de temperatura y confirmación del tratamiento

6.1 El acuerdo en Tránsito es para completar el tratamiento de desinfestación con frío durante el viaje entre el puerto del país exportador y el primer puerto de escala en China.

6.2 Los registros podrán iniciarse en cualquier momento, sin embargo, se considerará que el período de tratamiento comenzó solamente una vez que todos los sensores de fruta alcanzaron la temperatura de tratamiento designada.

6.3 La Compañía Naviera descargará los registros del tratamiento de desinfestación y los enviará a la GACC del primer puerto de escala en China.

6.4 Algunas travesías marítimas podrán permitir completar el tratamiento de desinfestación con frío para el momento en que el buque arriba a un puerto en la ruta hacia China. Se permite que los registros del tratamiento se descarguen en ruta



República Oriental del Uruguay

y se envíen a la GACC para verificación. Sin embargo, el tratamiento no se considera efectivo hasta que la GACC haya completado la re-calibración del sensor de temperatura. Por lo tanto es una decisión comercial si la fruta debe ser “acondicionada” (esto es, aumentando gradualmente la temperatura de transporte) previo a su arribo a China

6.5 La GACC verificará que los registros de tratamiento cumplen con los requisitos de desinfestación de China.

7. Documentos

7.1 La temperatura, la fecha de inicio del tratamiento de desinfestación con frío, el número del contenedor y el número del precinto del contenedor deben incluirse en el Certificado Fitosanitario.

7.2 El Certificado Fitosanitario, el “Informe del Tratamiento con Frío” y el “Registro de calibración de los sensores de fruta” deberán proporcionarse a la GACC para confirmación.



República Oriental del Uruguay

**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR EXPORT OF FRESH
CITRUS FROM URUGUAY TO CHINA
BETWEEN THE MINISTRY OF LIVESTOCK, AGRICULTURE AND FISHERIES OF
THE ORIENTAL REPUBLIC OF URUGUAY AND THE GENERAL
ADMINISTRATION OF CUSTOMS OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

In order to safely export fresh Citrus fruit from Uruguay to China, the Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries of the Oriental Republic of Uruguay (called henceforth "MGAP") and the General Administration of Customs of the People's Republic of China (called henceforth "GACC"), on the basis of the pest risk analysis, exchanged views and reached consensus as follows:

Article 1 Characteristics

Uruguayan fresh citrus fruits exported to China, (hereinafter indistinctly called "citrus"), including oranges (*Citrus sinensis*), mandarins and their hybrids (*Citrus reticulata* and their hybrids), grapefruits (*Citrus paradisi*) and lemons (*Citrus limon*), must comply with all applicable Chinese phytosanitary laws and regulations, health and safety standards, and with the requirements stated herein, and be free from quarantine pest of concern to China (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 Uruguay citrus.

Article 2 Registration

All orchards, as well as packing, refrigerating and cold-treatment facilities that wish to



República Oriental del Uruguay

export citrus, must be registered by the MGAP, and approved by both the GACC and the MGAP. 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 the MGAP to the GACC for approval prior to the start of the export season.

Article 3 Orchard Management

To establish traceability system, all orchards registered for export to China must apply Good Agricultural Practices (GAP) or International Accreditation (Certificate) System. All orchards shall be keep sanitary conditions, sort out rotten citrus, adopt an Integrated Pest Management (IPM) system which includes control measures, such as monitoring, chemical or biological pest controls and agricultural handling, etc. Each orchard must choose one of the following three options: removing fallen fruits, collecting fallen fruits in discard packages at harvest or fungicide application on fallen citrus.

Under the supervision of the MGAP, effective monitoring and comprehensive control measures shall be undertaken by the farmers to avoid and minimize the occurrence of quarantine pests of concern to China (Annex 1). 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.

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



República Oriental del Uruguay

dosages applied during growth.

Article 4 Control Measures for fruit flies

The MGAP shall establish a monitoring system for *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*. Jackson traps baited with trimedlure and Mcphail traps baited with hydrolyzed protein must be used. The trap inspection must be carried out every 7 days. The MGAP must keep a record with all the activities related to the follow-up and supervision of the monitoring system for fruit flies for audit purpose by the GACC.

The citrus shall be produced in pest free areas (PFA) of fruit flies, which include *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*, or receive cold treatment in-transit in order to kill larvae of fruit flies in citrus.

The PFA shall be established and maintained following the guidelines of ISPM 4, and the status of the PFA shall be approved by the MGAP and the GACC.

For the citrus not from the PFA, cold treatment shall be conducted in self-refrigerated container according to the operative procedures (Annex 2) under the supervision of the MGAP or MGAP authorized officials. The cold treatment requirement will be one of the followings:

- For oranges (*Citrus sinensis*), mandarins and their hybrids (*Citrus reticulata* and their hybrids) and grapefruits (*Citrus paradisi*)

Temperature range	Exposure time (days)
1.11 °C or below	15
1.67 °C or below	17



República Oriental del Uruguay

2.22 °C or below	21
------------------	----

- For lemons (*Citrus limon*)

Temperature range	Exposure time (days)
3 °C or below	24

Article 5 Packaging

The process, packing, storage and transport of the citrus must be subject to quarantine supervision by the MGAP.

During harvest, fruits from orchards registered by the MGAP will not be mixed in the same box with others from non-registered orchards. If irregularities are detected in this aspect, the MGAP shall refuse exportation of these fruit to China. Orchard and the exporter will be suspended to export citrus to China in this season.

To minimize the risk of pests, the citrus shall conduct the following procedures during post-harvest: dipping or spraying with water plus chlorine, brushing, fungicidal treatment, waxing, selection of the fruit and packing, so as to ensure that fruit do not carry quarantine pests of concern to China, and is free of stem, leaves or soil.

Every box of citrus shall be marked in English indicating: fruit name, exporting country, production place, orchard name or its register number, packing house name or its register number, and the phrase "Exported to the People's Republic of China".

The boxes shall be clean and first use. Packaging materials shall meet the requirements established by international standards on wood packaging materials.



República Oriental del Uruguay

The storage and/or cold chambers must be of exclusive use for fresh fruits of citrus that have the proper phytosanitary condition, and must stay under the safeguard and security measures established by the MGAP. These chambers must, in addition, provide a secure and protected dispatch system for vehicles.

Article 6 Pre-Export Inspection and Quarantine

Prior to the exportation of citrus, the MGAP must carry out a phytosanitary inspection. The samples for the phytosanitary inspection will be taken during the pallet process or from a terminated pallet. The MGAP will conduct a sampling of 1% for the inspection.

If the consignment approves the inspection, the MGAP will issue a Phytosanitary Certificate. The name of the department where the fruit is produced for the exportation must be indicated in "origin" in the certificate, as well as the following additional declaration in English: "The consignment is in compliance with requirements described in the *Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Citrus from Uruguay to China*, and is free from quarantine pests of concern to China".

For consignment undergone cold treatment, temperature, duration of the cold treatment, container number and the seal number of the container must be included in the Phytosanitary Certificate.

If any living pest of concern to China is detected, the consignments to be exported will lead to rejection.

If any other quarantine pests were detected, the exporter and the MGAP immediately



República Oriental del Uruguay

evaluate the production areas and packing houses, in order to figure out the cause of presence of pests and carry out corrective measures.

During the phytosanitary inspection, the MGAP inspector shall verify that boxes indicate information related to origin or corresponding codes. If citrus coming from non-approved orchards and/or packing houses are detected, export of the consignment to China will be refused.

Article 7 Entry Inspection and Quarantine

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

Once the citrus arrive to the entry port of China, China Customs will check the relevant documents and marks and conduct the corresponding phytosanitary inspection.

If citrus from non-approved orchards and/or packing houses are detected, the consignment will be refused.

If any living quarantine pest is detected, the consignment will be rejected. If living *Ceratitis capitata* or *Anastrepha fraterculus* is detected in the consignment conducted by cold treatment followed by the requirement, the cold treatment program shall be suspended. The MGAP and the GACC will investigate the causes of this non-compliance, and based on corrective measures; both sides will discuss the resume of citrus exportation.



República Oriental del Uruguay

Article 8 Retrospective Review

The GACC will develop further risk analysis based on the situation of pest occurrence in Uruguay and pests interceptions. In consultation with the MGAP, the list of quarantine pests and the relevant quarantine measures may be adjusted. If necessary, GACC may send experts to Uruguay for retrospective review, including on-site investigation.

Article 9 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 side wishes to rescind the Protocol, it will notify the other side in writing at least six months in advance.

This Protocol will come into effect from the date of signature, with validity for periods of three years and be automatically renewed for equal and consecutive periods, if neither of the Parties gives notice to amend or terminate this Protocol.

This Protocol is signed in Beijing on November 22, 2023, in Chinese, Spanish and English languages, in duplicated copies; each party will have a copy of the three texts. All texts are equally authentic. In case of divergence of interpretation, the English text shall prevail.



República Oriental del Uruguay

ANNEX 1

THE QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA

1. *Anastrepha fraterculus*
2. *Ceratitis capitata*
3. *Ceroplastes rusci*
4. *Coccus perlatus*
5. *Pantomorus cervinus*
6. *Planococcus minor*
7. *Elsinoe australis*



República Oriental del Uruguay

ANNEX 2

OPERATIVE PROCEDURES ON IN-TRANSIT COLD DISINFESTATION

1. Container type

Containers must be self-refrigerated (integral) shipping containers and have refrigerator equipment capable of achieving and holding the required temperatures.

2. Recorder types

The MGAP must ensure that the combination of temperature sensors and temperature recorders are:

- (a) sensors should be accurate to 0.1 °C in the range of ± 3.0 °C.
- (b) capable to accommodate the required number of sensors,
- (c) capable of recording and storing data for the period of the treatment,
- (d) capable of recording all temperature sensors at least hourly to the same degree of accuracy as is required of the sensors, and
- (e) capable of producing printouts which identify each sensor, time and the temperature, as well as the identification number of the recorder and the container.

3. Calibration of temperature sensors

- 3.1 Calibration must be conducted using a mixture of fresh water and crushed ice in a plastic recipient (3 tests will be required by each sensor), using a certified thermometer approved by quarantine organization.
- 3.2 Any sensor which records more than ± 0.3 °C from 0 °C must be replaced by one that meets this criteria.
- 3.3 A "Record of calibration of fruit sensors" must be prepared for each container and signed and stamped by quarantine officer. The original must be attached to the phytosanitary certificate which accompanies the consignment.



República Oriental del Uruguay

3.4 On arrival, the GACC will check the calibration of the fruit sensors using the method referred to in 'Section 3.1'.

4. Placement of temperature sensors

4.1 Packed fruit must be loaded into shipping containers under quarantine officer supervision. Containers shall be loaded in a way which ensures that there is equal airflow under and around all pallets and between the boxes.

4.2 At least three fruit sensors and two air sensors are necessary for each container. The location of sensors is:

- (a) Sensor 1 (in pulp of fruit): Top layer of the box of fruit in middle row and front of container.
- (b) Sensor 2 (in pulp of fruit): Approximately 1.5 meters (for 40 feet container) or 1 meter (for 20 feet container) from door, centre of load, Centre box, half way between top and bottom of load."
- (c) Sensor 3 (in pulp of fruit): Approximately 1.5 meters (for 40 feet container) or 1 meter (for 20 feet container) from door, left wall, half way between top and bottom of load.
- (d) The other two air temperature sensors shall be placed in the entrance of the air to the cargo and in the return of the air respectively.

4.3 Calibration and placement of sensors must be performed under the direction and supervision of an authorized inspector.

4.4 Fruits of orange, mandarin and grapefruit to be shipped must be kept in cold storage until the pulp temperature reaches a maximum of 2 °C.

4.5 Fruits of lemon to be shipped must be kept in cold storage until the pulp temperature reaches a maximum of 3.5 °C

4.6 The cold treatment must be carried out in containers pre-cooled at least for 30 minutes.

4.7 The containers must contain fruits of the same species and the pallets must have the same height to ensure an adequate flow of air.



República Oriental del Uruguay

5. Sealing of containers

- 5.1 A numbered seal must be placed on the loaded container door by an authorized officer.
- 5.2 The seal must only be removed by a GACC officer at the port of arrival in China.

6. Temperature records and confirmation of treatment

- 6.1 The in-transit arrangement is for the cold disinfestation treatment to be completed during the voyage between the port of the export country and the first port of call in China.
- 6.2 Records may start at any time, however the treatment time will be deemed to have begun only after all fruit sensors have attained the nominated treatment temperature.
- 6.3 The Shipping Company will download the computer records of the disinfestation treatment and forward them to the GACC of first port of call in China.
- 6.4 Some sea voyages may allow the cold disinfestation treatment to be completed by the time the vessel arrives at a port en-route to China. It is permissible for treatment records to be downloaded en-route and sent to the GACC for verification. However, it is a requirement that the treatment is not deemed to have been effective until the GACC has completed the re-calibration of the temperature sensor. It is therefore a commercial decision whether the fruit should be "conditioned" (i.e. gradually raising the carriage temperature) prior to arrival in China.
- 6.5 The GACC will verify that the treatment records meet Chinese disinfestation requirements.

7. Documents



República Oriental del Uruguay

- 7.1 Temperature, start date of the cold disinfestation, container number and the seal number of the container must be included in the Phytosanitary Certificate.
- 7.2 The Phytosanitary Certificate, "Cold Treatment Report" and "Record of calibration of fruit sensors" shall be provided to the GACC for confirmation.



República Oriental del Uruguay

乌拉圭东岸共和国牧农渔业部

与中华人民共和国海关总署

关于乌拉圭鲜食柑橘输华植物检疫要求议定书

为确保乌拉圭鲜食柑橘果实安全输往中国，乌拉圭东岸共和国牧农渔业部（以下简称“MGAP”）与中华人民共和国海关总署（以下简称“GACC”），在有害生物风险分析基础上，通过协商，达成如下一致意见：

第一条 总则

乌拉圭输华鲜食柑橘果实品种包括橙（*Citrus sinensis*）、桔及杂交种（*Citrus reticulata* and their hybrids）、葡萄柚（*Citrus paradisi*）及柠檬（*Citrus limon*）（以下简称“柑橘”）。输华柑橘应符合中国植物检疫有关法律法规和安全卫生标准，不带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（如中国的食品安全国家标准），也适用于乌拉圭柑橘。

第二条 注册登记

输华柑橘果园、包装厂、冷藏库及处理设施均须在 MGAP 审核，并由 GACC 和 MGAP 共同批准。注册信息应包括名称、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 MGAP 向 GACC 提供。



República Oriental del Uruguay

第三条 果园管理

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

在 MGAP 的监管下，种植者应采取有效的疫情监测和综合防治措施，以避免和尽量减少中方关注的检疫性有害生物（见附件 1）的发生。输华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。

输华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。防治记录必须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。

第四条 实蝇防控措施

MGAP 应建立地中海实蝇和南美按实蝇监测体系。Jackson 诱捕器以 trimelure 为诱剂，McPhail 诱捕器以水解蛋白为诱剂。每 7 天检查一次诱捕器。MGAP 应保留上述实蝇监测活动及监督等方面的记录，以便 GACC 审查。

输华柑橘应产自地中海实蝇和南美按实蝇的非疫区，或采取途中冷处理措施，以杀灭上述实蝇幼虫。



República Oriental del Uruguay

非疫区应按照国家植物检疫措施标准第 4 号 (ISPM 4) 要求建立和维护。非疫区地位需 MGAP 和 GACC 共同批准。

对来自不是实蝇非疫区的柑橘, 冷处理应在 MGAP 或其授权官员监管下按照操作规程 (见附件 2) 在自动制冷集装箱中进行。冷处理技术指标如下:

● 针对橙、桔及杂交种和葡萄柚:

温度范围	处理时间(天)
$\leq 1.11^{\circ}\text{C}$	15
$\leq 1.67^{\circ}\text{C}$	17
$\leq 2.22^{\circ}\text{C}$	21

● 针对柠檬:

温度范围	处理时间(天)
$\leq 3^{\circ}\text{C}$	24

第五条 包装

柑橘的加工、包装、储存和运输必须在 MGAP 的检疫监管下进行。

采摘时, 来自 MGAP 注册果园的水果, 不得与未注册果园的水果装在同一箱中。如果发现没有分开, MGAP 应禁止该批水果出口, 并暂停涉及果园和出口商该出口季节向中国出口柑橘。

为尽量降低有害生物的传带风险, 输华柑橘采摘后须经过加氯



República Oriental del Uruguay

水浸泡或喷洒、刷洗、杀菌剂处理、打蜡、选果和包装等处理程序，保证不携带中方关注的检疫性有害生物，不带有枝、叶和土壤。

柑橘包装箱上应用英文标出水果品种、出口国家、产地、果园名称或注册号、包装厂名称或注册号，并注明“Exported to the People’s Republic of China”（输往中华人民共和国）。

包装箱应干净卫生、首次使用。包装材料如使用木质包装，应符合国际木质包装措施标准的要求。

储存库和/或冷藏库应当单独用于存放新鲜柑橘果实，并具备适当的植物卫生条件，柑橘应按照 MGAP 制订的安全措施进行存放。

此外，上述储藏库、冷藏库在柑橘装运上运输工具环节，应采取安全防疫措施。

第六条 离境前检验检疫

柑橘启运前，MGAP 须实施出口植物检验检疫，抽样查验在果实加工过程中或对加工完成后的成品进行，抽样比例为 1%。

检验检疫合格后，MGAP 签发植物检疫证书，证书“原产地”栏中应注明柑橘产地，并在附加声明中用英文注明：“The consignment is in compliance with requirement described in the *Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Citrus from Uruguay to China*, and is free from quarantine pest concern to China”（该批货物符合乌拉圭柑橘输华植物检疫议定书要求，不带中方关注的检疫性有害生物。）

实施冷处理的，应将冷处理的温度、处理时间和集装箱号码及



República Oriental del Uruguay

封识号在植物检疫证书中注明。

如检出中方关注的任何活的检疫性有害生物，该批货物不得出口。

如检出其他检疫性有害生物，出口商与 MGAP 应立即对果园、包装厂进行评估调查，查明有害生物的发生原因，并采取改进措施。

在实施现场检疫时，MGAP 的检疫人员应当对包装箱上标注的原产地或代码等信息进行核查。如果发现柑橘来自未批准果园或包装厂，该批货物禁止输往中国。

第七条 进境检验检疫

乌拉圭柑橘应从所有 GACC 允许进口水果的港口和机场进口。

当柑橘到达中国进境口岸时，中国海关将查验相关单证、标识，并实施现场植物检验检疫及查验。

如发现柑橘来自未批准果园和/或包装厂，该批货物将禁止进境。

如发现任何活的检疫性有害生物，该批货物将禁止进境。如在实施符合要求的冷处理的货物中截获任何活的地中海实蝇和/或按实蝇复合种，则暂停冷处理项目。双方将调查出现违规的原因，在采取整改措施基础上，通过双方协商解决恢复柑橘进口问题。

第八条 符合性审查

GACC 将根据乌拉圭柑橘疫情发生动态及截获情况开展进一步的风险评估，并与 MGAP 协商，以适时调整检疫性有害生物名单及相应的检疫措施。如有必要，GACC 可对本柑橘检验检疫要求执行



República Oriental del Uruguay

情况进行回顾性审查，包括派专家赴乌进行实地评估。

第九条 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。

本议定书自签署之日起生效，有效期 3 年。如双方均未提出修改或终止要求，则有效期自动顺延 3 年。

本议定书于 2023 年 11 月 22 日在北京签署，一式两份，以中文、西班牙文和英文三种文字写成，三种文本同等有效。如出现异议，以英文文本为准。



República Oriental del Uruguay

附件 1

中方关注的检疫性有害生物

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



República Oriental del Uruguay

附件 2

运输途中冷处理操作规程

一、集装箱类型

集装箱必须是自身（整体）制冷的运输集装箱，且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

二、记录仪类型

MGAP 应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合：

1. 探针温度在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间，精确到 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ ；
2. 有足够数量的探针；
3. 能够记录并贮存处理过程的数据；
4. 至少每小时记录一次所有探针的温度，记录显示应满足探针要求的精度；
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。

三、温度的校正

1. 必须用由 MGAP 核准的标准温度计在塑料容器中用碎冰和净水混合物中校正（每个温度探针校准 3 次）；
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；



República Oriental del Uruguay

3. 必须对每个集装箱出具一份由 MGAP 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；

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

四、温度探针的安插

1. 包装好的果实应在检疫官员监管下装入运输集装箱，水果箱堆放应确保水果包装箱间和堆垛间空气流通；

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：

(1) 1 号探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(2) 2 号探针安插在距集装箱门 1.5 米（40 英尺集装箱）或 1 米（20 英尺集装箱）的中央，并在货物高度一半的位置；

(3) 3 号探针安插在距集装箱门 1.5 米的左侧，并在货物高度一半的位置；

(4) 2 个空间温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

3. 温度探针的校准和放置位置必须在 MGAP 授权官员监督和指导下进行；

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

5. 装箱前的柠檬需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达 3.5°C



República Oriental del Uruguay

或以下。

6. 集装箱在装进水果至少 30 分钟前开始预冷。
7. 集装箱只能装同一种水果，水果堆垛高度应相同，以确保空气流通。

五、集装箱的封识

1. 由经授权的 MGAP 检疫官员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识；
2. 封条只能在中国进境口岸由 GACC 官员开启。

六、温度记录及确认

1. 运输途中的冷处理是指装运柑橘的集装箱离开输出国到中国第一靠港运输期间进行冷处理。
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；
3. 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交进境港口的 GACC。
4. 一些海上航行可能使得冷处理在船到达中国口岸之前途中就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到 GACC 以便审核。但是根据要求，在 GACC 完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达中国之前中止冷处理（如逐渐提升运输温



República Oriental del Uruguay

度) 是一个商业决定。

5. GACC 将核实处理记录是否符合有关处理要求。

七、植物检疫证书

1. 冷处理温度、处理时间和集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明。

2. 柑橘进境时, 需向 GACC 提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。