

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS
PARA LA EXPORTACIÓN DE UVAS DE MESA DESDE LA
REPÚBLICA ARGENTINA A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA
ENTRE
EL MINISTERIO DE AGROINDUSTRIA
DE LA REPÚBLICA ARGENTINA
Y
LA ADMINISTRACIÓN GENERAL DE SUPERVISIÓN DE CALIDAD,
INSPECCIÓN Y CUARENTENA
DE LA REPÚBLICA POPULAR CHINA**

Con el objetivo de exportar uvas de mesa de manera segura desde la República Argentina a la República Popular China, y sobre la base de los resultados del análisis de riesgo de plagas, el Ministerio de Agroindustria de la República Argentina y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la República Popular China (en adelante denominada "AQSIQ"), han intercambiado amistosamente sus puntos de vista y alcanzado los siguientes acuerdos.

Artículo 1

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (en adelante SENASA), organismo descentralizado del Ministerio de Agroindustria de la República Argentina, será el organismo responsable de la parte argentina de la implementación del presente Protocolo.

Artículo 2

Las uvas de mesa (*Vitis vinifera Linn*) (en adelante "las uvas") de Argentina que se exporten a China deberán cumplir con las leyes y normas nacionales pertinentes en materia fitosanitaria de la República Popular China y deberán estar libres de plagas cuarentenarias de interés para China (ver Anexo 1).

Artículo 3

Los lugares de producción (viñedos), establecimientos de empaque, depósitos de frío e instalaciones de tratamiento en frío de las uvas para exportación deberán ser registrados y aprobados por SENASA. La información de registro deberá incluir nombre, dirección y código de identificación, a fin de poder hacer una correcta trazabilidad cuando el producto para exportación no cumpla con las disposiciones correspondientes del presente Protocolo. El listado de registro deberá ser presentado por SENASA a AQSIQ antes de la temporada de exportación de cada año, para su aprobación.

SENASA y AQSIQ auditarán conjuntamente los viñedos, empaques e instalaciones de tratamiento registrados, previo a la primera temporada de exportación. SENASA inspeccionará y mantendrá registros de cada temporada de exportación y los pondrá a disposición de AQSIQ cuando lo requiera.

Artículo 4

Todos los lugares de producción (viñedos) registrados para exportación deberán implementar buenas prácticas agrícolas (BPA) incluyendo el mantenimiento de las condiciones fitosanitarias y la eliminación de la fruta remanente posterior a la cosecha y de los restos de poda al final de la temporada. Además, los lugares de producción (viñedos) deberán implementar Manejo Integrado de Plagas (IPM), incluyendo monitoreo de plagas y enfermedades, control químico y biológico, labores culturales y otras medidas de control para las plagas cuarentenarias de interés para China (ver Anexo 1).

Ambas Partes acuerdan requerir monitoreo específico para *Anastrepha fraterculus*, *Ceratitis capitata*, *Planococcus ficus*, *Frankliniella australis*, *Frankliniella gemina*, *Lobesia botrana*, *Naupactus xanthographus*, *Phaeoacremonium aleophilum*, *Phaeoacremonium parasiticum*, *Phaeomoniella chlamydospora*.

Todos los lugares de producción (viñedos) registrados deberán mantener registros del monitoreo y control de las plagas y deberán suministrar esa información a AQSIQ en caso que se solicite. Estos registros de control de plagas deberán incluir el nombre, principio activo, fecha de aplicación, concentración y otros detalles de los agentes químicos utilizados durante el periodo de crecimiento.

El monitoreo y control de las plagas de los lugares de producción (viñedos) de exportación deberá ser realizado bajo instrucción de personal técnico. Este personal deberá recibir un entrenamiento apropiado por parte de SENASA o de un organismo de capacitación autorizado por SENASA.

Artículo 5

1. El tratamiento de frío se llevará a cabo para *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*. El requerimiento técnico de dicho tratamiento de frío es el siguiente: la fruta se mantendrá con una temperatura en el centro de la pulpa de 1°C o menos por 16 días o más o a 2,1 °C o menos por 21 días o más. Bajo la supervisión de SENASA o personal autorizado por SENASA, el tratamiento de frío se realizará de acuerdo con el Procedimiento de Tratamiento de frío de Pre exportación (Anexo 2) o Procedimiento de Tratamiento de Frío en tránsito (Anexo 3).
2. Las áreas de producción deberán ser libres de *Lobesia Botrana* de acuerdo a los resultados del Programa Nacional de Prevención y Erradicación de esta plaga u otras actividades de monitoreo. En caso de que esta plaga sea encontrada en algún área de producción durante el monitoreo, las uvas provenientes de estas áreas, no serán exportadas a China en la presente temporada.
3. Los viñedos deberán estar libres de *Phaeoacremonium aleophilum*, *Phaeoacremonium parasiticum* y *Phaeomoniella chlamydospora*. En el caso de que estas plagas sean detectadas en la fruta durante los monitoreos, las uvas de este viñedo no deberán ser exportadas a China durante la presente temporada.

Artículo 6

1. El envasado, el almacenamiento y el transporte de las frutas deberán ser sometidos a la supervisión del SENASA o personal autorizado por SENASA. El empaque a campo de las uvas deberá realizarse en una mesa de cosecha que asegure que las cajas no tengan contacto con el piso.
2. Antes del envasado, las frutas deberán ser procesadas (selección) para garantizar que no contengan insectos, ácaros, síntomas de podredumbre, hojas, ramas, raíces y tierra.
3. Las frutas procesadas deberán mantenerse separadas en la cámara de frío a fin de evitar la contaminación secundaria de plagas.
4. Cada caja deberá tener un rótulo en inglés, que indique la codificación oficial del Lugar de Producción y del establecimiento de empaque (Anexo 4).
5. Cada pallet de uva deberá llevar la leyenda ““输往中华人民共和国” en Chino (Anexo 4). Si no se utilizan pallets, cada caja de embalaje deberá estar rotulada “输往中华人民共和国” en idioma chino.
6. Las cajas deberán estar limpias, higiénicas, sin uso y cumplir los requerimientos fitosanitarios de China. En el caso de que haya aberturas en las cajas de embalaje, éstas deberán estar suficientemente protegidas con gaza a prueba de insectos o bien la fruta deberá estar en bolsas microperforadas a fin de que estén protegidas contra plagas

(diámetro de las perforaciones < 1,6 mm).

Artículo 7

La inspección de los envíos a ser exportados a China será realizada por SENASA o por personal autorizado por SENASA, de acuerdo con el procedimiento de muestreo detallado a continuación, o bien sobre el 2% de las cajas del envío. En aquellos casos en que se detecten plagas vivas cuarentenarias de interés para China, el envío será rechazado y no podrá ser exportado a China. SENASA o personal autorizado por SENASA deberá investigar las causas y adoptar medidas correctivas. También deberán mantener registros de las intercepciones realizadas durante las inspecciones y tenerlas disponibles en caso que las solicite AQSIQ.

Procedimiento de muestreo de inspección y cuarentena previa al envío

Tamaño de un envío simple (número de racimos de uva)	Tamaño de la muestra (número de racimos de uva)
419 o menos	100% del envío
420-599	420
600-999	450
1000-1499	550
1500 o más	600

Artículo 8

SENASA deberá emitir un Certificado Fitosanitario para las frutas que hayan cumplido con todas las exigencias descriptas en el presente Protocolo, con la siguiente declaración adicional: *“El envío cumple con el Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la exportación de uva de mesa desde la República Argentina a la República Popular China y está libre de las plagas cuarentenarias de preocupación para China”*.

Para envíos de uvas que recibieron tratamiento de frío previo a la exportación, se deberá declarar en el Certificado Fitosanitario la temperatura, duración de tratamiento de frío, nombre o número de establecimiento de tratamiento y número de contenedor.

Para envíos de uvas con tratamiento de frío en tránsito, se deberá declarar en el Certificado Fitosanitario la temperatura, duración del tratamiento de frío, número de contenedor y número de precinto.

La emisión del citado Certificado Fitosanitario en cuanto a su contenido y formato se completará teniendo como base las directrices de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). SENASA proveerá previamente la muestra del Certificado

Fitosanitario para ser confirmado por AQSIQ.

Artículo 9

1. Cuando la fruta llegue al puerto de entrada en China, el AQSIQ verificará la documentación, las etiquetas y realizará la inspección fitosanitaria correspondiente.
2. Para los envíos con tratamiento de frío en origen o en tránsito, deberá suministrarse el Informe de Tratamiento en Frío y el Registro de Calibración de los sensores de temperatura de la fruta durante la declaración de inspección.
3. No se autorizará el ingreso de envíos provenientes de lugares de producción (viñedos) no autorizados.
4. En caso que el tratamiento de frío en tránsito sea inválido, el envío será sometido a tratamiento en frío después de la llegada al puerto de China (en caso de que la oficina local de inspección y cuarentena confirme que el contenedor puede ser sometido a tratamiento en frío de acuerdo a los requisitos), rechazado o destruido.
5. Si se detectan *Ceratitidis capitata* o *Anastrepha fraterculus* vivas en fruta que ha recibido tratamiento de frío, el envío será rechazado y devuelto a origen o destruido. AQSIQ notificará a SENASA inmediatamente y suspenderá temporalmente la importación de uvas tratadas con frío hasta que se resuelva la causa que originó la no conformidad en base a investigación y negociación.
6. En caso que se encuentre en la fruta *Lobesia botrana* viva, el envío será devuelto o destruido. Al mismo tiempo, AQSIQ notificará a SENASA inmediatamente y solicitará la suspensión de la exportación a China desde el área de producción pertinente. SENASA llevará a cabo una investigación para identificar la causa y tomará medidas para mantener el estatus de libre de la plaga y prevenir la recurrencia de estas situaciones. Basados en los resultados de la evaluación de medidas de mejora adoptadas por SENASA, AQSIQ decidirá si cancela o no la suspensión.
7. Si se detecta cualquier otra plaga cuarentenaria de interés para China, la fruta será tratada, devuelta, re-exportada o destruida según lo dispuesto por los artículos relevantes de la Ley de China sobre Cuarentena de Ingreso y Egreso de Animales y Vegetales. Al mismo tiempo, AQSIQ notificará a SENASA inmediatamente y solicitará la suspensión de la exportación a China desde el huerto pertinente e inclusive suspender toda la exportación de acuerdo a la situación. SENASA llevará a cabo una investigación para identificar las causas y tomará medidas correctivas. AQSIQ determinará si corresponde o no remover las medidas de suspensión tomadas de acuerdo con los resultados de la evaluación de las medidas correctivas adoptadas por SENASA.

Artículo 10

Antes del comienzo de la primera exportación, AQSIQ mandará dos expertos de cuarentena a Argentina a realizar, con apoyo de SENASA, una investigación *in situ* sobre el estado de implementación de los requisitos del presente Protocolo en las zonas de producción, lugares de producción (viñedos) y establecimientos de empaque registrados para exportar uva de mesa a China. Esta inspección incluye el monitoreo y el control de plagas en los lugares de producción, las instalaciones de empaque, almacenaje en frío y tratamiento en frío.

En el primer año de comercio, AQSIQ enviará dos expertos de cuarentena para realizar una inspección de todos los envíos de uvas exportadas conjuntamente con personal de SENASA o personal autorizado por SENASA, y supervisará y aprobará el tratamiento en frío previo a la exportación. En el caso de encontrarse plagas cuarentenarias vivas de interés de China, o que el tratamiento en frío previo a la exportación no sea válido, no se exportará el envío, o se someterá a un tratamiento cuarentenario correctivo.

Todos los gastos incluyendo viaje, alojamiento, comidas y viáticos para las mencionadas visitas deberán ser cubiertos por la parte argentina

Artículo 11

De acuerdo a la información actualizada sobre la situación sanitaria en materia de plagas en uvas de la República Argentina e información de intercepciones, AQSIQ evaluará los riesgos y coordinará con SENASA para hacer ajustes sobre el listado de las plagas cuarentenarias y las medidas de cuarentena correspondientes.

A fin de asegurar la implementación eficaz de las medidas de manejo del riesgo pertinentes y los requisitos operativos después del comienzo del comercio, AQSIQ podrá cada cinco años realizar una revisión retrospectiva del estado de implementación de los presentes requisitos de inspección y cuarentena de uvas, la cual incluirá la visita de dos expertos a la República Argentina. De acuerdo a los resultados de esta revisión, ambas Partes podrán acordar enmendar el presente Protocolo.

Artículo 12


El presente Protocolo entrará en vigencia a partir de la firma y permanecerá vigente por un período de DOS (2) años. En caso de que ninguna de las Partes notifique su intención de enmendar o rescindir el presente Protocolo por lo menos DOS (2) meses antes de su fecha de vencimiento, el presente Protocolo será prorrogado automáticamente por períodos sucesivos de DOS (2) años.

Firmado en Beijing a los 17 días del mes de mayo de 2017, en los idiomas chino, español e inglés, siendo todos los textos igualmente auténticos. En caso de divergencias, prevalecerá el texto en idioma inglés.

**EN REPRESENTACIÓN
DEL MINISTERIO DE
AGROINDUSTRIA DE LA
REPÚBLICA ARGENTINA**



**EN REPRESENTACIÓN
DE LA ADMINISTRACIÓN
GENERAL DE SUPERVISIÓN DE
CALIDAD, INSPECCIÓN Y
CUARENTENA
DE LA REPÚBLICA POPULAR
CHINA**



Anexo 1

Plagas cuarentenarias de interés para China

1. *Anastrepha fraterculus*
2. *Ceratitis capitata*
3. *Frankliniella australis*
4. *Frankliniella gemina*
5. *Lobesia botrana*
6. *Monilinia fructicola*
7. *Naupactus xanthographus*
8. *Phaeoacremonium aleophilum*
9. *Phaeoacremonium parasiticum*
10. *Phaeomoniella chlamydospora*
11. *Planococcus ficus*
12. *Viteus vitifoliae*

Anexo 2

Procedimiento de tratamiento en frío previo a la exportación

1. Instalaciones de tratamiento de frío

1.1 El tratamiento de frío previo a la exportación solo puede ser realizado en instalaciones aprobadas por SENASA y AQSIQ.

1.2 SENASA o personal autorizado por SENASA será responsable de asegurar que las instalaciones de tratamiento de frío usadas por los exportadores se encuentren en conformidad con las reglas pertinentes y se encuentren equipadas con una refrigeración capaz de alcanzar y mantener la fruta a la temperatura requerida.

1.3 SENASA o personal autorizado por SENASA mantendrá un registro de las instalaciones de tratamiento de frío aprobadas para el tratamiento de pre-embarque de uvas a ser exportadas a la República Popular China. Este registro incluirá la siguiente documentación e información:

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

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

2. Tipo de registradores

2.1 SENASA o personal autorizado por SENASA, deberá asegurarse que la combinación de sensores de temperatura y registradores de temperatura sea:

- (a) adecuada para el propósito. Los sensores tendrán una precisión de $\pm 0,15$ °C en el rango de $-3,0$ °C y $+3,0$ °C
- (b) capaz de ubicar el número requerido de sensores
- (c) capaz de registrar y almacenar datos por el periodo de tratamiento y luego hasta que los datos puedan ser revisados por SENASA o personal autorizado por SENASA y funcionarios de AQSIQ.

- (d) capaz de registrar la temperatura de todos los sensores al menos una vez por hora y con el mismo grado de precisión requerido por los sensores.
- (e) capaz de producir impresiones que identifiquen a cada sensor, tiempo y temperatura, así como el número de identificación de la instalación de almacenamiento.

3. Calibración de Temperatura

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

3.2 Cada sensor que el registro indique un desvío de $\pm 0,3$ °C con respecto a 0 °C, deberá ser reemplazado por uno que se ajuste a este criterio. Una vez que se termina el tratamiento, SENASA o personal autorizado por SENASA verificará la calibración de los sensores de fruta usando el método referido en “sección 3.1”

4. Colocación de los sensores de temperatura bajo la supervisión de SENASA o personal autorizado por SENASA

4.1 La fruta palletizada debe ser cargada en las cámaras de frío bajo supervisión de SENASA o personal autorizado por SENASA y debe ser pre-enfriada previo al inicio del tratamiento.

4.2 La temperatura de la sala debe ser medida por al menos 2 sensores de ambiente (en los puntos de entrada y salida de circulación de aire) y al menos 4 sensores deberán ser instalados para medir la temperatura de pulpa de la fruta y se requiere que se ubiquen:

- (a) Uno en parte media del pallet, ubicado en el centro de la cámara.
- (b) Uno en la parte superior del pallet, ubicado en el centro de la cámara
- (c) Uno en el centro del pallet, ubicado a la salida del aire frío.
- (d) Uno en la parte superior del pallet, ubicado cerca a la salida del aire frío.

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

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

4.5 Cuando solo el mínimo número de sensores ha sido utilizado y se genere una falla en el funcionamiento del sensor de temperatura por más de 4 horas consecutivas, el tratamiento se declarará inválido y deberá comenzar de nuevo.

5. Confirmación de los resultados del tratamiento

5.1 Una vez transcurrido el tiempo de tratamiento y cumplido con los parámetros

indicados en el Artículo 5 punto 1., los sensores deberán ser recalibrados de acuerdo a los procedimientos especificados en la "sección 3". Cumplido este procedimiento se dará por aprobado el tratamiento de frío. Se deberán guardar los registros para las auditorías de AQSIQ.

5.2 Si alguno de los sensores muestra una lectura de calibración mayor al final que al inicio, los registros de los sensores deberán ser ajustados en consecuencia.

Si este ajuste revela que el programa de tratamiento propuesto no se cumplió, se considerará que el tratamiento ha fracasado. Existe la opción por parte del exportador de volver a presentar esta fruta a tratamiento, lo cual quedará a consideración del SENASA o la AQSIQ cuando corresponda.

5.3 Las impresiones de los registros de temperatura requieren ser acompañados por resúmenes de datos adecuados que indiquen que se ha logrado el tratamiento de frío requerido del producto.

5.4 SENASA o personal autorizado por SENASA o funcionarios de AQSIQ cuando corresponda, deben firmar los registros de temperatura (incluyendo los registros de calibración y recalibración de los sensores) y los resúmenes antes de confirmar que el tratamiento ha sido exitoso. Estos deben estar disponibles para auditorías de AQSIQ cuando sea requerido.

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

- (a) SENASA o personal autorizado por SENASA o los funcionarios de AQSIQ confirmen el mantenimiento de las condiciones requeridas del tratamiento establecidas en el Artículo 5 de este Protocolo, o
- (b) el tiempo transcurrido desde la interrupción del tratamiento y reanudación es menos de 24 horas.

En ambos casos, se tomarán en cuenta los datos de temperaturas indicados desde el momento en que el registrador de datos es reconectado.

6. Carga del contenedor

6.1 El contenedor deberá ser chequeado por SENASA o personal autorizado por SENASA o funcionarios de AQSIQ antes de la carga, para asegurar que se encuentre libre de plagas y que las ventilaciones estén cubiertas para prevenir el ingreso de plagas.

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

7. Precintado del contenedor

7.1 El SENASA deberá colocar un precinto numerado en las puertas del contenedor y el número de precinto debe ir en el CF.

7.2 El precinto solo podrá ser quitado por un funcionario del CIQ en el Puerto de entrada a la República Popular China.

8. Almacenamiento de la fruta que no será cargada inmediatamente

8.1 La fruta tratada que no va a ser cargada inmediatamente, deberá ser almacenada bajo condiciones de seguridad mantenidas por SENASA o personal autorizado por SENASA:

- (a) Si la fruta es almacenada en la Cámara de tratamiento, la puerta del recinto deberá ser precintada.
- (b) Si la fruta será transferida a otro recinto para su almacenamiento, deberá ser transferida de manera segura aprobada por SENASA y el recinto no deberá contener otra fruta y
- (c) La carga subsecuente del contenedor deberá ser realizada bajo supervisión de SENASA o su personal autorizado, de acuerdo a lo estipulado en "sección 6".

9. Certificado Fitosanitario

9.1 En el campo de tratamiento del CF debe ir consignada la temperatura, tiempo de duración del tratamiento de frío previo a la exportación y nombre o número de la cámara de tratamiento de frío.

9.2 Cuando la fruta ingresa a la República Popular China se requerirá por parte de CIQ un CF y el Reporte del tratamiento de frío (registro de temperatura y registro de calibración de los sensores de temperatura, avalado por SENASA o funcionarios de AQSIQ cuando corresponda).

Anexo 3

Procedimiento de frío en tránsito

1. Tipo de contenedores

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

2. Tipos de registradores

SENASA o personal autorizado por SENASA deberá asegurarse que la combinación de los sensores de temperatura y registradores de temperatura sean:

2.1 Respaldados por sensores precisos a $\pm 0,15$ °C en el rango de -3,0 °C a +3,0 °C

2.2 Capaz de colocar el número requerido de sensores.

2.3 Capaz de registrar y almacenar datos por el periodo del tratamiento.

2.4 Capaz de registrar las temperaturas de todos los sensores al menos cada hora, con el mismo grado de precisión que se requiere de los sensores y

2.5 Capaz de producir impresiones que identifiquen cada sensor, tiempo y temperatura así como el número de identificación del registro y del contenedor.

3. Calibración de la temperatura

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

3.2 Todo sensor cuyo registro esté por fuera de $\pm 0,3$ °C de los 0 °C, deberá ser reemplazado por uno que cumpla con la precisión requerida.

3.3 Se deberá preparar un “registro de calibración de los sensores de temperatura” para cada contenedor firmado y sellado por SENASA o personal autorizado por SENASA.. El original debe ser adjuntado al CF que acompaña el envío.

3.4 CIQ comprobará al arribo la calibración de los sensores de fruta.

4. Ubicación de los sensores de temperatura

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

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

(a) Sensor 1 (en la pulpa de frutas): fila superior del pallet, en la caja del medio, del pallet derecho ubicado frente al equipo refrigerador.

(b) Sensor 2 (en la pulpa de frutas): fila del medio del pallet, en la caja del centro, aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta del contenedor.

(c) Sensor 3 (en la pulpa de fruta): fila central del pallet, contra la pared izquierda del contenedor, aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de 40 pies) o 1 metro (para contenedores de 20 pies) desde la puerta del contenedor.

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

4.3 Todos los sensores deberán ubicarse bajo supervisión y guía de personal autorizado de SENASA.

4.4 La fruta a ser embarcada debe mantenerse almacenada en frío (pre-cooling) hasta tanto la temperatura de la pulpa alcance los 4° C o menos.

5. Precintado del contenedor

5.1 Se debe colocar un precinto numerado en la puerta del contenedor cargado y el número de precinto deberá ser consignado en el CF.

5.2 El precinto solo podrá ser removido por un funcionario de CIQ en el Puerto de arribo en la República Popular China.

6. Registro de temperatura y confirmación.

6.1 Bajo el acuerdo en tránsito, el tratamiento de desinfestación podrá comenzar dentro del barco y ser completado durante el viaje entre Argentina y el primer puerto en la República Popular China o luego del arribo.

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

6.3 La compañía marítima descargará los archivos del registro de la desinfestación y los enviará a CIQ en el primer puerto de entrada a la República Popular China.

6.4 De acuerdo al tiempo de travesía hasta destino, puede ocurrir que el tratamiento de frío para desinfestación sea completado previo al arribo a un puerto en la República Popular China. Está permitido que los registros del tratamiento sean descargados y sean enviados a CIQ para su verificación. De todas maneras, es un requisito que el tratamiento no se considere efectivo hasta que el CIQ haya completado la re-calibración de los sensores de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial si la fruta deberá ser "acondicionada" (por ejemplo, elevando gradualmente la temperatura de transporte) antes de la llegada a la República Popular China.

6.5 El CIQ verificará al arribo a un puerto de la República Popular China que los registros de tratamiento cumplen los requisitos de desinfestación pertinentes y que la calibración de los sensores de temperatura de tratamiento se ha completado.

7. Certificado Fitosanitario

7.1 La temperatura y duración del tratamiento de frío, número de contenedor y precinto deberán ser incluidos en el CF.

7.2 Al arribo se deberá presentar al CIQ: CF, Reporte de tratamiento de frío y Registro de calibración de los sensores de temperatura.

Anexo 4

Marca del envase (en Ingles)

Lugar de producción (Provincia/Unidad de Producción)
Nombre del Establecimiento productivo o su número de registro
Establecimiento de empaque o su número de registro

Marca del pallet (en Chino)

输往中华人民共和国

**阿根廷共和国农业部
与中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
关于阿根廷鲜食葡萄输华植物检疫要求的议定书**

为使阿根廷共和国鲜食葡萄安全输往中华人民共和国，根据有害生物风险评估结果，阿根廷共和国农业部和中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局（以下简称 AQSIQ）经过友好协商，达成一致意见如下：

第一条

阿根廷农业产业部的独立机构国家农业食品卫生质量局（SENASA）为本议定书中阿方的执行单位。

第二条

输往中华人民共和国的阿根廷共和国鲜食葡萄（*Vitis vinifera* Linn.）（以下简称葡萄），应符合中华人民共和国植物检疫有关法律和国家标准，不得带有中华人民共和国关注的检疫性有害生物（见附 1）。

第三条

出口葡萄的产地（葡萄园）、包装厂、冷藏库及冷处理设施须经 SENASA 注册，并批准。注册信息须包括名称、地址及标识代码，以便在出口产品不符合本议定书相关规定时准确溯源。注册名单应在每年出口季节前，由 SENASA 向 AQSIQ 提供，由其批准。

第一年出口季节前，由 SENASA 和 AQSIQ 共同对注册果园、包装厂及处理设施进行审查。以后，每年在出口季节前由 SENASA 审查并保留审查记录，应中方要求，向 AQSIQ 提供。

第四条

所有注册生产点（葡萄园）应实施良好农业操作规范（GAP），包括维持果园卫生条件、采摘后清理落果、季节末剪枝等。并在生产点（葡萄园）实施针对中方关注的检疫性有害生物（附件 1）的综合防治(IPM)，包括病虫害监测、化学或生物防治，以及农事操作等其他控制措施。

双方同意需进行特定监测的有害生物包括：南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus*、地中海实蝇 *Ceratitis capitata*、无花果刺粉蚧 *Planococcus ficus*、澳洲花蓟马 *Frankliniella australis*、禾花蓟马 *Frankliniella gemina*、葡萄花翅小卷蛾 *Lobesia*

botrana、南美果树象甲 *Naupactus xanthographus*、褐枝顶孢霉 *Phaeoacremonium aleophilum*、寄生褐枝顶孢霉 *Phaeoacremonium parasiticum*、厚孢小褐球壳 *Phaeomoniella chlamydospora*。

所有注册生产点(葡萄园)必须保留有害生物的监测和防治记录,并应要求,向 AQSIQ 提供。这些病虫害防治记录应包括生长季节使用所有化学药剂的名称、有效成分、使用日期及使用浓度等详细信息。

出口生产点(葡萄园)有害生物监测与防治应在技术人员指导下完成。技术人员须通过 SENASA 或 SENASA 授权培训机构的适当的培训。

第五条

1. 针对地中海实蝇 *Ceratitis capitata*、南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus*, 需要采取冷处理措施。技术要求为:果实中心温度 1℃ 或以下,持续 16 天以上;或果实中心温度 2.1℃ 或以下,持续 21 天以上。在 SENASA 或 SENASA 授权人员监管下,冷处理应按照出口前冷处理操作程序(附件 2)或出口运输途中冷处理操作程序(附件 3)进行。

2. 产区应根据国家预防根除计划或其他监测实施结果无葡萄花翅小卷蛾 *Lobesia botrana*。一旦在监测过程中在某产区

中华人民共和国的植物检疫要求。包装箱如有通气孔，应使用防尘网或带有微孔的包装袋以防害虫进入（微孔孔径应小于 1.6 mm）。

第七条

SENASA 或 SENASA 授权人员应按照以下抽样的程序或按包装箱数量 2%的比例对所有输华葡萄进行抽样检查。如发现中方关注的检疫性有害生物活体，整批货物将被退回、不得输往中国。SENASA 或 SENASA 授权人员将查明原因，并采取改进措施。同时，应保存查获记录，应要求提供给 AQSIQ。

离境前检验检疫抽样表

单批数量 (串数)	抽样数量 (串数)
419 或以下	批次的 100%
420-599	420
600-999	450
1000-1499	550
1500 或者更多	600

第八条

符合本议定书所有要求的葡萄，SENASA 将出具植物检疫证书 (CF)，并填写以下附加声明：“货物符合《阿根廷共和国鲜食葡萄输往中华人民共和国植物检疫要求的议定书》，不带中华人民共和国关注的检疫性有害生物”。

对于实施出口前冷处理的葡萄，应在植物检疫证书上“处理”一栏，注明冷处理的温度、持续时间及处理设施名称或编号、集装箱号码等。

对于实施运输途中冷处理的葡萄，应在植物检疫证书上“处理”一栏，注明冷处理的温度、处理时间、集装箱号码及封识号码等。

该植物检疫证书的内容和格式应按照国际植物保护公约 (IPPC) 的指南填写。SENASA 将提前提交植物检疫证书样本请 AQSIQ 确认。

第九条

1. 葡萄到达中华人民共和国入境口岸时，AQSIQ 将对有关单证和标识进行核查，并实施植物检验检疫。

2. 产地或运输途中冷处理的葡萄，需在报检时提供冷处理报告、果温探针校正记录等。

3. 来自未经批准的注册生产点(葡萄园)的葡萄不准入境。

4. 如冷处理被认定无效，可在中国口岸采取冷处理(如经当地检验检疫机构核实确认集装箱可按照要求进行冷处理)、退回或销毁等处理措施。

5. 如在冷处理的葡萄中截获地中海实蝇或按实蝇活体，货物将被退回或销毁。AQSIQ 将立即告知 SENASA，并暂停冷处理葡萄的进口，直到经调查和协商，不符问题发生的原因得以解决。

6. 如在葡萄中发现葡萄花翅小卷蛾 *Lobesia botrana*，货物将被退回或销毁。AQSIQ 将立即告知 SENASA，并将要求暂停相关产区葡萄输华。SENASA 应开展调查，查明原因并实施相应措施，以保持无该有害生物的状态和防止此类情况的再次发生。AQSIQ 将根据对 SENASA 所采取改进措施的评估结果，决定是否取消已采取的暂停措施。

7. 如发现其他检疫性有害生物，则该批货物将按照中方进出境动植物检疫法律法规要求，作转口、退回、销毁或检疫除害处理。同时，AQSIQ 将立即向 SENASA 通报，要求暂停相关葡萄园向中国出口葡萄，直至视情况暂停整个项目。SENASA 应开展调查，以便查明原因并实施相应改进措施。AQSIQ 将根据对 SENASA 所采取改进措施的评估结果，决定是否取消已采取的暂停措施。

发现该虫，来自该产区葡萄园的葡萄本季节不得向中国出口。

3. 针对褐枝顶孢霉 *Phaeocremonium aleophilum*、寄生褐枝顶孢霉 *Phaeocremonium parasiticum* 和厚孢小褐球壳 *Phaeomoniella chlamydospora*，应确保葡萄园没有发生。一旦在监测过程中发现以上有害生物，来自该葡萄园的葡萄本季节不得向中国出口。

第六条

1. 葡萄加工、包装、储藏和装运过程，须在 SENASA 或 SENASA 授权人员检疫监管下进行。

葡萄田间包装须在采收车架上进行，包装箱不得与地面接触。

2. 包装前，葡萄应经过加工（挑选），保证不带有昆虫、螨虫等有害生物；烂果、叶、枝、根等植物残体和土壤。

3. 加工后的葡萄应单独存放在冷库中，避免被有害生物二次污染。

4. 每个包装箱上应用英文标出产地和包装厂注册号。

5. 每个葡萄的托盘上应标有“输往中华人民共和国”的中文字样（附件 4）。若没有采用托盘，则每个包装箱上应用中文标出“输往中华人民共和国”。

6. 包装箱应该是干净、卫生、没有使用过的，并符合中华

第十条

首次贸易启动前 ,AQSIQ 将派两名检疫官员赴阿根廷共和国 ,在 SENASA 的协助下 ,对输往中华人民共和国的鲜食葡萄的产区、注册生产点 (葡萄园) 和包装厂实施本议定书要求进行实地审查 , 主要包括产地有害生物的监测与防治、包装与冷藏设施、冷处理运行等情况。

在贸易开始的第一年 , AQSIQ 将派两名检疫官员与 SENASA 或 SENASA 授权人员对当年输华的所有批次葡萄进行联合检查 , 并对出口前冷处理进行监管及审核。如发现中方关注的检疫性有害生物活体 , 或出口前冷处理无效 , 该批货物将不得出口 , 或采取补救检疫处理措施。

以上审查所需费用 , 包括旅费、食宿费、和每日津贴由阿方负责。

第十一条

根据阿根廷共和国葡萄有害生物卫生情况的最新信息及截获情况 , AQSIQ 将作进一步的风险评估 , 并与 SENASA 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 , AQSIQ 将在贸易开始后每 5 年对本葡萄检验检疫要求执行情况进行回

顾性审查，包括派两名专家赴阿进行考察。根据考察情况，经双方同意，可对本议定书进行修订。

第十二条

本议定书自签署之日起生效，有效期两年。如在有效期满2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2年。

本议定书于 年 月 日在 签署，以中文、西班牙文和英文三种文字写成，所有文本同等有效。若有异议，则以英文文本为准。

阿根廷共和国

农业产业部

代表



中华人民共和国

国家质量监督检验检疫总局

代表



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. 澳洲花蓟马 *Frankliniella australis*
4. 禾花蓟马 *Frankliniella gemina*
5. 葡萄花翅小卷蛾 *Lobesia botrana*
6. 美澳核果褐腐病菌 *Monilinia fructicola*
7. 南美果树象甲 *Naupactus xanthographus*
8. 褐枝顶孢霉 *Phaeoacremonium aleophilum*
9. 寄生褐枝顶孢霉 *Phaeoacremonium parasiticum*
10. 厚孢小褐球壳 *Phaeomoniella chlamydospora*
11. 无花果刺粉蚧 *Planococcus ficus*
12. 葡萄根瘤蚜 *Viteus vitifoliae*

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 SENASA 和 AQSIQ 批准的冷处理设施内进行。

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

1.3 SENASA 或 SENASA 授权人员将保留批准用于输华的鲜食葡萄装运前处理的设施的注册，该注册包括说明以下内容的文件和信息：

(a) 所有设施的位置及图纸，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 在每个出口季开始之前，SENASA 将向 AQSIQ 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

2.1 SENASA 或 SENASA 授权人员确保温度探针和温度记录仪的组合：

- (a) 对于其目的是适当的。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) 能够容纳所需的探针数；
- (c) 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由 SENASA 或 SENASA 授权人员和 AQSIQ 官员查验；
- (d) 能够至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的同等精度；
- (e) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度和储存设施的识别号。

3. 温度的校正

3.1 校正必须用由 SENASA 或 SENASA 授权人员批准的认证过的温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行。

3.2 任何读数针对 0°C ，出现 $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 偏差的探针都必须更换；在处理完成时，SENASA 或 SENASA 授权人员将用第 3.1 款提及的方法验证果温探针的校正值。

4. 在 SENASA 或 SENASA 授权人员监管下安插温度探针

4.1 上托盘的水果必须在 SENASA 或 SENASA 授权人员的监管下装入冷处理室，且应在处理开始前预冷过。

4.2 至少用 2 个环境探针(分别在空气循环的在出风口和入

风口)测量室温，至少要安插以下 4 个探针测量果肉的温度：

- (a) 一个位于冷处理室中部托盘的中心；
- (b) 一个位于冷处理室中部托盘的顶层；
- (c) 一个位于冷风出风口处托盘的中部；
- (d) 一个位于冷风出风口处托盘的顶层；

4.3 探针的安插和与记录仪的连接须在 SENASA 授权的人员监管和指导下完成。

4.4 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时处理时间才能开始计。

4.5 当只用最小数量的探针时，如果温度探针连续超出 4 小时出现运行失误，则该处理无效，必须重新开始。

5. 处理结果的确认

5.1 在完成指定的处理时间、且符合 5.1 条的指标后，探针必须按“第 3 款”规定的程序进行重新校正，该程序完成后冷处理方合格。校正记录必须保留以备 AQSIQ 审核。

5.2 如果在处理完成之后某个探针校正读数比开始时设定的校正读数高，则该探针(多个探针)记录读数应相应的调整。

如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。出口商可以选择对该水果重新处理，但需视情况由 SENASA 或 AQSIQ 考虑是否可以。

5.3 打印输出的温度记录要附有表明产品要求的冷处理已完成的适当数据统计。

5.4 视情况而定 ,SENASA 或 SENASA 授权人员或 AQSIQ 官员必须在确认处理成功之前签署上述温度记录 (包括探针的校正和再次校正记录) 和结论 , 且应 AQSIQ 要求 , 提供上述记录以供审核。

5.5 如果冷处理出现失误 , 在符合以下条件下 , 可以重新连接数据记录仪 , 并继续处理 :

(a) SENASA 或 SENASA 授权人员或 AQSIQ 官员确认第 5 条所要求的处理条件仍满足 , 或

(b) 中断的时间与重新开始的时间间隔在 24 小时之内 ;

上述两种情况下 , 将采用从数据记录仪重新连接时起指示的温度数据。

6. 装入集装箱

6.1 装货前集装箱必须经 SENASA 或 SENASA 授权人员或 AQSIQ 官员查验 , 以确保不带有害生物 , 并在通风口处加以遮挡以防害虫进入。

6.2 果实需要在防虫的建筑物内装箱或冷藏室和集装箱间用防虫材料围住。

7. 集装箱的封识

7.1 SENASA 应用编码的封条将装上货物的集装箱门封识 , 封条号码需在 CF 上注明。

7.2 封条只能在中国入境口岸由 CIQ 官员开启。

8. 未立即装箱的水果的存贮

8.1 处理过的果实未立即装箱可以存贮，但需由 SENASA 或 SENASA 授权人员维持安全状况。

(a) 如果果实存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭。

(b) 如果果实转移到另一场地内存贮，则必须用经 SENASA 批准的可靠的方式转移且另一场地内不得有其他水果。

(c) 随后的装箱必须按照第 6 款的规定在 SENASA 或 SENASA 授权人员监管下进行。

9. 植物检疫证书

9.1 出口前冷处理的温度、持续时间及冷处理库的名称或编号，必须写进植物检疫证书处理栏内。

9.2 水果入境时，需向 CIQ 提供植物检疫证书、冷处理结果报告（根据情况，由 SENASA 或 AQSIQ 官员背书的温度记录以及果温探针校正记录）。

附件 3 :

运输途中冷处理操作程序

1. 集装箱类型

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

2. 记录仪类型

SENASA 或 SENASA 授权人员应确保采用以下温度探针和温度记录仪的组合：

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

2.2 有足够数量的探针；

2.3 能够记录并贮存处理过程的数据；

2.4 至少每小时记录一次所有探针的温度，满足探针要求的同等精度；

2.5 打印出的温度记录，应对应每个探针记录的时间、温度，并注明记录仪和集装箱号。

3. 温度的校正

3.1 校正必须用由 SENASA 或 SENASA 授权人员批准的认证过的温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行。

3.2 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C}\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换为符合要求的精度的探针。

3.3 必须对每个集装箱出具一份由 SENASA 或 SENASA

授权人员签字盖章的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上。

3.4 水果运抵时，CIQ 对果温探针进行校正检查。

4. 温度探针的安插

4.1 包装好的果实应在 SENASA 或 SENASA 授权人员监管下装入运输集装箱，包装箱堆放应松散，确保所有托盘的下部和周围有等量的气流空隙。

4.2 每个集装箱至少应安插 3 个果温温度探针，2 个箱体空间温度探针，具体位置为：

(a) 1 号探针（果肉中）：安插在右边制冷设备对面的托盘顶层中央的箱子内；

(b) 2 号探针（果肉内）：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）的托盘中间一排的中央的箱子内；

(c) 3 号探针（果肉内）：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）的左侧墙对面的托盘的中间一排的位置；

(d) 其它 2 个温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

4.3 所有探针必须在 SENASA 授权人员的监督和指导下的安插；

4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度

达 4°C 或以下。

5. 集装箱的封识

5.1 应用编码封条对装上货物的集装箱门进行封识，且封条号应注明在 CF 中。

5.2 封条只能在中国入境口岸由 CIQ 官员开启。

6. 温度记录及确认

6.1 根据运输协议，冷处理可以在船上开始，在阿根廷到中华人民共和国第一到达港运输期间结束或延续入境口岸后完成。

6.2 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。

6.3 海运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交中华人民共和国第一入境港口的 CIQ。

6.4 根据到目的地的航行时间，有些冷处理在船到达中华人民共和国口岸之前途中就已完成。可允许下载处理记录并传送到 CIQ 以便审核。但是根据要求，在 CIQ 完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达中华人民共和国之前中止冷处理(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定。

6.5 CIQ 将在到达中华人民共和国口岸时，核实处理记录是否符合有关冷处理要求，处理温度探针的校正是否已完成。

7. 植物检疫证书

7.1 冷处理的温度、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。

7.2 水果入境时，需向 CIQ 提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。

附件 4

包装箱标识 (英文)

Production area (Province/Production unit)
Name of production unit or its registration number
Packing house or its registration number

托盘标识 (中文)

输往中华人民共和国

**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS
FOR THE EXPORT OF TABLE GRAPES
FROM ARGENTINA TO CHINA
BETWEEN
THE MINISTRY OF AGRO-INDUSTRY
OF THE ARGENTINE REPUBLIC
AND
THE GENERAL ADMINISTRATION OF QUALITY
SUPERVISION, INSPECTION AND QUARANTINE
OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

For the purpose of safe exports of table grapes from the Argentina to the People's Republic of China and on the basis of the pest risk analysis, the Ministry of Agro-Industry of the Argentine Republic and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (hereinafter referred to as AQSIQ), through friendly negotiations, have reached a consensus as follows:

Article 1

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

Article 2

Table grapes (*Vitis vinifera* Linn.) exported from Argentina to China (hereinafter referred to as "grapes") shall comply with the relevant phytosanitary laws and regulations of the People's Republic of China

and shall be free of the quarantine pests of concern to China (see Annex 1).

Article 3

Production places (vineyards), packing houses, cold stores and cold treatment facilities for grapes to be exported shall be registered and approved by SENASA. The registration information shall include the name, address and identification code for the purpose of accurate traceability in the event of failure of the exported goods to conform to relevant provisions hereof. The registration list shall be provided by SENASA to AQSIQ, for its approval, prior to the export season each year.

SENASA and AQSIQ will jointly audit the registered vineyards, packing houses and treatment facilities prior to the first export season. SENASA will inspect and keep inspection records for each export season and provide them to AQSIQ on request.

Article 4

All registered production places (vineyards) for export shall abide by good agricultural practices (GAP), including maintaining phytosanitary conditions and the elimination of remaining fruit after harvesting and pruning remains at the end of the season. In addition, production places (vineyards) shall implement the integrated pest management (IPM), including pest and disease monitoring, chemical and biological control, cultural practices and other control measures for the quarantine pests of concern to China (see Annex 1).

Both Parties agree to require specific monitoring for *Anastrepha fraterculus*, *Ceratitis capitata*, *Planococcus ficus*, *Frankliniella australis*, *Frankliniella gemina*, *Lobesia botrana*, *Naupactus*

xanthographus, *Phaeoacremonium aleophilum*, *Phaeoacremonium parasiticum*, *Phaeomoniella chlamydospora*.

All registered production places (vineyards) shall maintain monitoring and control records of pests, and shall, upon request, provide such records to AQSIQ. These records of control of pests shall include the name, active ingredient, application date, concentration and other details of all chemical agents used in the growing season.

Pest monitoring and control of production places (vineyards) registered for export shall be carried out under the instruction of technical personnel. Such technical personnel shall receive the appropriate training by SENASA or a relevant training body authorised by SENASA.

Article 5

1. Cold treatment shall be conducted for *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*. The technical requirement of such cold treatment is as follows: the fruit must be kept with the pulp core temperature at 1 °C or below for 16 days or more, or at 2.1 °C or below for 21 days or more. Under the supervision of SENASA or personnel authorised by SENASA, the cold treatment shall be carried out in accordance with Pre-export Cold Treatment Procedures (Annex 2) or In-transit Cold Treatment Procedures (Annex 3).

2. The production areas must be free from *Lobesia botrana*, according to the results of the National Program of Prevention and Eradication of this pest or others monitoring activities. In case of this pest being found in any production area during monitoring, grapes from these production areas shall not be exported to China in the current season.

3. The vineyards shall be free of *Phaeoacremonium aleophilum*, *Phaeoacremonium parasiticum* and *Phaeomoniella chlamydospora*. In case of this pest being detected on fruit during monitoring, grapes from these vineyards shall not be exported to China in the current season.

Article 6

1. Packing, storage and transport of the fruit shall be subject to supervision by SENASA or personnel authorised by SENASA. The field packing of grapes shall be carried out with a harvesting trolley to ensure the packing boxes have no contact with the ground.

2. Prior to packing, the fruit shall be processed (selected) to guarantee that the fruit is free from insects, mites, signs of rot, leaves, branches, roots and soil.

3. Processed fruit shall be kept separate in the cold stores to avoid re-infestation by pest.

4. Each box of fruit shall be labelled in English stating the official code of the production place and of the packing houses (Annex 4).

5. Each pallet of grapes shall be labelled “输往中华人民共和国” in Chinese (Annex 4). If no pallets are used, each packing box shall be marked with “输往中华人民共和国” in Chinese.

6. Boxes shall be clean, sanitary and unused in conformity with China's phytosanitary requirements. In cases where there are vents in the packing box, they shall be sufficiently protected with insect proof gauze or the fruit inside the box shall be enclosed with microperforated bags to protect it against pests (perforations diameter < 1.6 mm).

Article 7

SENASA or personnel authorised by SENASA shall carry out the inspection of each consignment of grapes exported to China, according to the following sampling schedule or 2% of boxes in the consignment. In cases where live quarantine pests of concern to China are detected, the whole consignment shall be rejected and not be exported to China. SENASA or the personnel authorised by SENASA shall investigate the causes and adopt corrective measures. They shall also keep records of the interceptions made during these inspections and make them available to AQSIQ as requested.

Sampling Schedule of Inspection and Quarantine prior to Departure

Size of a single consignment (number of grape bunches)	Size of sample (number of grape bunches)
419 or below	100% of the consignment
420-599	420
600-999	450
1000-1499	550
1500 or more	600

Article 8

SENASA shall issue a Phytosanitary Certificate for the fruits that have complied with the requirements provided for in this Protocol, bearing the following additional statement: "The consignment complies with the Protocol of Phytosanitary Requirements for the Export of Table Grapes from the Argentine Republic to the People's Republic of China, and is free of any quarantine pests of concern to China".

For grapes subject to cold treatment prior to export, the Phytosanitary Certificate shall bear the temperature, duration of the cold treatment, name or number of treatment facilities and container number.

For grapes subject to in-transit cold treatment, the Phytosanitary Certificate shall bear the temperature, duration of cold treatment, container number and sealing number.

The Phytosanitary Certificate's content and format shall be completed following the directives of the International Plant Protection Convention (IPPC). SENASA shall provide the sample of the Phytosanitary Certificate for approval by AQSIQ.

Article 9

1. Upon arrival of the grapes to the port of entry in China, AQSIQ shall verify the documents and labels and shall perform the corresponding phytosanitary inspection.
2. For items having undergone cold treatment at origin or in transit, Cold Treatment Report as well as the Fruit Temperature Probe Calibration Record shall be supplied during declaration inspection.
3. No consignment of grapes, coming from an unauthorised production place (vineyard), shall be allowed to enter China.
4. In cases where the cold treatment is identified as invalid, the consignment of grapes will be subject to cold-treatment on-shore in China (if confirmed by the local inspection and quarantine office, that the containers could undergo cold treatment in accordance with the requirements), returned or destroyed.

5. In cases where live *Ceratitidis capitata* or *Anastrepha fraterculus* are found in fruit that was cold treated, the consignment of goods shall be rejected and returned or destroyed. AQSIQ shall notify SENASA immediately and shall temporarily suspend imports of cold-treated grapes until the cause which originated the non-conformance is resolved on the basis of an investigation and negotiation.

6. In cases where *Lobesia botrana* is found in fruit, the consignment of goods shall be returned or destroyed. At the same time, AQSIQ will immediately report it to SENASA, requiring the suspension of grape export to China from the relevant production area. SENASA will carry out an investigation to identify the cause and take measures to keep the pest free status and prevent recurrence of these situations. Based on the outcome of the assessment of improvement measures adopted by SENASA, AQSIQ shall decide whether or not to cancel the suspension.

7. In the event of detection of any other quarantine pests of concern to China, the fruit shall be treated, returned, re-exported or destroyed as provided for in the relevant articles of the Law on Entry and Exit of Animals and Plant Quarantine of China. At the same time, AQSIQ will immediately report it to SENASA, requiring the suspension of grape export to China from the relevant orchard, or even suspend whole export according to the situation. SENASA shall carry out an investigation to identify the reasons and take corrective measures. AQSIQ will determine whether or not to remove the suspension measures that have been taken according to the evaluation results for the corrective measures adopted by SENASA.

Article 10

Prior to the beginning of the first exportation, AQSIQ shall send two quarantine experts to Argentina to conduct, with the assistance of

SENASA, on-site investigation on the implementation situation of the requirements of this Protocol in the grape growing areas, production places (vineyards) and packing houses registered for export table grapes to China. This inspection includes the pest monitoring and control in the production places, packing and cold storage facilities and cold treatment operation.

In the first year of trade, AQSIQ will send two quarantine experts to perform a preliminary inspection of all consignments of grapes to be exported to China, jointly with SENASA or personnel authorised by SENASA, and supervise and approve pre-export cold treatment. In the case of detection of live quarantine pests of concern to China, or invalid pre-export cold treatment, the consignment of goods shall not be exported, or shall be subject to relevant quarantine corrective treatment.

All expenses including travel, accommodation, food and per diem for the mentioned visits shall be covered by the Argentine side.

Article 11

In accordance with updated information on the pest status of grapes in the Argentine Republic and interception information, AQSIQ shall carry out a further risk assessment, and will consult with SENASA to adjust the quarantine pest list and relevant quarantine measures.

To ensure the effective implementation of the relevant risk management measures and operation requirements, AQSIQ shall carry out a retrospective review of the implementation of the present inspection and quarantine requirements for the grapes once every five years after commencement of the trade, including sending two experts to the Argentine Republic for verification. The Parties may

amend by mutual agreement this Protocol based on the findings of this review.

Article 12

This Protocol shall enter into force as of the day it is signed and shall be valid for a period of TWO (2) years. If none of the Parties notifies its intent to amend or terminate this Protocol at least TWO (2) months before the date of expiry, this Protocol shall be automatically extended for successive periods of TWO (2) years.

Signed in Beijing on the 17th day of May, 2017, in Spanish, Chinese and English, all texts having equal standing. In case of controversy, the English version shall prevail.

**REPRESENTATIVE
OF THE MINISTRY OF
AGRO-INDUSTRY
OF THE ARGENTINE
REPUBLIC**



**REPRESENTATIVE OF THE
GENERAL ADMINISTRATION
OF QUALITY SUPERVISION,
INSPECTION AND
QUARANTINE
OF THE PEOPLE'S
REPUBLIC OF CHINA**



Annex 1

Quarantine Pests of Concern to China

1. *Anastrepha fraterculus*
2. *Ceratitis capitata*
3. *Frankliniella australis*
4. *Frankliniella gemina*
5. *Lobesia botrana*
6. *Monilinia fructicola*
7. *Naupactus xanthographus*
8. *Phaeoacremonium aleophilum*
9. *Phaeoacremonium parasiticum*
10. *Phaeomoniella chlamydospora*
11. *Planococcus ficus*
12. *Viteus vitifoliae*

Annex 2

Pre-export Cold Treatment Procedure

1. Cold Treatment Facilities

1.1 Pre-shipment cold treatment can only be conducted in cold treatment facilities approved by SENASA and AQSIQ.

1.2 SENASA or personnel authorised by SENASA shall be responsible for ensuring that the cold treatment facilities used by exporters are in accordance with appropriate regulations and are equipped with refrigeration equipment capable of achieving and keeping the fruit at the required temperature.

1.3 SENASA or personnel authorised by SENASA shall keep a register of cold treatment facilities approved for pre-shipment treatment of grapes exported to the People's Republic of China. This register will include the following materials and information:

- (a) location and building plans of all facilities, including contact details of the owners/operators
- (b) dimensions of the facilities and room capacity
- (c) type of insulation used in walls, ceilings and floors
- (d) make, model, type and capacity of the refrigeration condenser and evaporator/air circulation
- (e) the temperature range of the equipment, defrost cycle control and specifications and details of any integrated temperature recording equipment.

1.4 SENASA will submit to AQSIQ the names and addresses of currently registered cold treatment facilities prior to the beginning of each grape export season.

2. Type of Recorders

2.1 SENASA or personnel authorised by SENASA shall ensure that the combination of temperature probes and temperature recorders are:

- (a) suitable for the purpose. Sensors shall have a precision of ± 0.15 °C in the range of -3.0 °C and +3.0 °C;

- (b) able to accommodate the required number of probes;
- (c) capable of recording and storing data for the period of the treatment and then until the data can be examined by SENASA or personnel authorised by SENASA and AQSIQ officials;
- (d) capable of recording all temperature sensors at least once each hour, and to the same degree of accuracy as is required by the sensors;
- (e) capable of producing printouts which identify each sensor, time and the temperature, as well as the identification number of the storage facility.

3. Calibration of Temperature

3.1 Calibration must be conducted using a mix of crushed ice and distilled water, and a certified thermometer approved by SENASA or SENASA authorised personnel.

3.2 Any sensor that records ± 0.3 °C starting at 0 °C must be replaced by one that meets this criterion. When the treatment is completed, SENASA or personnel authorised by SENASA will verify the calibration of the fruit temperature sensors using the method referred to in 'Section 3.1'.

4. Placement of Temperature Sensors under Supervision of SENASA or personnel authorised by SENASA

4.1 Palletised fruit shall be loaded into the cold rooms under the supervision of SENASA or personnel authorised by SENASA and be pre-cooled prior to the beginning of the treatment.

4.2 The room temperature shall be measured at least by two room probes (at the inlet and the outlet points of air circulation), and at least four probes shall be installed to measure the temperature of fruit flesh and are required to be placed:

- (a) one at the centre of the pallet, placed in the centre of the cold room
- (b) one at the upper part of the pallet, placed in the centre of the cold room

(c) one at the centre of the pallet, placed near the outlet of cold air

(d) one at the upper part of the pallet, placed at the outlet of cold air

4.3 Placement of sensors and connection to a logger shall be under the supervision and guidance of SENASA authorised personnel.

4.4 Logger records may commence at any time; however, the treatment time will be deemed to have begun only when all fruit temperature probes reach the nominated treatment temperature.

4.5 Where only the minimum numbers of probes have been used, and a failure in the probe functioning occurs for a period of more than four consecutive hours, the treatment will be declared void and must be started again.

5. Confirmation of Treatment Results

5.1 After the nominated treatment time has elapsed and the parameters set out in Article 5.1 have been met, probes shall be re-calibrated according to procedures specified in 'Section 3'. After completed this procedure, cold treatment will be approved. Records must be kept for AQSIQ audit.

5.2 If any probe shows a higher calibration reading at the completion of the treatment than at the initial calibration setting, the recordings from the probe(s) shall be adjusted accordingly.

If this adjustment reveals that the nominated treatment schedule was not met, the treatment shall be deemed to have failed. There is the option by the exporter to re-submit this fruit for treatment at the discretion of SENASA or AQSIQ when appropriate.

5.3 Printouts of temperature records are to be accompanied by suitable data summaries that indicate that the required cold treatment of the product has been achieved.

5.4 SENASA or personnel authorised by SENASA or AQSIQ officials when appropriate, shall sign the temperature records (including probe calibration and re-calibration records) and

summaries before confirming that the treatment has been successful. These are to be available for AQSIQ audit when required.

5.5 If the required cold treatment of the product has failed, the logger shall be re-connected and the treatment continued provided that:

- (a) SENASA or SENASA authorised personnel or AQSIQ officials confirms the maintenance of the treatment conditions required by Article 5 of this Protocol, or
- (b) the elapsed time between treatment interruption and resumption is less than 24 hours.

In both cases, temperature data indicated from the moment the logger is re-connected will be taken into account.

6. Container Loading

6.1 The container shall be checked by SENASA or personnel authorised by SENASA or AQSIQ officials before loading, to ensure it is free of pests, and that vents are covered to prevent the entry of pests.

6.2 Fruit shall be loaded within an insect proof building or using an insect-proof enclosure between the cold room entrance and the container.

7. Sealing of Container

7.1 SENASA shall place a numbered seal on the loaded container doors and the seal number noted on the Phytosanitary Certificate.

7.2 The seal must only be removed by CIQ officials at the port of entry in the People's Republic of China.

8. Storage of Fruits if not immediately loaded

8.1 Treated fruit not intended for immediate loading shall be stored for subsequent shipment provided security conditions are maintained by SENASA or personnel authorised by SENASA:

- (a) if fruit is stored in the treatment room, the door of treatment room must be sealed;
- (b) if fruit will be transferred to another room for storage, it shall be transferred in a secure manner approved by SENASA

and the room must not contain other fruit, and
(c) subsequent container loading must be performed under supervision of SENASA or by personnel authorised by SENASA in accordance with 'Section 6'.

9. Phytosanitary Certificate

9.1 Temperature and duration of pre-export cold treatment, and name or number of treatment facilities must be written in the treatment section of the Phytosanitary Certificate.

9.2 When the fruit enters the People's Republic of China, a Phytosanitary Certificate and Cold Treatment Report (temperature records and fruit temperature probe calibration record, endorsed by SENASA or AQSIQ officials, if applicable) will be required by CIQ.

Annex 3

In transit Cold Treatment Procedure

1. Type of Containers

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

2. Types of recorder

SENASA or personnel approved by SENASA shall ensure that the combination of temperature probes and temperature recorders are:

2.1 supported by sensors that are accurate to ± 0.15 °C in the range of -3.0 °C to +3.0 °C

2.2 capable of accommodating the required number of probes

2.3 capable of recording and storing data for the period of the treatment

2.4 capable of recording temperature from all sensors at least hourly to the same degree of accuracy as is required of the sensors, and

2.5 capable of producing printouts that identify each sensor, time and the temperature, as well as the identification number of the recorder and the container.

3. Calibration of Temperature

3.1 Calibration must be conducted using a mix of crushed ice and distilled water and a certified thermometer approved by SENASA or personnel authorised by SENASA.

3.2 Any sensor that records more than plus or minus 0.3 °C from 0 °C must be replaced with one that meets the appropriate precision.

3.3 A 'Record of calibration of fruit sensors' must be prepared for each container and signed and stamped by a SENASA official or SENASA authorised personnel. The original must be attached to the Phytosanitary Certificate that accompanies the consignment.

3.4 On arrival CIQ will check the calibration of the fruit sensors.

4. Placement of Temperature Probes

4.1 Packed fruit shall be loaded in shipping containers under the supervision of SENASA or personnel authorised by SENASA. Containers shall be packed in a manner that ensures that there is equal airflow under and around all pallets and loose stacked boxes.

4.2 At least three fruit temperature sensors and two air temperature sensors are necessary in each container, and their specific positions are:

- (a) Sensor 1 (in pulp of fruit) must be placed in the box in the middle of the top row of the right pallet, which is located in front of the refrigeration equipment.
- (b) Sensor 2 (in pulp of fruit) must be placed in the box, in the middle row, at half the height of the pallet, and 1.5 metres (40-foot containers) or 1 metre (20-foot containers) from the container's door.
- (c) Sensor 3 (in pulp of fruit) must be placed against the left wall of the container, in the middle row, at half the height of the pallet, and 1.5 metres (40-foot containers) or 1 metre (20-foot containers) from the container's door.
- (d) The other two air temperature sensors must be placed, respectively, at the air circulation inlet and outlet points.

4.3 All sensors must be placed under the supervision and guidance of SENASA authorised personnel.

4.4 Fruit to be shipped must be kept in cold storage (pre-cooling) until such time that the pulp temperature reaches 4 °C or below.

5. Sealing of Container

5.1 A numbered seal must be placed on the loaded container door and the seal number noted on the Phytosanitary Certificate.

5.2 The seal must only be removed by the CIQ officer at the port of arrival in the People's Republic of China.

6. Temperature Records and Confirmation

6.1 Under the in-transit arrangement, the cold disinfestation treatment may be commenced on-shore and be completed either during the voyage between the Argentine Republic and the first port

of call in the People's Republic of China or after arrival.

6.2 Records may commence 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 CIQ at the first port of call in the People's Republic of 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 the People's Republic of China. It is permissible for treatment records to be downloaded en-route and be sent to CIQ for verification. It is however a requirement that the treatment is not deemed to have been effective until CIQ have completed the re-calibration of the temperature sensor probes. It is therefore a commercial decision whether the fruit should be "conditioned" (i.e. gradually raising the carriage temperature) prior to arrival in the People's Republic of China.

6.5 CIQ will verify, after the arrival to a port in the People's Republic of China, that the treatment records meet relevant disinfestation requirements and advise that, subject to the calibration of the sensors, the treatment is complete.

7. Phytosanitary Certificate

7.1 Temperature and duration of the cold treatment, container number and sealing number must be included in the Phytosanitary Certificate.

7.2 On arrival the following shall be provided to CIQ: Phytosanitary Certificate, Cold Treatment Report and Fruit Temperature Sensor Calibration Record.

Annex 4

Box label (in English)

Production area (Province/Production unit)
Name of production unit or its registration number
Packing house or its registration number

Pallet label (in Chinese)

输往中华人民共和国