

PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSANITARIOS
PARA
LA EXPORTACIÓN DE MANZANAS Y PERAS
DESDE LA REPÚBLICA ARGENTINA A LA REPÚBLICA POPULAR CHINA
ENTRE
EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA 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 fruta de manzana (nombre científico: *Malus domestica*, en adelante denominado "manzana") y pera (nombre científico: *Pyrus communis*, en adelante denominado "pera") de manera segura desde la REPÚBLICA ARGENTINA a la REPÚBLICA POPULAR CHINA y garantizar la seguridad de la agricultura y la flora en la REPÚBLICA POPULAR CHINA, sobre la base de los resultados del análisis de riesgo de plagas (ARP), el MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA de la REPÚBLICA ARGENTINA (en adelante denominado el MINISTERIO) y la Administración General de Supervisión de Calidad, Inspección y Cuarentena de la REPÚBLICA POPULAR CHINA (en adelante denominada AQSIQ), han intercambiado sus puntos de vista y alcanzado los siguientes acuerdos en relación con los requisitos fitosanitarios para la exportación de manzanas y peras de la REPÚBLICA ARGENTINA a la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

Artículo 1°

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (en adelante denominado SENASA) será el organismo argentino de ejecución del presente Protocolo.

Artículo 2°

Las manzanas y las peras que se exporten a la REPÚBLICA POPULAR CHINA cumplirán con las leyes en materia fitosanitaria y normas nacionales pertinentes de la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

Artículo 3°

Los lugares de producción deberán tomar medidas efectivas de prevención y control, para evitar la ocurrencia de las plagas cuarentenarias de preocupación para la REPÚBLICA POPULAR CHINA, que se indican en el ANEXO I.

El SENASA supervisará las medidas efectivas de prevención y control de las plagas de preocupación para China indicadas en el ANEXO II.

Artículo 4°

En relación a *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus*, las frutas deberán ser tratadas con frío en tránsito. La temperatura para el tratamiento de frío deberá ser de UNO CON ONCE GRADOS CENTÍGRADOS (1,11°C) o menor durante QUINCE (15) días calendarios o de UNO CON SESENTA Y SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (1,67°C) o menor por un período de DIECISIETE (17) días calendarios. El tratamiento de frío deberá aplicarse siguiendo el "Procedimiento operativo para el tratamiento de frío en tránsito para el control de mosca de los frutos en contenedores auto-refrigerados" (ANEXO III).

Ambas partes acuerdan continuar la cooperación y los intercambios técnicos con el objetivo de lograr el reconocimiento por parte del AQSIQ de las áreas libres de *Ceratitis capitata* y *Anastrepha fraterculus* de la REPÚBLICA ARGENTINA, según las recomendaciones de la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF), así como también el reconocimiento de tratamientos cuarentenarios alternativos para el control de estas plagas.

Artículo 5°

En relación a *Cydia pomonella*, los lugares de producción deberán cumplir con el Sistema de medidas de mitigación para las plagas cuarentenarias de preocupación para la REPÚBLICA POPULAR CHINA (ANEXO II).

Durante el primer año, DOS (2) inspectores del AQSIQ podrán llevar a cabo una inspección preliminar de manera previa a la exportación de los envíos, y en el segundo y tercer año DOS (2) inspectores del AQSIQ podrán examinar un porcentaje de estos envíos. En todos los casos, las inspecciones deberán llevarse a cabo de manera conjunta con inspectores de SENASA.

Todos los gastos, incluyendo los traslados, el alojamiento, la alimentación y los viáticos diarios para las visitas antes mencionadas, deberán ser afrontados por la parte argentina.

Artículo 6°

Las frutas deberán provenir de lugares de producción y establecimientos de empaque registrados en SENASA, y aprobados por SENASA y AQSIQ.

Artículo 7°

1. El envasado, el almacenamiento y el transporte de las frutas deberán ser sometidos a la supervisión del SENASA.
2. Antes del envasado, las frutas deberán ser procesadas (limpieza y 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.

Artículo 8°

1. Cada caja deberá tener un rótulo en inglés, que indique la codificación oficial del lugar de producción y del establecimiento de empaque. Cada "pallet" de manzanas o de peras deberá llevar la leyenda "Para la República Popular de China" en Chino (ANEXO IV).
2. Las cajas deberán estar limpias, sin uso y cumplir los requerimientos fitosanitarios de la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

Artículo 9°

El SENASA deberá emitir un Certificado Fitosanitario para las frutas que hayan cumplido con todas las exigencias descritas en el presente Protocolo, con la siguiente declaración adicional: "El envío cumple con los requisitos descritos en el Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para la exportación de manzanas y peras desde la REPÚBLICA ARGENTINA a la REPÚBLICA POPULAR CHINA y está libre de las plagas cuarentenarias de preocupación para la REPÚBLICA POPULAR CHINA". El Certificado debe indicar número de registro del lugar de producción y del establecimiento de empaque. La temperatura, la duración de la desinsectación en frío, el número del contenedor y el número de precinto del contenedor deberán declararse en el Certificado Fitosanitario bajo la sección "Tratamiento".

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). El SENASA proveerá previamente la muestra del Certificado Fitosanitario para ser confirmado por AQSIQ.

Artículo 10°

En los primeros DOS (2) años de aplicación del presente Protocolo, SENASA, previo a emitir el certificado Fitosanitario, llevará a cabo un muestreo del DOS POR CIENTO (2%) sobre cada envío en el punto de salida; después de DOS (2) años, si no se detectan problemas fitosanitarios, este porcentaje se reducirá a un UNO POR CIENTO (1%).

Artículo 11°

1. Cuando las frutas llegan al puerto de entrada, el AQSIQ verificará la documentación, las etiquetas y realizará la inspección fitosanitaria correspondiente.
2. Si se detectan frutas que provienen de áreas libres no aprobadas o de huertos o establecimientos de empaque no registrados, la admisión del envío será prohibida.
3. Si se encuentran ejemplares vivos de *Ceratitis capitata* o *Anastrepha fraterculus* en fruta sometida al tratamiento de frío, el envío en cuestión será devuelto o destruido. La AQSIQ notificará al SENASA de inmediato y suspenderá temporalmente la importación de frutas bajo tratamiento de frío hasta que la causa que hubiera originado la no conformidad sea resuelta, sobre la base de investigación y negociación.
4. Si se halla un ejemplar vivo de *Cydia pomonella* en frutas provenientes del Sistema de medidas de mitigación, el envío será devuelto o destruido. La AQSIQ notificará de inmediato al SENASA, y SENASA no permitirá que el huerto en el cual se realizó la detección exporte frutas durante la temporada de exportación.
5. Si se detecta cualquier otra plaga cuarentenaria de interés para la REPÚBLICA POPULAR CHINA, las frutas serán tratadas, devueltas, re-exportadas o destruidas según lo dispuesto por los artículos relevantes de la Ley de la República Popular de China sobre Cuarentena de Ingreso y Egreso de Animales y Vegetales.
6. Para los casos antes mencionados, las partes se consultarán sobre las medidas correctivas a tomar para las futuras importaciones de fruta.

Artículo 12°

1. La AQSIQ enviará DOS (2) expertos a la REPÚBLICA ARGENTINA para realizar una visita in-situ antes de programar el inicio de la cooperación con el SENASA. Los expertos revisarán las condiciones fitosanitarias de las áreas de producción, de los huertos, de los establecimientos de empaque y de las instalaciones de almacenamiento.

2. Todos los gastos, incluyendo los traslados, el alojamiento, la alimentación y los viáticos diarios para las visitas antes mencionadas deberán ser afrontados por la parte argentina.

Artículo 13°

1. La AQSIQ realizará ARP adicionales según la ocurrencia de plagas e información de intercepciones, y consultará al SENASA para actualizar el listado de plagas cuarentenarias y las medidas cuarentenarias relevantes.
2. Con el fin de garantizar el cumplimiento eficaz, todas las operaciones y actividades descritas en este Protocolo podrán ser revisadas y evaluadas según los procedimientos y normas establecidas.

Artículo 14°

El Presente Protocolo reemplaza el *Protocolo sobre Requisitos Fitosanitarios para Exportar Peras y Manzanas de Argentina a China*, firmado el 16 de noviembre de 2004, y la *Adenda al Protocolo de Requisitos Fitosanitarios para Exportar Peras y Manzanas de Argentina a China*, firmada el 13 de julio de 2010.

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.

ANEXO I

Listado de plagas cuarentenarias de preocupación para la REPÚBLICA
POPULAR CHINA

1. *Anastrepha fraterculus* Wiedemann
2. *Ceratitis capitata* Wiedemann
3. *Cydia pomonella* Linnaenus.
4. *Eriosoma lanigerum* Hausmann.
5. *Parlatoria oleae* Bellio
6. *Monilinia fructicola* (Winter) Honey

Sistema de medidas de mitigación para el control de *Cydia pomonella* y otras plagas cuarentenarias de preocupación para China.

El Sistema incluye un conjunto de medidas integradas, muchas de las cuales se encuentran enmarcadas en el Programa Nacional de Supresión de *Cydia pomonella* (PNSC) y otras son incorporadas en el marco del Programa de Exportación de Peras y Manzanas a la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

Estas medidas involucran prácticas culturales, trampeo y muestreo de fruta en los lugares de producción, tratamientos químicos, aplicación de la Técnica de Confusión Sexual (TCS), muestreo y corte de fruta durante el proceso de empaque e inspección para la certificación fitosanitaria.

1. Medidas aplicadas en los lugares de producción

- Todos los productores de peras y manzanas deben estar Inscriptos en el Registro Nacional Sanitario de Productores Agropecuarios (RENSPA), según la Resolución N° 249 de fecha 23 de junio de 2003 del SENASA. Además, en el caso de los productores que participen del Programa de Exportación a la REPÚBLICA POPULAR CHINA, deberán inscribirse anualmente y serán habilitados por SENASA para tal fin.
- Los productores que se encuentren inscriptos para exportar bajo este Sistema deben haber cumplido con las medidas de manejo establecidas en el PNSC así como todas aquellas que surjan de la aplicación del mismo. Las medidas de manejo integrado, establecidas por el PNCS son:

Primera etapa: limpieza o "clean up" en la cual los productores utilizan la TCS conjuntamente con la aplicación de agroquímicos, además de todas las tareas culturales tales como poda, raspado de troncos, uso de fajas de cartón corrugado, etcétera.

Segunda etapa: utilización de la TCS, concentrando la aplicación de productos fitosanitarios durante la primera generación de la plaga y efectuando aplicaciones correctivas, en caso de ser necesario.

Tercera etapa: utilización de la TCS combinada, en el caso que fuera necesario, con otras herramientas de control.

- El SENASA supervisará la instalación en los lugares de producción habilitados de trampas tipo COMBO 10X, las que poseen un atrayente combinado compuesto por feromona (codlemone) más kairomona (etil-decadienoato o éster de pera) con la capacidad de capturar tanto machos como hembras, asegurando la atracción de todo el espectro de adultos de

la plaga. Las mismas serán colocadas a partir de floración a una densidad de 1 trampa/ha. En lugares de producción menores a TRES HECTÁREAS (3h.) hectáreas se colocarán al menos TRES (3) trampas.

- La frecuencia de revisión de las trampas será semanal y se realizará con personal oficial habilitado para tal fin. El SENASA supervisará los resultados del monitoreo.
- Asimismo y a fin de confirmar la situación fitosanitaria del lugar de producción, el SENASA inspeccionará, previo a la cosecha, un mínimo de SEISCIENTOS (600) frutos por variedad por hectárea cortando un VEINTE POR CIENTO (20%) de los mismos.
- Los resultados del monitoreo (trampeo y muestreo) de la plaga *Cydia pomonella*, se volcarán en planillas oficiales: planillas de revisión de trampas y de muestreo a campo respectivamente.
- Si durante el monitoreo se observan ejemplares adultos o larvas vivas de *Cydia pomonella*, el lugar de producción será excluido para exportar a la REPÚBLICA POPULAR CHINA durante la presente temporada de exportación.
- La fruta proveniente de los lugares de producción que hayan cumplido satisfactoriamente con las medidas de pre-cosecha deberán recolectarse en envases (bines), mediante los cuales se transportará al Establecimiento de empaque. Cada partida deberá estar amparada por el remito comercial y la planilla de muestreo a campo. Cada envase estará identificado con un rótulo oficial en el que se detalle la identificación del lugar de producción, nombre del productor, variedad y fecha de cosecha.
- El remito comercial contará con la siguiente información: Fecha de egreso de la fruta del establecimiento, razón social del productor, razón social del Destinatario/Establecimiento de empaque, cantidad de bines, especie/variedad, peso promedio de bines, destino, identificación del lugar de producción.

2. Requerimientos de los empaques

- Los empaques que desean procesar fruta para exportación a la REPÚBLICA POPULAR CHINA deberán inscribirse en el Registro de Empacadores del SENASA, según la Resolución N° 48 de fecha 2 de octubre de 1998 de la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTACIÓN.
- El SENASA verificará la identidad de los envases y el resultado del muestreo a campo e inspeccionará visualmente la fruta y cortará el CERO VEINTE POR CIENTO (0,2%) de fruta de cada partida procesada a fin de constatar la ausencia de *Cydia pomonella*.

Si se detectan larvas vivas de *Cydia pomonella* durante la inspección en el proceso de empaque, el lugar de producción será excluido para exportar a la REPÚBLICA POPULAR CHINA durante la presente temporada de exportación.

Si no se detectan larvas vivas de *Cydia pomonella*, se autoriza el transporte de la fruta al puerto de salida. Cada "pallet" permanecerá cubierto e identificado con la leyenda "Para la República Popular China" en idioma chino y el envío será precintado a fin de garantizar las condiciones de resguardo y trazabilidad.

3. Requerimientos en Puntos de salida (Puertos, Terminales o Plazoletas fiscales)

Los Puntos de salida que deseen participar en la exportación de peras y manzanas a la REPÚBLICA POPULAR CHINA deberán inscribirse anualmente en el SENASA y estar habilitados según la Resolución N° 215 del 19 de mayo de 2014 del SENASA

La consolidación final del envío se realizará en sitios con condiciones de resguardo fitosanitario, a efectos de proteger adecuadamente la fruta de posible infestación de plagas de importancia cuarentenaria para China.

4. Certificación Fitosanitaria en Punto de salida

El SENASA inspeccionará el DOS POR CIENTO (2%) de las cajas por envío mediante inspección visual, tomando como mínimo una caja por lugar de producción y cortando el TREINTA POR CIENTO (30%) de la fruta que conforma la muestra, a fin de constatar la ausencia de larvas vivas de *Cydia pomonella*.

Ante la detección de síntomas o daños de plagas de importancia cuarentenaria para la REPÚBLICA POPULAR CHINA, el envío será rechazado.

Si se encuentran larvas vivas de *Cydia pomonella* en esta etapa del proceso, además de rechazar el envío, el lugar de producción será excluido para exportar a la REPÚBLICA POPULAR CHINA durante la presente temporada de exportación.

Si la inspección es aprobada y se dieron cumplimiento a todas las etapas previas, SENASA emitirá el Certificado Fitosanitario para asegurar que la fruta queda en condiciones de ser exportada a la REPÚBLICA POPULAR CHINA

Procedimiento operativo para el tratamiento de frío en tránsito para el control de mosca de los frutos en contenedores auto-refrigerados

1. Tipo de contenedor

Los contenedores deben ser contenedores auto-refrigerados y disponer de un equipo frigorífico capaz de lograr y mantener las temperaturas requeridas.

2. Tipo de registrador

El SENASA deberá asegurar:

- 2.1 La precisión de los sensores de $\pm 0,1^{\circ}$ C en el rango de $-3,0^{\circ}$ C a $+ 3,0^{\circ}$ C;
- 2.2 El número requerido de sensores;
- 2.3 El registro y almacenamiento de datos para el período del tratamiento;
- 2.4 El registro de la temperatura de todos los sensores, al menos cada hora en el mismo grado de precisión que se requiere;
- 2.5 La impresión de cada sensor que indique el tiempo y la temperatura, así como el número de identificación del registrador y contenedor.

3. Calibración de los sensores de temperatura

- 3.1 La calibración debe ser realizada TRES (3) veces utilizando una mezcla de hielo picado y agua destilada, usando un termómetro certificado aprobado por el organismo de cuarentena.
- 3.2 Cualquier sensor cuya lectura registra $\pm 0,3^{\circ}$ C a partir de 0° C debe ser reemplazado por uno que cumpla con ese criterio.
- 3.3 Se requiere un "Registro de calibración de sensores de fruta" para cada contenedor que deberá estar firmado y sellado por el inspector de SENASA. El original deberá adjuntarse al Certificado Fitosanitario que acompaña el envío.
- 3.4 A la llegada AQSIQ/CIQ verificará la calibración de los sensores de fruta utilizando el método mencionado en el "punto 3.1"

4. Colocación de sensores de temperatura

- 4.1 La carga de las frutas empacadas deberá realizarse bajo supervisión de un inspector de SENASA. Los contenedores deben ser cargados en una forma que se garantice un igual flujo de aire por debajo y alrededor de todos los pallets y cajas apiladas.

4.2 Al menos TRES (3) sensores de fruta y DOS (2) sensores de aire son necesarios para cada contenedor. La ubicación de los sensores es la siguiente:

(a) Sensor 1 (en la pulpa de frutas): tapa superior de las cajas de fruta, en fila del medio, delante de contenedor.

(b) Sensor 2 (en la pulpa de frutas): aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de CUARENTA (40) pies) o 1 metro (para contenedores de VEINTE (20) pies) desde la puerta, centro de carga, caja en el centro, a medio camino entre la parte superior e inferior de la carga.

(c) Sensor 3 (en la pulpa de fruta): aproximadamente 1,5 metros (para contenedores de CUARENTA (40) pies) o 1 metro (para contenedores de VEINTE (20) pies) desde la puerta, pared izquierda, a medio camino entre la parte superior e inferior de la carga.

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

4.3 Todos los sensores deben estar bajo la dirección y supervisión de un inspector de SENASA.

4.4 Las frutas para ser enviadas deberán ser conservadas en cámaras frigoríficas hasta el momento en que la temperatura de la pulpa descienda a 4,5° C o menos.

5. Precintado del contenedor

5.1 Un precinto numerado debe ser colocado por un inspector de SENASA en la puerta del contenedor cargado.

5.2 El precinto sólo debe ser removido por un oficial de CIQ en el puerto de llegada a la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

6. Registro de temperatura y confirmación de tratamiento

6.1 El tratamiento de frío en tránsito se refiere al tratamiento durante la travesía marítima entre el puerto de salida de la REPÚBLICA ARGENTINA y el primer puerto de escala en la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

6.2 Los registros pueden comenzar en cualquier momento; sin embargo, el tiempo de tratamiento se considerará que ha comenzado sólo después de que todos los sensores de fruta hayan alcanzado la temperatura de tratamiento propuesto.

6.3 La compañía naviera descargará los registros informáticos del tratamiento de frío y los remitirá al CIQ puerto de escala en la REPÚBLICA POPULAR CHINA.

6.4 Algunas travesías marítimas pueden permitir que el tratamiento de frío termine antes que el contenedor arribe a un puerto de la REPÚBLICA POPULAR CHINA. Se permite que los registros de tratamiento sean descargados durante la travesía y se envíen a un inspector de CIQ para su verificación. Sin embargo, es un

requisito que el tratamiento no se considere eficaz hasta que el CIQ haya completado la re-calibración de los sensores de temperatura. Por lo tanto, es una decisión comercial si la fruta debe ser "acondicionada" (es decir, aumentar gradualmente la temperatura de transporte) antes de la llegada a la REPÚBLICA POPULAR CHINA .

6.5 El inspector del CIQ verificará que los registros del tratamiento de frío cumplen con las condiciones establecidas, de acuerdo a los registros que corresponden a los sensores de pulpa de fruta.

7. Documentos

La temperatura, la duración de la desinfección en frío, el número de contenedor y el número de precinto del contenedor deben ser incluidos en la sección de tratamiento en el Certificado Fitosanitario.

**ANEXO
IV**

Marca del envase (en Inglés)

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)

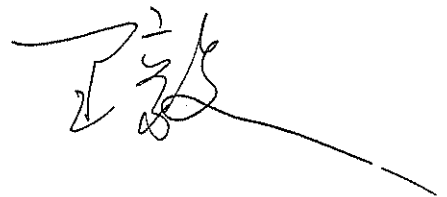
Para la República Popular China

Firmado en la CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES a los 18 días del mes de julio de 2014, en los idiomas español, chino e inglés, siendo todos los textos igualmente auténticos. En caso de divergencias, prevalecerá el texto en idioma inglés.

Por
el Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
de la República Argentina

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Juliana', written over a horizontal line.

Por
la Administración General de
Supervisión de Calidad, Inspección y
Cuarentena de la República Popular
China

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized Chinese characters, written over a horizontal line.

**阿根廷共和国农牧渔业部和
中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
关于阿根廷苹果和梨输华植物检疫要求议定书**

为确保阿根廷苹果 (学名: *Malus domestica*, 以下简称“苹果”) 和梨 (学名: *Pyrus communis*, 以下简称“梨”) 安全输往中国, 保障中国的农林业生产安全, 基于风险分析 (PRA) 的结果, 阿根廷农牧渔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), 经协商, 就阿根廷苹果和梨输华的植物检疫要求达成如下一致意见:

第一条

阿根廷国家农业食品质量卫生局 (SENASA) 为本议定书中阿方的执行单位。

第二条

输往中国的苹果和梨果实应符合中国的植物检验检疫法规和有关国家标准。

第三条

水果产地须采取有效的防控措施, 避免中方关注的有害生物 (附件一) 发生。

SENASA 应监督针对中方关注的有关生物所采取的防控措施
(附件二)。

第四条

针对地中海实蝇 (*Ceratitis Capitata*) 和按实蝇 (*Anastrepha fraterculus*)，需要在运输途中进行冷处理。冷处理温度应为 1.11°C 或以下，连续 15 天；或 1.67°C 或以下，连续 17 天。冷处理应按照“运输途中集装箱实蝇冷处理操作规程”(见附件三)实施。

双方同意按照国际植物保护公约(IPPC)的建议，就阿根廷地中海实蝇和按实蝇非疫区的建立、认可及对这些有害生物进行控制的其它检疫处理措施继续进行合作和技术交流。

第五条

产地应按照《控制中国关注的有害生物的风险降低系统管理措施》(附件二)，对苹果蠹蛾进行控制。

本议定书执行的第一年，2 名 AQSIQ 专家在出口前对货物进行预检。第二年和第三年，2 名 AQSIQ 专家对货物抽检。所有预检和抽检工作，有 AQSIQ 和 SENASA 的专家共同进行。

上述预检和抽检的所有费用，包括国际旅费、食宿费、地面交通和每日津贴由阿方负责。

第六条

输往中国的水果应来自 SENASA 注册、并由 SENASA 和 AQSIQ 批准的果园和包装厂。

第七条

1. SENASA 须监督水果的包装、存储和运输。
2. 包装前，水果应经过加工（清洗和挑选），保证不带有昆虫、螨虫、腐烂迹象、叶、枝、根和土。
3. 加工后的水果应单独存放在冷库中，避免被有害生物二次污染。

第八条

1. 每个包装箱上应用英文标出果园和包装厂注册号。每个苹果和梨的托盘上应标有“输往中华人民共和国”的中文字样（附件四）。
2. 包装箱应该是新的、干净的，并符合中国的植物检疫要求。

第九条

对符合本议定书所有要求的水果，SENASA 将出具植物检疫证书。植物检疫证书中须声明：“该批货物符合议定书中的阿根廷苹果和梨输华的植物检疫要求，不带有中方关注的检疫性有害生物”。植物检疫证书上应注明果园和包装厂注册号。冷处理的温度、处理时间以及

集装箱号码及封识号也须在植物检疫证书处理部分中注明。

植物检疫证书的内容和格式应遵循《国际植物保护公约》。
SENENA 应向 AQSIQ 提供植物检疫证书样本,经中方确认后方可使用。

第十条

议定书执行的前两年, SENASA 应在签发植检证书前,在发货港对每批货物按 2%的比例抽检;若未发现检疫问题,两年后,抽检比例降到 1%。

第十一条

1. 货物运达中国入境口岸后, AQSIQ 将查验有关单证和标识,并实施相应的检疫。
2. 如货物来自于未被批准的非疫区或未经注册的果园或包装厂,货物将不予准许入境。
3. 如在冷处理的水果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,并暂停该种冷处理水果的进口,直到经调查和协商,不符问题发生的原因得以解决为止。
4. 如来自于风险降低体系的果实中发现苹果蠹蛾,货物将被退回或销毁。AQSIQ 将立即通知 SENASA, SENASA 将禁止出口当季来自出现问题果园的水果。
5. 如发现任何其它中方关注的检疫性有害生物,相关货物将按照中华人民共和国《出入境动植物检疫法》进行处理、退运、转运或

销毁。

6. 上述情况下，双方应沟通，确定恢复进口须采取的必要的整改措施。

第十二条

1. 在开展和 SENASA 的合作前，AQSIQ 将派 2 名专家赴阿根廷进行实地考察。专家将考察产地、果园、加工厂和仓储设施的植物检疫情况。

2. 上述考察的所有费用，包括国际旅费、食宿费、地面交通和每日津贴由阿方负责。

第十三条

1. 根据疫情发生动态及截获情况，AQSIQ 将开展进一步的风险评估，并与 SENASA 协商，以适时调整检疫性有害生物名单及相应的检疫措施。

2. 本议定书中所有的活动和操作可以按照相应程序和标准的要求审核和评估，从而确保有效实施。

第十四条

本议定书取代 2004 年 11 月 16 日签订的《阿根廷苹果和梨输华植物检疫要求议定书》，和 2010 年 7 月 13 日签订的《关于阿根廷苹果和梨输华植物检疫要求议定书的补充协议》。

附件 1

中方关注的检疫性有害生物

- 南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus* Wiedemann
- 地中海实蝇 *Ceratitis capitata* Wiedemann
- 苹果蠹蛾 *Cydia pomonella* Linnaenus
- 苹果棉蚜 *Eriosoma lanigerum* Hausmann
- 橄榄片盾蚧 *Parlatoria oleae* Bellio
- 美澳型核果褐腐病菌 *Monilinia fructicola* (Winter) Honey

附件 2

控制苹果蠹蛾和中国关注的其它有害生物的风险降低系统管理 措施

该体系包括一整套措施，其中包括“国家消灭苹果蠹蛾体系 (PNSC)”内的措施，及苹果梨输华计划框架内的其它措施。

这些措施包括在产地的种植管理、诱捕和果实取样，化学处理，使用干扰技术 (MD)，包装过程中的果实抽样和剖果，以及检验并出具植物检疫证书。

1. 产地采取的措施

所有梨和苹果生产企业，应按 SENASA N° 249/03 决议，在“国家农业生产者卫生注册 (RENSPA)”注册。此外，若生产企业加入了“对华出口计划”，应每年由 SENASA 注册和批准。

注册的出口生产企业应符合 PNCS 中的管理措施，以及实施过程中的措施。PNCS 制定的整体措施如下：

第一阶段：清洁。除了传统种植技术如修建、刮树干和放置瓦楞条纸外，生产企业使用 MD 技术并结合农药。

第二阶段：使用 MD 技术，集中对第一代有害生物使用植物检疫产品，并在必要情况下采取整改措施。

第三阶段：必要情况下，MD 技术和其它控制手段相结合。

SENASA 将监督被批准的生产单元内 COMBO 10X 型诱捕器的放置。诱捕器内放有信息素 (可得蒙) 加利它素 (癸二烯酸乙酯或

PEAR ESTER), 能捕捉雄性和雌性, 从而保证诱捕所有的成虫。诱捕器从盛花期开始放置, 每公顷一个。若生产单元的面积小于 3 公顷, 则需要放置至少 3 个诱捕器。

被批准的官方人员将每周检查一次。SENASA 将监督监控结果。

为了确认生产单元的植物检疫状况, SENASA 将在采摘前, 每公顷至少抽检 600 颗果实, 并对 20% 以上的果实进行剖果检查。

苹果蠹蛾的监控结果 (诱捕和抽样) 将记录在官方表格中: 诱捕器检查表和实地抽样检查表。

若监控中发现苹果蠹蛾的成虫或活幼体, 则该出口季生产果园不得对华出口。

生产果园完全满足了采摘前要求的果实将被装进集装箱 (箱子) 后运到包装厂。每批货物附有一份商业发货单和一份实地取样表。每个箱子上有个官方标签, 标明产品的生产果园、生产企业名称、品种和采摘日期。

商业发货单需要包含以下信息: 果实出厂日期、生产企业的商业名称、发货人/包装厂的商业名称、箱数、类别/品种、平均箱重、目的地和生产单元信息。

2. 包装厂要求

加工输华果实的包装厂应根据 SAGyA 第 48/1998 决议, 在 SENASA 的“包装厂注册”中注册。

SENASA 将查验货物信息和产地抽样结果, 并对货物进行目测, 和每批货物的 0.2% 进行剖果检查, 从而确认无苹果蠹蛾。

若在包装环节的检验中发现苹果蠹蛾活虫, 生产果园当季不得对

华出口。

若未发现苹果蠹蛾活体，SENASA 将批准果实运输到出货港。每个托盘要被覆盖，并有中文“出口到中华人民共和国”字样的标识。每批货物要加施铅封，保障保护和可追溯性条件。

3. 整合地点的要求（港口、码头或监督码头）

有意向中国出口苹果和梨的整合点需要每年在 SENASA 注册，并根据 SENASA 215/2014 号决议获得许可。

货物的最终整合在有植检保护的地点进行，以保证果实受到妥当保护，避免感染潜在的中方关注的有害生物。

4. 发货港的植物检疫证书

SENASA 将对每批货物的箱子按 2% 的比例进行目视检查，每生产单元至少抽检一箱，且 30% 的果实样品应被剖开，确认是否有苹果蠹蛾活虫。

若发现中方管控的有害生物的迹象或造成的伤害，整批货物将被退回。

若该阶段发现苹果蠹蛾的活虫，不仅货物将被退回，生产果园当出口季不得对华出口。

若检验合格，且所有以前的阶段都符合要求，SENASA 将出具植物检疫证书，确保水果符合向中国出口的要求。

附件三

运输途中集装箱实蝇冷处理操作程序

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

输出国官方检疫机构确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合:

- (a) 探针温度应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间,精确到 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$;
- (b) 有足够数量的探针;
- (c) 能够记录并贮存处理过程的数据;
- (d) 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;
- (e) 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 校正必须用由输出国官方检疫机构批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行,每根探针至少校正三次;

3.2 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C}\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换;

3.3 必须对每个集装箱出具一份由输出国官方检疫机构和
中国质检机构共同指定的输出国检疫官员签字盖章的“果温探针校正记录”,正本须附在随货的植物检疫证书上;

3.4 水果运抵中国入境口岸时，中国检验检疫机构按照上述 3.1 方法对果温探针进行校正检查。

4. 温度探针的安插

4.1 包装好的果实应在输出国官方检疫机构监管下装入运输集装箱，包装箱堆放应松散，确保足够的气流空隙；

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

(a) 1 号果温探针（果肉中）安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(b) 2 号果温探针（果肉中）安插在距集装箱门 1.5 米（40 英尺的集装箱）或 1 米（20 英尺的集装箱）的中央，并在货物高度一半的位置；

(c) 3 号果温探针（果肉中）安插在距集装箱门 1.5 米（40 英尺的集装箱）或 1 米（20 英尺的集装箱）的左侧，并在货物高度一半的位置；

(d) 空间温度探针分别安插在集装箱的入风口和回风口处；

4.3 所有探针必须在输出国官方检疫机构授权官员的监督和指导下安插；

4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放（预冷）至果肉温度达 4.5°C 或以下。

5. 集装箱的封识

5.1 SENASA 的检验人员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识；

5.2 封条只能在中国入境口岸由中国检验检疫机构官员开启。

6. 温度记录及确认

6.1 运输途中的冷处理是指从输出国到中国第一停靠港海运期间进行冷处理。

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 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交入境港口的中国检验检疫机构。

6.4 一些海上航行可能使得冷处理在货物到达中国口岸之前就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到中国检验检疫机构以便审核。但是根据要求，在中国检验检疫机构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(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定。

6.5 中国检验检疫机构将核实处理记录是否符合有关处理要求，根据探针的校正结果，判定处理是否有效。

7. 植物检疫证书

冷处理的温度、处理时间以及集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书处理部分中注明。

附件四

集装箱标识 (英文)

产地 (省/生产单元) 生产单元名称或注册号 包装厂名称或注册号
--

托盘标识 (中文)

输往中华人民共和国

本协议定书自双方签署之日起生效，有效期二年。如在期满两个月前，双方均未提出修改或终止要求，则其有效期自动顺延两年。

本协议定书于2014年7月 日在布宜诺斯艾利斯签署，以中文、英文和西班牙文三种文字写成，一式两份，双方各执一份。三种文本同等作准。

阿根廷共和国

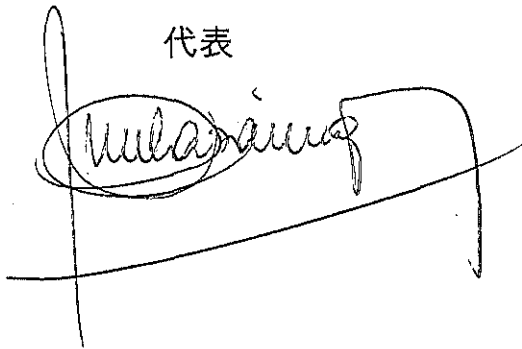
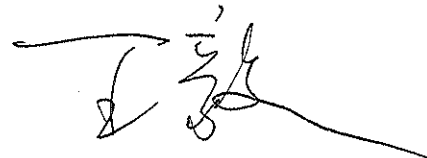
中华人民共和国

农牧渔业部

国家质量监督检验检疫总局

代表

代表

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Juliana', written over a horizontal line. The signature is somewhat stylized and cursive.A handwritten signature in black ink, appearing to be '王毅', written over a horizontal line. The signature is more formal and blocky.

**PROTOCOL ON PHYTOSANITARY REQUIREMENTS
FOR
EXPORT OF APPLES AND PEARS FROM ARGENTINA TO CHINA
BETWEEN
THE MINISTRY OF AGRICULTURE, LIVESTOCK AND FISHERIES OF THE
REPUBLIC OF ARGENTINA
AND
THE GENERAL ADMINISTRATION OF QUALITY SUPERVISION, INSPECTION
AND QUARANTINE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA**

With the purpose of safely exporting apple fruits (scientific name: *Malus domestica*, hereinafter "apples") and pear fruits (scientific name: *Pyrus communis*, hereinafter "pears") from Argentina to China and guarantee the safety of agriculture and flora in China based on the results of a Pest Risk Analysis (PRA), the Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries of the Republic of Argentina and the General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine (hereinafter AQSIQ) of the People's Republic of China exchanged views and reached an agreement on the phytosanitary requirements for exports of apples and pears from Argentina to China.

Article 1

The National Agri-food Health and Quality Service (hereinafter SENASA) shall be the Argentine body responsible for implementing this Protocol.

Article 2

Apples and pears intended for export to China shall conform to phytosanitary legislation and relevant national standards of China.

Article 3

Production places shall adopt effective prevention and control measures to avoid the occurrence of quarantine pests of concern to China which are listed in ANNEX 1.

SENASA shall supervise the prevention and control measures in place for pests of concern to China. ANNEX 2.

Article 4

In relation to *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*, fruits shall be cold-treated whilst in transit. The temperature for the cold treatment shall be 1.11°C or lower for 15 calendar days or 1.67°C or lower for a period of 17 calendar days. The cold treatment shall be performed following the "Operating Procedure for cold treatment in transit to control fruit flies in self-cooling containers" (ANNEX 3).

Both Parties agree to continue their cooperation and technical exchanges aimed at the recognition by AQSIQ of Argentina's free areas of *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus* following the recommendations of the International Plant Protection Convention (IPPC), as well as the recognition of alternative quarantine treatments to control these pests.

Article 5

In relation to *Cydia pomonella*, production places shall conform to the System of mitigation measures to control quarantine pests of concern to China. (ANNEX 2).

In the first year, two AQSIQ inspectors may perform a preliminary inspection before the consignments are exported and, in the second and third years, two AQSIQ inspectors may check a percentage of these consignments. In all cases, any such inspections shall be performed jointly with SENASA inspectors.

All expenses, including travel, lodging, food and per diem for the above mentioned visits shall be to the account of the Argentine Party.

Article 6

The fruit shall originate from production places and packing plants that are registered with SENASA and approved by SENASA and AQSIC.

Article 7

1. Packing, storage and transport of the fruit shall be subject to supervision by SENASA.
2. Prior to packing, the fruit shall be processed (washed and 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 chiller to avoid secondary pollution by pest.

Article 8

1. Each carton of fruit shall be labeled in English stating the official code of the production place and of the packing plant. Each pallet of apples or pears shall be labeled "For the People's Republic of China" in Chinese (ANNEX 4).
2. The cartons shall be new, clean and shall meet the phytosanitary requirements of China.

Article 9

SENASA shall issue a Phytosanitary Certificate for fruit that complies with all the requirements established herein. The Phytosanitary Certificate shall state: "This consignment conforms to the requirements included in the Protocol on Phytosanitary Requirements for export of apples and pears from Argentina to China and is free from quarantine pests of concern to China". The Certificate shall state the registration number of the production place and the packing plant. Temperature, duration of cold disinfection, container number and number of the

seal on the container shall be stated on the Phytosanitary Certificate under "Treatment".

The mentioned 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 10

In the first two years of the implementation of this Protocol, SENASA shall sample 2% of each consignment at the point of exit before issuing the Phytosanitary Certificate; after two years, if no phytosanitary problem is detected, the percentage shall be reduced to 1%.

Article 11

1. Upon arrival of the fruit to the port of entry, AQSIQ shall verify the documents and labels and shall perform the corresponding phytosanitary inspection.
2. If fruit originating from a non-approved free area or from a non-registered orchard or packing plant is detected, the consignment shall not be allowed into the country.
3. If live individuals of *Ceratitis capitata* or *Anastrepha fraterculus* are found in fruit that was cold treated, the consignment shall be returned or destroyed. AQSIQ shall notify SENASA immediately and shall temporarily suspend imports of cold-treated fruit until the cause which originated the non-conformance is resolved on the basis of an investigation and negotiation.
4. If a live individual of *Cydia pomonella* is found in fruit originating from the System of mitigation measures, the consignment shall be returned or destroyed. AQSIQ shall notify SENASA immediately and SENASA shall not allow the orchard of origin of the fruit where the detection occurred to export during the season.
5. In the event of detection of any other quarantine pest 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 Plants of the People's Republic of China.

6. In the above mentioned cases, the Parties shall consult and determine the necessary corrective measures for future imports of fruit.

Article 12

1. AQSIQ shall send two experts to Argentina to perform an on-site visit before initiating the cooperation with SENASA. The experts shall review the phytosanitary conditions in production areas, orchards, packing plants and storage facilities.
2. All expenses, including travel, lodging, food and per diem for the mentioned visits shall be paid by the Argentine Party.

Article 13

1. AQSIQ shall carry out additional PRAs based on the occurrence of pests and information on interceptions and shall consult with SENASA to update the list of quarantine pests and relevant quarantine measures.
2. All operations and activities described in this Protocol may be reviewed and assessed as established in the procedures and norms to guarantee effective compliance.

Article 14

This Protocol replaces the *Protocol on Phytosanitary Requirements for Export of Pears and Apples from Argentina to China* signed on November 16, 2004 and the *Addendum to the Protocol on Phytosanitary Requirements for Export of Pears and Apples from Argentina to China* signed on July 13, 2010.

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.

ANNEX 1

List of quarantine pest of concern to China

1. *Anastrepha fraterculus* Wiedemann
2. *Ceratitis capitata* Wiedemann
3. *Cydia pomonella* Linnaeus
4. *Eriosoma lanigerum* Hausmann
5. *Parlatoria oleae* Bellio
6. *Monilinia fructicola* (Winter) Honey

ANNEX 2

System of mitigation measures for the control of *Cydia pomonella* and other quarantine pests of concern to China.

The system includes a set of integrated measures; most of them in the framework of the National Suppression Program of *Cydia pomonella* (PNSC) and others are included in the framework of the export program of Pears and Apples to China.

These measures involve cultural practices, trapping and fruit sampling in production units, chemical treatments, application of Mating Disruption technique (MD), fruit sampling and cutting up during packing and inspection process for phytosanitary certification.

1. Measures applied in production units

- All pear and apple producers must be registered in the National Health Register of Agricultural Producers (RENSPA), according to Senasa Resolution N° 249/2003. In addition, in case producers take part in the Export Program to China, they must be annually registered and authorized by Senasa to that purpose.
- Producers who are registered to export under this System should have complied with the management measures laid down in the PNSC as well as those that arise from its application. Integrated management measures laid down by the PNCS are the following:
 - First stage: cleaning or *clean up* in which producers use the MD technique together with the application of agrochemicals, apart from all other cultural practices such as pruning, scrapping trunks, placing corrugated cardboard strips, etc.
 - Second stage: use of MD technique concentrating the application of phytosanitary products during the first generation of the pest and performing corrective applications, if necessary.
 - Third stage: use of MD technique combined, if necessary, with other control tools.
- Senasa will supervise the installation of traps, type COMBO 10X, in authorized production units. These traps have a combined lure composed by pheromone (codlemone) plus kairomona (ethyl-decadienoate or pear ester) with a capacity to capture both males and females, ensuring the attraction of the whole range of adults of the pest. They will be placed, as from flowering period, at a density of 1 trap/ ha. At least 3 traps will be placed in production units with a land area of less than 3 hectares.
- Monitoring frequency will be weekly and carried out by official personnel authorized to that purpose. Senasa will supervise monitoring results.

- Likewise, and in order to confirm the phytosanitary situation at the production unit, Senasa will inspect, prior to harvest, a minimum number of 600 fruit per variety per hectare, cutting up 20% of the fruit.
- Monitoring results (trapping and sampling) for *Cydia pomonella* will be entered into official forms: forms for trap checking and field sampling respectively.
- If during monitoring adult specimens or live larvae of *Cydia pomonella* are detected, the production unit will be excluded for export to China during the current export season.
- Fruit from production units which have satisfactorily complied with pre-harvest measures should be collected in containers (bins) and transported to the packing facilities. Each batch should be supported by a commercial delivery note and the field sampling form. Each bin will be identified by an official label detailing the identification of production unit, name of producer, variety and harvest date.
- Commercial delivery note will have the following information: Date of exit of the fruit from the establishment, commercial name of producer, commercial name of Consignee/Packinghouse, quantity of bins, species/variety, and average weight of bins, destination, and identification of production unit.

2. Requirements for packinghouses

- Packinghouses that wish to process fruit to export to China should register at Senasa Registry of Packers, according to SAGPyA Resolution N° 48/1998.
- SENASA will verify the identification of the bins and the result of field sampling and will also carry out a visual inspection and cut up 0.2% of fruit from each processed batch in order to confirm the absence of *Cydia pomonella*.

If live larvae of *Cydia pomonella* are detected during the inspection at the packing process, the production unit will be excluded to export to China during the current export season.

If live larvae of *Cydia pomonella* are not detected, Senasa will authorise transport of fruit to the exit port. Each pallet will remain covered and identified with a label stating "To People's Republic of China" in Chinese and the consignment will be sealed in order to ensure protection and trazability conditions.

3. Requirements at Consolidation Points (Ports, terminals or fiscal yards)

Consolidation points that want to participate in the export of pears and apples to China should annually register at SENASA and be authorized according to SENASA Resolution N° 215/2014.

Final consolidation of the consignment will be carried out in places with phytosanitary protection in order to properly protect the fruit from potential infestation of quarantine pests of concern to China.

4. Phytosanitary certification at exit point

SENASA will inspect 2% of boxes per consignment by means of a visual inspection and will take at least one box per Production Unit and 30% of sampled fruit will be cut up in order to confirm the absence of live larvae of *Cydia pomonella*.

If symptom or damage from pests of quarantine concern to China is detected, the consignment will be rejected.

If live larvae of *Cydia pomonella* are detected at this stage of the process, apart from rejecting the consignment, the unit of production will be removed for the export to China during the current export season.

If inspection is approved and all the previous stages were complied with, Senasa will issue the Phytosanitary Certificate to ensure that fruit will be in condition to be exported to China.

ANNEX 3

Operating procedure for cold treatment in transit to control fruit flies in self-cooling containers

1. Type of container

Containers shall be of the self-cooling type and shall be fitted with cooling equipment capable of achieving and maintaining the required temperatures.

2. Type of recording device:

SENASA shall ensure that:

2.1 Sensors should be accurate to $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ in the range of -3.0°C to $+3.0^{\circ}\text{C}$;

2.2 The required number of sensors are place;

2.3 Data for the treatment period is recorded and stored;

2.4 Temperature of all the sensors is recorded no less than once per hour with the required degree of precision;

2.5 The printout for each sensor shall indicate the time and temperature, and the identification number of the recorder and container.

3. Calibration of temperature sensors

3.1 Calibration shall be repeated three times using a mix of crushed ice and distilled water and a certified thermometer approved by the quarantine authority.

3.2 Any sensor that records $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$ starting at 0°C shall be replaced by one that meets this criterion.

3.3 A "Fruit Sensor Calibration Record" which shall be signed and sealed by a SENASA inspector shall be required for each container. The original copy shall be attached to the Phytosanitary Certificate that accompanies the consignment.

3.4 Upon arrival, AQSIQ/CIQ shall verify the calibration of the fruit sensors using the method described in "point 3.1".

4. Installation of temperature sensors

4.1 Loading of packed fruit shall be supervised by a SENASA inspector. Containers shall be loaded in a manner that ensures equal air flow below and around all pallets and stacked cartons.

4.2 Each container shall have no less than three fruit sensors and two air sensors. The sensors shall be placed as follows:

(a) Sensor 1 (in fruit pulp): upper cover of the fruit cartons, middle row, front part of the container;

(b) Sensor 2 (in fruit pulp): approximately 1.5 meters (for 40-foot containers)

or 1 meter (for 20-foot containers) from the door, center of the load, carton in the middle, half way between the top and bottom of the load.

(c) Sensor 3 (in fruit pulp): approximately 1.5 meters (for 40-foot containers) or 1 meter (for 20-foot containers) from the door, left wall, half way between the top and bottom of the load.

(d) The other two air temperature sensors shall be placed at the air inlet and outlet points of the air distributor, respectively.

4.3 All sensors shall be managed and supervised by a SENASA inspector.

4.4 Fruit intended for shipment shall be stored in chillers until the temperature of the pulp drops to 4.5°C or below.

5. Sealing of container

5.1 The SENASA inspector shall place a numbered seal on the door of the loaded container.

5.2 The seal shall only be removed by a CIQ official at the port of arrival in China.

6. Temperature recording and confirmation of treatment

6.1 Cold treatment in transit is the treatment of the fruit while at sea, between the port of departure from Argentina and the first port of arrival in China.

6.2 Recording of the data may begin at any time; however, the duration of the treatment shall be calculated only after all the fruit sensors have reached the proposed treatment temperature.

6.3 The shipping line shall download all computerized records of the cold treatment and shall submit them to CIQ at port of entry into China.

6.4 Some sea voyages may allow cold treatment to end before the container arrives to a port in China. The records of the treatment may be downloaded while the vessel is at sea and sent to a CIQ inspector for verification. However, the treatment shall not be deemed effective until CIQ completes the re-calibration of the temperature sensors. Therefore, "conditioning" of the fruit (i.e., gradual increase in temperature during transport) before it arrives in China shall be a commercial decision.

6.5 The CIQ inspector shall verify that the cold treatment records conform to the established conditions, based on the records of the fruit pulp sensors.

7. Documents

Temperature, duration of cold disinfection, container number and number of the seal on the container shall be stated on the Phytosanitary Certificate under "Treatment".

ANNEX 4

Container label (in English)

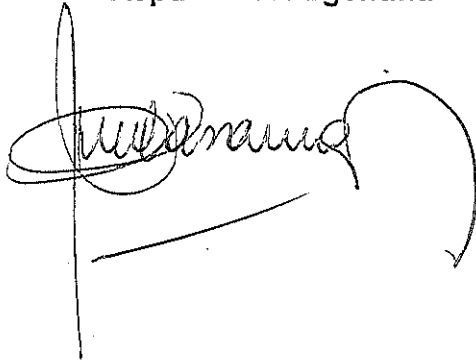
Production area (Province/Production unit)
Name of production unit or its registration number
Packing plant or its registration number

Pallet label (in Chinese)

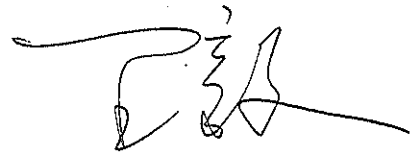
To People's Republic of China

Signed in Buenos Aires on the 18th of July 2014 in Chinese, Spanish and English, all texts having equal standing. In case of controversy, the English version shall prevail.

**For the Ministry of Agriculture,
Livestock and Fisheries of the
Republic of Argentina**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'L. D. ...', written over a horizontal line. The signature is stylized and somewhat illegible.

**For the General Administration of
Quality Supervision, Inspection and
Quarantine of the People's Republic
of China**

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Wang ...', written over a horizontal line. The signature is stylized and somewhat illegible.