



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
GABINETE DO MINISTRO

OFÍCIO Nº 1133/2024/GAB-GM/GM-MAPA/MAPA

Brasília, na data da assinatura eletrônica.

A Sua Excelência o Senhor

Deputado Federal LUCIANO BIVAR

Primeiro-Secretário da Câmara dos Deputados Praça dos Três Poderes - Edifício Principal
70160-900 - Brasília/DF

Assunto: Resposta ao Requerimento de Informação nº 4.520/2024 - Ofício 1ªSec/RI/E/nº 475.

Senhor Primeiro-Secretário,

1. Cumprimendo-o, faço referência ao **Requerimento de Informação nº 4.520/2024**, de autoria do Deputado Cabo Gilberto Silva, que *"requer informações do Excelentíssimo Ministro da Agricultura e Pecuária, Sr. Carlos Fávaro, sobre acordo de cooperação entre o Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil e a Administração Geral de Aduanas da República Popular da China"*, transmitido a este Ministério por meio do Ofício 1ªSec/RI/E/nº 475, de 19 de dezembro de 2024.
2. Nesse sentido, após consulta à Secretaria de Comércio e Relações Internacionais - SCRI, área técnica competente deste Órgão, apresento a manifestação exarada sobre o tema, consubstanciada no anexo ADIDO COMUNICA PEQ, da lavra dos adidos agrícolas que atuam em Pequim (Jean Felipe Celestino Gouhie e Leandro Diamantino Feijó), devidamente aprovada pelo Secretário Adjunto daquela área finalística no Despacho nº 1430.
3. Finalizando, coloco a equipe técnica desta Pasta à disposição para prestar os esclarecimentos adicionais que eventualmente se fizerem necessários sobre o tema.

Atenciosamente,

CARLOS HENRIQUE BAQUETA FÁVARO
Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

Anexos: I - Sistema de Comunicação – Adido Agrícola em Pequim (39432652);
II - Despacho 1430 (39434045);
III - Protocolo assinado - Uvas frescas do Brasil para a China (39783667);
IV - Protocolo assinado - versão em Inglês (39783755); e
V - Protocolo assinado - versão em Chinês (39783802).



Documento assinado eletronicamente por **CARLOS HENRIQUE BAQUETA FAVARO**, **Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária**, em 08/01/2025, às 15:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **39752637** e o código CRC **17B0739B**.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE COMÉRCIO E RELAÇÕES INTERNACIONAIS

SISTEMA DE COMUNICAÇÃO – ADIDO AGRÍCOLA EM PEQUIM

Adido Comunica nº 610/2024

21000.070229/2024-67

Tipo: Técnico

Caráter: Ostensivo

Prioridade: Normal

Distribuição: SCRI/MAPA

Índice: China. Protocolo de Uvas frescas. CAPL/AEAPF

Resumo: Encaminha Protocolo de Requisitos Fitossanitários para Exportação de Uvas Frescas do Brasil para a China, em atendimento a demanda da Coordenação de Acompanhamento do Processo Legislativo (CAPL/AEAPF).

Mensagem:

1. Fazemos referência ao Despacho 1421 (39392754), que trata do Requerimento de Informação nº 4520/2024 ([39388682](#)), de autoria do Deputado Federal Cabo Gilberto Silva (PL/PB), no qual são solicitadas “informações ao Ministro da Agricultura e Pecuária, Sr. Carlos Henrique Baqueta Fávaro, sobre o acordo de cooperação entre o Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil e a Administração Geral de Aduanas da República Popular da China”.

2. Nesse sentido, informamos que, por ocasião da visita do Presidente da China ao Brasil, esta adidância agrícola teve ciência dos seguintes atos em sua área de atuação:

2.1. Assinatura do protocolo sanitário para viabilizar as exportações brasileiras de uvas frescas para a República Popular da China ([21000.004486/2020-87](#));

2.2. Assinatura do protocolo sanitário para viabilizar as exportações brasileiras de gergelim para a República Popular da China ([21000.006323/2019-03](#));

2.3. Assinatura do protocolo sanitário para viabilizar as exportações brasileiras de sorgo para a República Popular da China ([21000.075287/2019-10](#));

2.4. Assinatura do protocolo sanitário para viabilizar as exportações brasileiras de óleo e farinha de pescado para a República Popular da China ([21000.047032/2021-81](#));

2.5. Assinatura de carta de intenções sobre cooperação nas áreas de segurança alimentar e regulação de produtos alimentícios ([21000.035430/2024-06](#));

2.6. Assinatura de memorando de entendimento para o intercâmbio e colaboração em tecnologia e regulamentação de pesticidas ([21000.081170/2019-75](#)).

3. O requerimento supramencionado encaminha a seguinte solicitação explícita:

“Nos termos da Lei nº 12.527 de 2011, solicito acesso integral ao documento, assinado no mês de novembro de 2024, sobre o **Protocolo de Requisitos Fitossanitários para Exportação de Uvas Frescas de Mesa do Brasil para a China** entre o Ministério da Agricultura e Pecuária da República Federativa do Brasil e a Administração Geral de Aduanas da República Popular da China.”

4. Dessa forma, apensamos ao presente processo o protocolo mencionado ([39432657](#)), assinado entre as partes em 19 de novembro de 2024, nos três idiomas (português, chinês e inglês), bem como minuta de Minuta de Nota Técnica ou Informação ao Requerente:

"Nota Técnica nº [XXX]/[ANO]

Ao Senhor Deputado Federal

Cabo Gilberto Silva (PL/PB)

Assunto: Protocolo de Requisitos Fitossanitários para Exportação de Uvas Frescas do Brasil para a China

Senhor Deputado,

Em atenção ao Requerimento de Informação nº 4520/2024, de Vossa Excelência, no qual solicita informações sobre o Protocolo de Requisitos Fitossanitários para Exportação de Uvas Frescas do Brasil para a República Popular da China, informamos o seguinte:

- 1. O referido protocolo foi assinado no dia 19 de novembro de 2024, por ocasião da visita oficial do Presidente da República Popular da China ao Brasil. O documento estabelece os requisitos fitossanitários necessários para viabilizar a exportação de uvas frescas de mesa do Brasil à China, fortalecendo as relações comerciais entre os dois países no setor agropecuário.*
- 2. Anexamos ao presente a cópia integral do protocolo assinado, disponível nos idiomas português, chinês e inglês, conforme solicitado.*

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,"

5. Retornamos o presente à SCRI/MAPA para ciência e providências cabíveis.

Atenciosamente,

Jean Felipe Gouhie e Leandro Diamantino Feijó
Adidância Agrícola - Embaixada do Brasil em Pequim



Documento assinado eletronicamente por **JEAN FELIPE CELESTINO GOUHIE, Adido(a) Agrícola**, em 09/12/2024, às 04:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **LEANDRO DIAMANTINO FEIJO, Adido(a) Agrícola**, em 09/12/2024, às 04:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **39432652** e o código CRC **82C8B9F3**.

Referência: Processo

SEI: nº 21000.070229/2024-67

Criado por [jean.gouhie](#), versão 8 por [jean.gouhie](#) em 09/12/2024 04:26:43.



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
SECRETARIA DE COMÉRCIO E RELAÇÕES INTERNACIONAIS

DESPACHO

Processo nº 21000.070229/2024-67

Interessado: COORDENAÇÃO DE ACOMPANHAMENTO DO PROCESSO LEGISLATIVO

À Coordenação de Acompanhamento do Processo Legislativo (CAPL/AEAPF)

Assunto: **Requerimento de Informação nº 4520/2024 - Antecipado.**

Em atenção ao Despacho 921 ([39388957](#)), **ratifico** as informações fornecidas pelos adidos agrícolas em Pequim- Jean Felipe Celestino Gouhie e Leandro Diamantino Feijó - , no documento SEI ([39432652](#)) e anexo ([39432657](#)), referentes ao **Requerimento de Informação nº 4520/2024** ([39388682](#)), de autoria do Deputado Federal Cabo Gilberto Silva (PL/PB), em que solicita "informações ao Ministro da Agricultura e Pecuária, Sr. Carlos Henrique Baqueta Fávaro, sobre acordo de cooperação entre o Ministério da Agricultura e Pecuária do Brasil e a Administração Geral de Aduanas da República Popular da China".

Cordialmente,

JÚLIO CÉSAR FORTE RAMOS

secretário adjunto da SCRI



Documento assinado eletronicamente por **Julio Cesar Forte Ramos, Secretário Substituto de Comércio e Relações Internacionais**, em 09/12/2024, às 12:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **39434045** e o código CRC **25CD6C48**.

**PROTOCOLO DE REQUISITOS FITOSSANITÁRIOS PARA
EXPORTAÇÃO DE UVAS FRESCAS DE MESA DO BRASIL PARA A
CHINA ENTRE O MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA
DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL E A ADMINISTRAÇÃO
GERAL DAS ALFÂNDEGAS DA REPÚBLICA POPULAR DA
CHINA**

Para exportar uvas frescas de mesa do Brasil para a China de forma segura, com base em uma análise de risco de pragas o Ministério da Agricultura e Pecuária da República Federativa do Brasil (doravante denominado “MAPA”), e a Administração Geral das Alfândegas da República Popular da China (doravante denominada “GACC”), por meio de negociações amigáveis, chegaram ao consenso da seguinte forma:

Artigo 1.º Características

As uvas frescas de mesa (*Vitis vinifera* L.) (doravante denominadas “uvas”) exportadas do Brasil à China deverão ser cultivadas em áreas dos Estados de Pernambuco e Bahia.

As uvas deverão cumprir todas as legislações e regulamentos fitossanitários chineses aplicáveis, os padrões de saúde e segurança e com os requisitos aqui declarados, além de estarem livres de quaisquer pragas quarentenárias de preocupação para a China (conforme consta do Anexo 1).

Este Protocolo refere-se apenas aos requisitos fitossanitários. Outros padrões e requisitos como aqueles relativos à saúde humana (por exemplo, normas nacionais de segurança alimentar da China), também poderão ser aplicados às uvas brasileiras.

Artigo 2.º Registro

Todos os pomares, bem como casas de embalagem e instalações de tratamento a frio que desejarem exportar uvas deverão ser registrados no MAPA e aprovados por ambos, MAPA e GACC. O registro deverá incluir nome, endereço e código, para que, sempre que algum produto for detectado como não-conforme com os requisitos aqui contidos, poderá ser rastreado até o estabelecimento com segurança.

O MAPA comunicará ao GACC sobre a relação de pomares e casas de embalagem registrados para exportar uvas para a China para aprovação antes do início da exportação.

Artigo 3.º Gestão do Pomar

Para estabelecer um sistema de rastreabilidade, todos os pomares registrados para exportação para a China deverão cumprir as boas práticas agrícolas. Todos os pomares deverão manter boas condições sanitárias, separar frutas podres ou contaminadas, remover frutas mortas, folhas, ervas daninhas e adotar um sistema integrado de manejo de pragas que inclua medidas de controle, como monitoramento, controles químicos ou biológicos de pragas e manejo agrícola.

As pragas quarentenárias de preocupação para a China (Anexo 1) serão monitoradas pelo MAPA. Atividades de monitoramento e controle em pomares que exportam para a China deverão ser realizadas sob a orientação de pessoal técnico com conhecimento sobre questões fitossanitárias, como controle e monitoramento de pragas.

O pessoal técnico deverá ser treinado pelo MAPA ou por instituições de formação autorizadas pelo MAPA.

Todos os pomares deverão manter um registro de monitoramento e controle de pragas por um período de 36 meses. Os registros serão apresentados ao GACC mediante solicitação. Os registros de controle de pragas deverão conter informações sobre o nome do ingrediente ativo, data de aplicação e dosagens de agroquímicos aplicadas durante a produção.

Artigo 4.º Medidas de controle para pragas específicas

1. *Ceratitis capitata* e *Anastrepha fraterculus*

Medidas de manejo abrangentes, incluindo o uso de armadilhas, produtos químicos ou controle biológico e assim por diante deverão ser estabelecidas para monitorar as moscas da fruta (por exemplo, *C. capitata* e *A. fraterculus*) e reduzir a densidade populacional em cada pomar desde a floração até a colheita.

As armadilhas Jackson deverão ser utilizadas com o atrativo de armadilha Trimedlure para *C. capitata* e armadilhas Mcphail deverão ser usadas com o atrativo de captura de isca proteica para *A. fraterculus*. As armadilhas serão colocadas em pomares com densidade de pelo menos 2 armadilhas por Km² (pelo menos 2 armadilhas para o pomar com menos de 1 Km²) para cada tipo de armadilha. O atrativo será substituído de acordo com a introdução do produto, e as armadilhas devem passar por manutenção pelo menos uma vez por semana.

Deverão ser tomadas medidas de controle eficazes se DFT > 0,7 de qualquer espécie de fruta moscas.

Sob a supervisão do MAPA ou de funcionários autorizados pelo MAPA, o tratamento a frio será realizado para as uvas a serem exportadas para a China, de acordo com os Procedimentos Operacionais para Tratamento de Frio na Origem (Anexo 2) ou Procedimentos Operacionais para Tratamento pelo Frio em Trânsito (Anexo 3). O requisito de tratamento a frio será um dos seguintes:

Faixa de temperatura	Tempo de exposição (dias)
1.11 °C ou abaixo	15
1.67 °C ou abaixo	17
2.22 °C ou abaixo	21

2. *Monilinia fructicola* e *Phyllosticta ampellicida*

Os pomares serão monitorados quinzenalmente em busca de sintomas destes patógenos da brotação e da colheita. Se forem encontrados sintomas suspeitos, esses patógenos precisam ser identificados e medidas de controle necessárias deverão ser tomadas em tempo hábil. Para cancrios, os ramos doentes relevantes deverão ser removidos ou tratados com fungicidas (por exemplo, sprays de cobre), e poda e trabalhos de higiene nos pomares deverão ser realizados antes e durante o inverno. Se esses patógenos forem encontrados nas frutas, as uvas do pomar não poderão ser exportadas para a China nesta

temporada.

3. *Viteus vitifoliae*, *Planococcus minor*, *Planococcus ficus*, *Naupactus xanthographus*, *Frankliniella australis*.

As pesquisas de monitoramento de campo serão realizadas pelo menos uma vez por semana nos pomares que exportam para a China desde a germinação até a colheita, com foco na inspeção de raízes, galhos, caules, folhas e cachos, e outras partes de infecção por organismos prejudiciais. Para pulgões, cochonilhas e tripes detectados durante o período de monitoramento, medidas de monitoramento abrangentes, incluindo controle químico ou biológico deverão ser tomadas imediatamente.

Artigo 5.º Embalagem e Processamento

O MAPA ou funcionário autorizado pelo MAPA deverá fiscalizar o acondicionamento das uvas, processamento, armazenamento e transporte. As instalações de embalagem e armazenamento refrigerado deverão manter as condições sanitárias e ter condições para prevenir a reinfecção de pragas (como rede contra insetos).

Durante o processo de embalagem, as uvas serão escolhidas, selecionadas, classificadas e removidas as frutas defeituosas, para evitar a introdução de quaisquer insetos, ácaros, frutas podres, folhas, galhos, raízes ou solo com os frutos.

Os materiais de embalagem deverão estar limpos, higienizados, não utilizados e em conformidade com os requisitos fitossanitários e sanitários chineses. Para *Viteus vitifoliae*, filmes conservantes de SO₂ deverão ser utilizados na caixa de embalagem da uva. Se o exterior da embalagem possuir orifícios de ventilação, é necessário tapar os orifícios de ventilação de cada caixa de embalagem ou toda a bandeja com tela anti-vermes (com abertura máxima de 1,6mm).

O material de embalagem de madeira deverá estar em conformidade com a Norma Internacional para Medidas Fitossanitárias 15 (NIMF 15).

As uvas embaladas serão imediatamente armazenadas numa câmara apenas com uvas da mesma condição fitossanitária, separadas das demais, para evitar

infestação secundária de pragas.

Cada caixa deverá ser etiquetada em chinês ou inglês com o nome da fruta, país exportador, local de produção, nome ou código do pomar e casa de embalagem, etc. O texto a seguir deverá ser marcado em chinês ou inglês em cada caixa e pallet: “Exportado para a República Popular da China” (输往中华人民共和国)

Artigo 6º Inspeção Pré-Exportação e Quarentena

Durante os primeiros dois anos de comércio, o MAPA ou o oficial autorizado pelo MAPA realizará a inspeção, amostrando 2% de cada remessa de uvas para a China. Se nenhum problema de quarentena for detectado durante o período de dois anos, o tamanho da amostra será reduzido em 1%.

Se algum organismo vivo de praga quarentenária de preocupação para a China (Anexo 1) for encontrado, o lote de uvas não será exportado para a China. Funcionários do MAPA deverão encontrar a causa e tomar medidas preventivas de controle. Ao mesmo tempo, o registro de detecção deverá ser mantido e apresentado, a pedido do GACC.

Ao concluir a inspeção, o MAPA emitirá um Certificado Fitossanitário do lote aprovado, anotando o nome ou código dos pomares e casas de embalagem. O seguinte deverá ser indicado na declaração: “Esta remessa cumpre os requisitos especificados no Protocolo de Requisitos Fitossanitários para Exportação de Uvas de Mesa Frescas do Brasil para a China e está livre das pragas quarentenárias de preocupação para a China.”

Para remessas submetidas a tratamento a frio na origem, a temperatura e duração da mesma, bem como o nome ou código da instalação em que foi realizado, deverá ser especificado no Certificado Fitossanitário. Para tratamentos a frio em trânsito, a declaração “Tratamento a frio em trânsito” deverá ser incluída nos respectivos certificados, juntamente com a temperatura e duração do tratamento, e os números do container e do lacre.

O MAPA entregará cópias do Certificado Fitossanitário ao GACC para registro e referência antes de iniciar qualquer negociação.

Artigo 7.º Inspeção de entrada e quarentena

Os portos de entrada das uvas brasileiras são todos os portos e aeroportos chineses autorizados para entrada de frutas pelo GACC.

Quando as uvas chegarem ao porto de entrada chinês, a Alfândega da China deverá examinar o Certificado Fitossanitário, a Autorização de Entrada de Animais e Plantas e outros documentos, e deverá completar o processo de inspeção e quarentena.

As remessas de uvas provenientes de pomares ou casas de embalagem não autorizadas não terão permissão para entrar.

Para itens que tenham sido submetidos a tratamento a frio na origem, os resultados do tratamento a frio, incluindo registro do sensor de temperatura da fruta, deverão ser apresentados ao GACC mediante solicitação. O relatório de tratamento a frio e o registro da calibração da sonda de temperatura das frutas deverão ser fornecidos mediante solicitação para aqueles que foram submetidos a tratamento a frio em trânsito.

Qualquer remessa que seja determinada como não tendo sido submetida a tratamento a frio deverão ser submetidos ao tratamento a frio no porto de destino (ser tratados na embalagem original), ou ser devolvida, destruída e assim por diante.

Se algum organismo vivo de pragas quarentenárias de preocupação para a China listadas no Anexo 1 ou outras pragas quarentenárias novas reportadas no Brasil foram detectadas, ou se forem detectados solo ou resíduos vegetais, etc., a remessa deverá ser devolvida, destruída ou tratada.

Se for encontrada não-conformidade com os padrões nacionais de segurança alimentar da China, as uvas serão devolvidas ou destruídas.

O GACC comunicará ao MAPA o descumprimento e suspenderá a importação de uvas provenientes dos respectivos pomares, casas de embalagem e/ou instalações de tratamento a frio na temporada restante em

alguns casos. O MAPA investigará a causa e tomará medidas para prevenir a recorrência desses eventos. Com base no resultado da avaliação das medidas de melhoria adotadas pelo MAPA, o GACC decidirá se cancela ou não a suspensão.

Artigo 8.º Inspeção de Conformidade

No primeiro ano de implementação deste Protocolo, com a assistência do MAPA, o GACC poderá realizar inspeção de conformidade por meio de visita presencial ou investigação remota sobre as áreas de produção de uvas brasileiras, para confirmar se existe ou não o sistema de monitoramento das uvas a serem exportadas para a China e se é consistente com os requisitos deste Protocolo.

Quaisquer custos relacionados com a referida investigação no local, incluindo despesas de viagem internacional e hospedagem serão custeadas pela parte do Brasil.

Artigo 9.º Revisão retrospectiva

Se necessário, o GACC realizará uma análise de risco adicional com base na presença atual de pragas no Brasil e na interceptação de pragas no porto de entrada. A lista de pragas quarentenárias e as medidas de quarentena relevantes podem ser ajustadas conforme acordado com o MAPA. Se necessário, o GACC poderá enviar especialistas ao Brasil para uma revisão retrospectiva, incluindo investigação no local.

Artigo 10 Alteração, Entrada em Vigor e Rescisão

Após um acordo escrito ter sido alcançado por ambas as partes, os termos deste protocolo poderão ser alterados. Se qualquer uma das partes desejar rescindir o Protocolo, notificará a outra parte por escrito com pelo menos 6 meses de antecedência.

Este protocolo vigorará por três anos, a menos que qualquer uma das partes notificar a outra de sua intenção de alterá-lo ou rescindi-lo com pelo menos 6 meses de antecedência antes da data de vencimento pretendida. Será automático e renovado consecutivamente por mandatos adicionais de três

anos.

Ambas as partes concordam que este Protocolo não violará ou impactará a implementação das leis e regulamentos de cada país. Quaisquer diferenças decorrentes da interpretação ou implementação deste Protocolo serão resolvidas através de consulta e negociação entre ambas as partes.

Este Protocolo foi assinado em 19, NOVENO, em 2024, em duas vias de versões em chinês, português e inglês, e deverá entrar em vigor na data de assinatura deste documento. Cada parte deverá conservar uma cópia dos três textos igualmente válidos. Em caso de qualquer disputa sobre interpretação, a versão em inglês prevalecerá.

**Pelo Ministério da Agricultura e
Pecuária da República Federativa
do Brasil**

**Pela Administração Geral de
Aduanas da República Popular da
China**

Anexo 1

PRAGAS QUARENTENÁRIAS DE PREOCUPAÇÃO PARA A CHINA

1. *Ceratitis capitata*
2. *Anastrepha fraterculus*
3. *Naupactus xanthographus*
4. *Planococcus minor*
5. *Planococcus ficus*
6. *Viteus vitifoliae*
7. *Frankliniella australis*
8. *Monilinia fructicola*
9. *Phyllosticta ampellicida*

Anexo 2

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PARA TRATAMENTO A FRIO NA ORIGEM

1. Tipo de Câmaras de Tratamento Frio

1.1 O tratamento a frio na origem deverá ser feito em câmaras frias autorizadas pelo MAPA.

1.2 O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA são responsáveis por garantir que as câmaras utilizadas pelos exportadores cumpram os regulamentos apropriados e possuam equipamentos de refrigeração capazes de atingir e manter a temperatura da fruta requerida.

1.3 O MAPA ou funcionário autorizado pelo MAPA deverá manter registros da câmara adequada para tratamento a frio de frutas exportadas para a China. Esses registros incluem documentos que deverão cumprir com os seguintes requisitos:

- a. Localização da infra-estrutura e plano de construção, incluindo informações de contato do proprietário e do manipulador;
- b. Tamanho e capacidade;
- c. Tipo de isolamento de paredes, pisos e tetos;
- d. Marca, tipo, modelo e capacidade do compressor refrigerante, evaporador e sistema de ventilação, e
- e. Faixa de temperatura do equipamento, controle de circulação de degelo, documentos informativos e especificações dos componentes registradores de temperatura.

1.4 Antes do início de cada temporada de exportação de frutas, o MAPA deverá enviar ao GACC o nome e as informações de endereço das câmaras frias registradas.

2. Tipos de Registros

O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA deverão garantir que a combinação de sensores de temperatura e registros de temperatura são os seguintes:

- (a) Os sensores deverão ter precisão de $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$, na faixa de $-3,0^{\circ}\text{C}$ a $+3,0^{\circ}\text{C}$;
- (b) O número necessário de sensores deverá ser ajustável;
- (c) Os registros deverão ser capazes de registrar e armazenar dados durante o tratamento;
- (d) A sua capacidade deverá permitir o registro de informações de todos os sensores de temperatura pelo menos a cada hora com a mesma precisão como requerido;
- (e) É necessária capacidade de impressão para produzir uma cópia impressa com a identificação do sensor, tempo e temperatura, e especificando o registro e os números de identificação da câmara.

3. Calibração dos Sensores de Temperatura

A calibração deverá ser feita com uma mistura de água com gelo triturado e água destilada usando um termômetro certificado e aprovado pelos funcionários do MAPA.

- (a) Qualquer sensor registrando uma temperatura abaixo de $-0,3^{\circ}\text{C}$ ou acima de $0,3^{\circ}\text{C}$ deverá ser substituído.
- (b) O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA deverão verificar os sensores de calibração de frutas após a conclusão do tratamento usando o método descrito anteriormente.

4. Colocação do sensor de temperatura

4.1 As frutas colocadas no pallet superior deverão ser pré-resfriadas e transferidas para câmara de tratamento a frio sob supervisão do MAPA ou dos funcionários autorizados pelo MAPA.

4.2 A quantidade de sensores instalados para medir a temperatura da câmara e a polpa dos frutos deverá seguir as orientações fornecidas na Tabela 1.

Metros cúbicos	Número de pallets	Número de sensores de ar	Número de sensores de polpa	Número total de sensores
0 - 283	1 - 100	1	2	3
284 - 566	101 - 200	1	3	4
567 - 849	201 - 300	1	4	5
850 - 1132	301 - 400	1	5	6
1133 - 1415	401 - 500	1	6	7
1416 - 1698	501 - 600	1	7	8
1699 - 1981	601 - 700	1	8	9
1982 - 2264	701 - 800	1	9	10
2265 - 2547	801 - 900	1	10	11
2548 - 2830	901 - 1000	1	11	12

4.3 Os sensores deverão ser colocados e o registro conectado sob a supervisão e instrução do MAPA ou de funcionários autorizados pelo MAPA.

4.4 O registro poderá ser iniciado a qualquer momento, mas o início do tratamento somente deverá ser medido a partir do momento em que todos os sensores de frutas atingirem a temperatura de tratamento especificada.

4.5 Ao utilizar o número mínimo de sensores, se algum deles estiver fora da faixa válida por quatro horas consecutivas, o tratamento será considerado inválida e deverá ser repetido.

5. Verificação dos resultados do tratamento

5.1 Quando os registros de tratamento mostrarem conformidade dos parâmetros com os requisitos, o MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA poderão autorizar o término do tratamento. Se os sensores tiverem

sido aprovados de acordo com a “Seção 3”, será considerado concluído com sucesso.

5.2 Os sensores deverão ser calibrados antes da retirada dos frutos da câmara

6. Confirmação dos resultados do tratamento

6.1 Coletas de dados suficientes deverão ser anexadas ao registro de temperatura impresso como prova de conclusão do tratamento.

6.2 O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA deverão aprovar os registros e coletas de dados acima mencionados antes de ratificar os resultados como bem-sucedidos, e essa aprovação deverá ser submetida para revisão, a pedido do GACC.

6.3 Para tratamentos que não atendam aos requisitos, o registro poderá ser reconectado para continuação do tratamento se qualquer uma das seguintes condições forem atendidas:

- a. O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA confirmarem que o tratamento atende aos requisitos declarados na “Seção 6”, ou
- b. O tempo entre a conclusão e o reinício for inferior a 24 horas.

Em ambos os casos, os dados poderão continuar a ser registrados após a reconexão dos registros.

7. Carregamento de contêineres

7.1 Os contêineres deverão ser inspecionados pelo MAPA ou funcionário autorizado pelo MAPA, para garantir que não carregam pragas, e sua entrada seja protegida para evitar a entrada de pragas.

7.2 Os frutos deverão ser acondicionados nos contêineres em instalações à prova de insetos, ou a entrada da câmara e do contêiner deverão ser isoladas com materiais à prova de insetos.

8. Lacres dos contêineres

8.1 O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA deverão afixar um lacre numerado na porta do contêiner, registrando o número do lacre no Certificado Fitossanitário.

8.2 O lacre somente poderá ser removido pela Alfândega da China no porto chinês de chegada.

9. Armazenamento de frutas não carregadas imediatamente

Se não forem imediatamente carregadas, as frutas tratadas poderão ser armazenadas, mas as condições de armazenamento seguro precisam ser verificadas pelo MAPA ou por funcionários autorizados pelo MAPA, ou seja:

- (a) Quando a fruta for armazenada na câmara de tratamento, a porta deverá ser fechada;
- (b) Se for transferida para outro local de armazenamento, tal transferência deverá ser feita de forma confiável e aprovada pelo MAPA, e nenhuma outra fruta poderá ser armazenado com ela, e
- (c) O carregamento subsequente de fruta em um contêiner deverá ser supervisionado pelo MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA, conforme especificado na “Seção 7”.

10. Certificado Fitossanitário

10.1 A temperatura e a duração do tratamento a frio na origem deverão ser indicados na seção de tratamento do Certificado Fitossanitário, juntamente com o nome ou código das casas de embalagem, ou instalações de tratamento a frio.

10.2 O Certificado Fitossanitário deverá ser enviado para a Alfândega da China antes da chegada das frutas na China.

Anexo 3

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PARA TRATAMENTO A FRIO EM TRÂNSITO

1. Tipo de contêiner

O contêiner deverá ser um contêiner de trânsito com auto-resfriamento (resfriamento geral) e deverá estar equipado com equipamentos de refrigeração capazes de atingir e manter a temperatura requerida.

2. Tipo de Registros

O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA deverão garantir que a combinação de sensores e registros de temperatura são os seguintes:

2.1 Os sensores de temperatura deverão ter precisão de $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$, na faixa de $-3,0^{\circ}\text{C}$ a $+3,0^{\circ}\text{C}$.

2.2 O número de sensores instalados deverá ser suficiente.

2.3 Os registros deverão ser capazes de registrar e armazenar os dados de processamento do tratamento.

2.4 As leituras de temperatura de todos os sensores deverão ser registradas pelo menos a cada hora atendendo aos mesmos parâmetros de precisão exigidos para os sensores.

2.5 Os registros de temperatura impressos deverão corresponder ao tempo e à temperatura registrados para cada sensor, devendo apresentar o registro e os códigos do container.

3. Calibração do Sensor de Temperatura

3.1 A calibração deverá ser feita utilizando um termômetro padrão aprovado pela MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA em uma mistura de gelo picado e água destilada.

3.2 Qualquer sensor com leitura fora da faixa de $0^{\circ}\text{C} \pm 0,3^{\circ}\text{C}$ deverá ser substituído.

3.3 Deverá ser emitido um “Registro de calibração do sensor de temperatura da fruta” para cada contêiner, assinado e carimbado pelo MAPA ou funcionário autorizado pelo MAPA, e o documento original anexado ao Certificado Fitossanitário na partida.

3.4 Quando os lotes de frutas chegarem ao porto de entrada chinês, a Alfândega da China inspecionará a calibração do sensor de temperatura de fruta.

4. Colocação do sensor de temperatura

4.1 As frutas embaladas deverão ser carregadas no contêiner de trânsito sob supervisão do MAPA ou de funcionário autorizado pelo MAPA, organizado de forma a garantir um fluxo de ar uniforme por baixo e ao redor dos pallets e caixas.

4.2 Pelo menos três sensores de temperatura de fruta e dois sensores de temperatura do ar deverão ser colocados em cada contêiner nos seguintes pontos específicos:

- a. O sensor de temperatura de fruta nº 1 deverá ser colocado em uma caixa no topo da pilha de frutas mais próximo da entrada de retorno de ar.
- b. O sensor de temperatura de fruta nº 2 deverá ser colocado um pouco atrás do meio do contêiner, a meio caminho entre a parte superior e inferior da pilha.
- c. O sensor de temperatura de fruta nº 3 deverá ser colocado em uma pilha de pallets a partir das portas do contêiner, a meio caminho entre o topo e parte inferior da pilha.
- d. Os dois sensores de temperatura do ar (ambiente) deverão estar localizados nos pontos de saída e reentrada de ar do contêiner.

4.3 Todos os sensores deverão ser colocados sob a supervisão e orientação de MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA.

4.4 As frutas (pré-resfriadas) deverão ser armazenadas em câmaras frias antes

do carregamento do contêiner, até a temperatura atingir 4°C.

5. Vedação de contêineres

5.1 O MAPA ou funcionários autorizados pelo MAPA deverão afixar um lacre numerado na porta do contêiner de carga.

5.2 Este lacre somente poderá ser removido pela Alfândega da China no porto de chegada da China.

6. Verificação do resultado do tratamento

6.1 Os sensores deverão ser calibrados antes que a fruta seja transferida para fora do contêiner.

6.2 Caso o registro do tratamento apresente parâmetros compatíveis com os requisitos, a Alfândega da China poderá autorizar o término do tratamento. Se os sensores foram aprovados de acordo com a “Seção 3” e “Seção 4”, o tratamento será considerado bem-sucedido.

7. Registro e confirmação de temperatura

7.1 A provisão em trânsito será para o tratamento a frio durante a viagem do Brasil até a chegada ao primeiro porto chinês, ou finalizando após essa chegada.

7.2 O registro poderá começar a qualquer momento, mas o início do tratamento será medido a partir do ponto em que todos os sensores de frutas atingirem o valor especificado de temperatura de tratamento.

7.3 A empresa transportadora deverá carregar os registros de tratamento a frio do computador e entregá-los à Alfândega da China no primeiro porto chinês de chegada.

7.4 A Alfândega da China verificará a conformidade dos registros com os requisitos de tratamento a frio e determinará a validade do tratamento com

base na calibração dos sensores.

8. Certificado Fitossanitário

8.1 A temperatura do tratamento a frio e a data de início deverão ser informadas na seção de tratamento do Certificado Fitossanitário, seguida de “Em trânsito”, juntamente com o nome ou código das casas de embalagem, ou containers.

8.2 O Certificado Fitossanitário, o relatório de tratamento a frio e o registro de calibração do sensor de temperatura das frutas serão entregues à Alfândega da China na chegada das frutas na China.

32

**巴西联邦共和国农业和畜牧业部
与中华人民共和国海关总署
关于巴西鲜食葡萄输华植物检疫要求议定书**

为使巴西鲜食葡萄安全输往中华人民共和国,根据有害生物风险分析评估结果,巴西联邦共和国农业和畜牧业部(以下简称“MAPA”)与中华人民共和国海关总署(以下简称“GACC”),经友好协商,达成一致意见如下:

第一条 总则

输华巴西鲜食葡萄(*Vitis vinifera* L.) (以下简称“葡萄”)须来自伯南布哥州(Pernambuco)和巴伊亚州(Bahia),应符合中国植物检验检疫有关法律法规和安全卫生标准要求,并满足本议定书规定的要求,不得带有中方关注的检疫性有害生物(见附件1)。

本议定书仅涉及植物检疫要求。其他标准和要求,如关于人类健康(如中国的食品安全国家标准),也适用于巴西葡萄输华。

第二条 注册登记

输华葡萄果园、包装厂和冷处理设施须在 MAPA 注册,并由 MAPA 将名单提供给 GACC 审核批准注册。注册信息须包括名称、地址及标识代码,以便在出口货物不符合本议定书相关规定时准确溯源。注册名单应在每年出口季节前,由 MAPA 向 GACC 提供。

第三条 果园管理

所有出口注册果园应建立并实施良好农业操作规范 (GAP), 以确保巴西输华葡萄的有效溯源。维持果园卫生条件, 及时清理带病虫害的果实、去除枯叶杂草等; 执行有害生物综合防治 (IPM), 包括有害生物监测调查、化学或生物防治以及农事操作等控制措施。

MAPA 需对中方关注的检疫性有害生物 (见附件 1) 进行监测。果园中有害生物的监测与防治应在专业技术人员指导下实施。技术人员应当接受 MAPA 或 MAPA 授权培训机构的培训。

所有注册果园应保留有害生物监测调查和防控记录, 并应要求向 GACC 提供。化学防控记录应包括在生长季节内使用的所有化学试剂的名称、活性成分、施用日期、浓度等细节。

第四条 检疫性有害生物管理措施

一、针对地中海实蝇 *Ceratitis capitata* 和南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus*

输华果园须采取田间综合管理措施, 包括开展监测诱捕, 使用化学防治或生物防治等方法, 以降低地中海实蝇和南美按实蝇种群密度。监测时间应从开花期开始至采收期结束。

输华果园内使用以性信息素 Trimedlure 为诱饵的 Jackson 诱捕器开展地中海实蝇监测, 使用 Mcphail 诱捕器对南美按实蝇进行监测。诱捕器密度分别为每平方公里 2 个 (小于 1 平方公里得果园至少 2 个诱捕器), 每周检查一次诱捕器。如果任何一种实蝇得 FTD 值 > 0.7 时, 需进行有效防治。

输华葡萄需针对实蝇采取冷处理措施, 冷处理需在 MAPA 或其授权人员的监管下, 按照出口前冷处理操作程序 (见附件 2)

或出口运输途中冷处理操作程序（见附件3）进行。冷处理指标要求如下：

1.11°C 或以下（果肉温度），连续处理 15 天或以上；或

1.67°C 或以下（果肉温度），连续处理 17 天或以上；或

2.22°C 或以下（果肉温度），连续处理 21 天或以上。

二、针对美澳型核果褐腐菌 *Monilinia fructicola*、葡萄苦腐病菌 *Phyllosticta ampellicida*

针对这两种病菌，从开花期到收获期，每两周对果园进行一次监测一次这些病原体的症状。如果发现疑似症状，需对这些病原体进行鉴定，并及时采取必要的控制措施。对于溃疡病，应清除相关患病树枝或用杀菌剂（如铜喷雾）处理，并在冬季之前和期间在果园进行修剪和卫生工作。如果在水果上发现这些病原体，本季节该果园的葡萄不能向中国出口。

三、针对葡萄根瘤蚜 *Viteus vitifoliae*、大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*、无花果刺粉蚧 *Planococcus ficus*、南美果树象甲 *Naupactus xanthographus*、澳华蓟马 *Frankliniella australis* 等其他检疫性有害生物

在葡萄生长季节，输华葡萄园须进行田间监测调查。从葡萄发芽期至收获期，至少每周监测一次，重点检查枝干、茎、叶及果穗等部位是否感染有害生物，如在监测期间监测到粉蚧或蓟马等，应立即采取包括化学或生物防治在内的综合管理措施。

第五条 加工包装

输华葡萄加工、包装、储藏和装运过程，须在 MAPA 或其授权官员检疫监管下进行。包装和冷藏设施需保持良好的卫生

状态，并需具备防止有害生物再感染的措施（如防虫网）。

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

输华葡萄的包装材料应干净卫生、未使用过的，符合中国植物检疫和卫生要求。对于葡萄根瘤蚜 *Viteus vitifoliae*，应在葡萄包装盒中使用 SO₂ 保鲜膜。外包装如有通气孔，则需用防虫纱网（最大孔径 1.6 mm）罩住每个包装盒的通气孔或整个托盘。

如使用木质包装，须符合国际植物检疫措施标准第 15 号（ISPM 15）要求。

包装好的输华葡萄应立即入库，并单独存放，避免受到有害生物的再次感染。

每个包装箱上须应用中文或英文注明水果名称、国家、产地、果园名称或其注册号、包装厂名称或其注册号等信息。每个包装箱和托盘需用中文或英文标出“Exported to the People’s Republic of China”（输往中华人民共和国）。

第六条 离境前检验检疫

在贸易的前两年，MAPA 或其授权人员应按照每批货物 2% 的比例对每批输华葡萄进行抽样检查。如两年内没有发生植物检疫问题，抽样比例数可降为 1%。

如发现中方关注的检疫性有害生物活体（附件 1），整批货物不得出口中国。MAPA 官员应查明原因，并采取改进措施。同时，保存查获记录，应要求提供给 GACC。

经检疫合格的，由 MAPA 签发植物检疫证书，注明果园和包装厂名称或代码，并在附加声明中注明：“This consignment complies with requirements specified in the Protocol of

Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Table Grapes from Brazil to China, and is free from the quarantine pests of concern to China.”（该批货物符合巴西葡萄输华植物检疫要求的议定书，不带有中方关注的检疫性有害生物。）

对于实施出口前冷处理的葡萄，应在植物检疫证书上注明处理温度、持续时间及处理设施名称或代码等信息。对于实施运输途中冷处理的，应在植物检疫证书上标注“Cold treatment in transit”（途中冷处理），并注明处理温度、开始时间、持续时间、集装箱和封识号码等信息。

贸易正式开始前，MAPA 需通过邮件向 GACC 提供植物检疫证书样本。

第七条 进境检验检疫

输华葡萄应从所有 GACC 允许进口水果的口岸进境。

葡萄到达中国进境口岸时，中国海关将对植物检疫证书、进境动植物检疫许可证等有关单证和标识进行核查，并实施检验检疫。

如发现来自未经批准的果园、包装厂或冷处理设施，则该批葡萄不准进境。

对于出口前实施冷处理的货物，冷处理结果，包括果温探针校正记录，应要求需提供给 GACC；对于运输途中实施冷处理的货物，需附有冷处理报告、果温探针校正记录等。

如冷处理被认定无效或失败，则该批货物将被采取到岸冷处理（如仍可在本集装箱内进行）、退回、销毁等处理措施。

如发现中方关注的任何检疫性有害生物活体（附件 1）或巴西新发现的检疫性有害生物，或土壤，或植物残体等，则该

批货物将作退回、销毁或检疫除害处理。

如发现不符合中国食品安全国家标准的，则对该批货物作退回或销毁处理。

如果发现上述不符合要求情况，GACC 将立即向 MAPA 通报，并视情况暂停相关果园、包装厂和/或冷处理设施的葡萄进口。MAPA 应查明不符合的原因并采取改进措施，防止类似情况再次发生。GACC 将根据 MAPA 整改结果，决定是否取消暂停措施。

第八条 符合性审查

贸易开始前，在 MAPA 的协助下，GACC 将派专家对巴西输华葡萄产区进行实地考察或远程视频检查，确保其符合本议定书中规定的相关要求。

以上赴巴西实地考察所需费用，包括差旅、食宿等费用由伊方承担。

第九条 回顾性审查

在贸易开展过程中，根据巴西葡萄疫情发生动态及截获情况，GACC 将作进一步的风险评估，并与 MAPA 协商以调整检疫性有害生物名单及相关检疫措施。如有必要，GACC 可对本议定书执行情况进行回顾性审查，包括派专家赴巴西进行实地评估。

第十条 修改、生效和终止

双方达成书面协议后，可以对协议的条款进行修改。如果任何一方希望终止协议，应至少在拟终止之日前六个月书面通

知对方。

本议定书有效期三年。如在有效期满前六个月内双方均未提出修改或终止要求，则其有效期自动顺延三年。

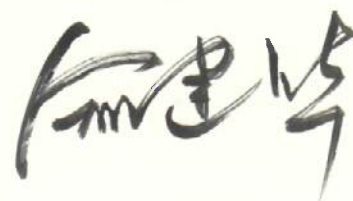
双方同意在执行本议定书时不会违反和影响到各自国家法律法规实施。如果在解释和执行本议定书过程中产生任何歧义，双方应通过协商和谈判解决。

本议定书于 2024 年 11 月 19 日在 签署，自签署之日起生效，以中文、葡萄牙文、英文三种文字写成，一式两份，双方各执一份。三种文本同等有效，如有歧义，以英文文本为准。

巴西联邦共和国
农业和畜牧业部
代 表



中华人民共和国
海关总署
代 表



附件 1

中方关注的检疫性有害生物名单

1. 地中海实蝇 *Ceratitis capitata*
2. 南美按实蝇 *Anastrepha fraterculus*
3. 南美果树象甲 *Naupactus xanthographus*
4. 大洋臀纹粉蚧 *Planococcus minor*
5. 无花果刺粉蚧 *Planococcus ficus*
6. 葡萄根瘤蚜 *Viteus vitifoliae*
7. 澳花蓟马 *Frankliniella australis*
8. 美澳型核果褐腐菌 *Monilinia fructicola*
9. 葡萄苦腐病菌 *Phyllosticta ampellicida*

附件 2

出口前冷处理操作程序

一、冷处理设施

1. 装运前冷处理只能在 MAPA 批准的冷处理设施内进行。
2. MAPA 或其授权人员负责确保出口商使用的冷处理设施符合标准且具有能使水果达到和维持所需温度的制冷设备。
3. MAPA 或其授权人员将保留批准用于输华葡萄装运前处理的冷处理设施的注册文件。该文件包括说明以下内容：

(1) 所有设施的位置及构建计划，包括所有者/操作者的详细联系方式；

(2) 设施的尺寸及容量；

(3) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；

(4) 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；

(5) 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。

4. 在每个葡萄季节开始之前，MAPA 将向 GACC 提交当前注册的冷处理设施的名称和地址。

二、记录仪的类型

MAPA 或其授权人员应确保采用适当的温度探针和温度记录仪：

1. 探针应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；
2. 有足够数量的探针；
3. 能够记录并储存处理过程的数据；
4. 能够每小时至少记录一次所有探针的温度，记录显示应

满足探针要求的精度,该数据信息由 MAPA 或其授权人员查验;

5. 打印出的温度记录,应有对应每个探针记录的时间和温度,并注明记录仪和集装箱的识别号的结果。

三、温度的校正

校正必须用由 MAPA 批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行。

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

2. 在处理完成时, MAPA 或其授权人员将用此前提及的方法验证果温探针的校正值。

四、温度探针的安插

1. 上托盘的葡萄必须在 MAPA 或其授权人员的监管下预冷,并装入冷处理室。

2. 室温和果肉探针的数量必须按照表 1 进行

表 1 冷藏室中的探针数量

立方米	托盘数量	温度探针数量	果肉探针数量	探针总数
0 - 283	1 - 100	1	2	3
284 - 566	101 - 200	1	3	4
567 - 849	201 - 300	1	4	5
850 - 1132	301 - 400	1	5	6
1133 - 1415	401 - 500	1	6	7
1416 - 1698	501 - 600	1	7	8
1699 - 1981	601 - 700	1	8	9
1982 - 2264	701 - 800	1	9	10
2265 - 2547	801 - 900	1	10	11
2548 - 2830	901 - 1000	1	11	12

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

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

5. 当只用最小数量的探针时,如果有任何探针连续超出 4 小时失效,则该处理无效,必须重新开始。

五、处理结果的逐步审核

1. 如果处理记录表明各处理参数已符合要求,MAPA 可以授权结束处理。如果探针也按第 3 款的规定通过了校正,则可认定为该处理已成功完成。

2. 在水果从处理室中移出之前,应对探针进行校正。

六、处理结果的确认

1. 打印输出的温度记录能表明要求的冷处理已完成。

2. MAPA 或其授权人员必须在确认处理成功之前保存上述记录和统计值。应 GACC 要求,提供上述记录以供审核。

3. 如果处理未能达到所需的冷处理要求,在符合以下条件,可以重新连接记录仪,并继续处理:

(1) MAPA 或其授权人员确认本议定书所要求的处理条件仍满足;

(2) 或停止的时间与重新开始的时间间隔在 24 小时之内。

上述两种情况下,可从记录仪重新连接时起继续采集数据。

七、装入集装箱

1. 装货前集装箱必须经 MAPA 或其授权人员查验,以确保不带有害生物,并在入口处加以遮挡以防有害生物进入。

2. 葡萄需要在防虫的建筑物内装箱,或在冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住。

八、集装箱的封识

1. 由 MAPA 或其授权人员用有编码的封识将装上货物的集装箱封识，封识号码需在植物检疫证书上注明。
2. 封识只能在中国进境口岸由海关人员开启。

九、未立即装箱的水果的贮存

处理过的水果未立即装箱可以储藏，但需由 MAPA 或其授权人员维持安全状况：

1. 如果水果储存在处理室内，则处理室的门必须封闭；
2. 如果要求将水果转移到另一储藏室内储存，则必须通过经 MAPA 批准的可靠方式转移，且另一储藏室内不得有其他水果；
3. 随后的装箱必须按照第 7 款的规定在 MAPA 或其授权人员的监管下进行。

十、植物检疫证书

1. 出口前冷处理的温度和持续时间必须在植物检疫证书的处理栏内注明，并且同时标注处理设施和冷库的名称或编号。
2. 水果进境时，需向中国海关提供植物检疫证书。

附件 3

运输途中冷处理操作程序

一、集装箱类型

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

二、温度记录仪类型

MAPA 或其授权人员应确保温度记录仪与探针相匹配。

1. 探针温度在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间，精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ ；
2. 有足够数量的探针；
3. 系统能够记录并贮存处理数据；
4. 能够每小时至少记录所有探针温度一次，且达到对探针温度所要求的精度；
5. 打印出的温度记录，须对应每个探针记录相应时间、温度，并注明记录仪型号和集装箱号码。

三、探针的校正

1. 探针必须在蒸馏水和碎冰混合物中使用经 MAPA 或其授权人员批准的标准温度计进行校正。
2. 读数超出 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 超出 0.5°C 的探针都必须更换。
3. 必须对每个集装箱出具一份由 MAPA 官员签字的“果温探针校正记录”，正本须附在植物检疫证书上。
4. 水果运抵中国入境口岸时，海关关员对果温探针进行校正检查。

四、探针的安插

1. 预冷后的葡萄应在 MAPA 或其授权人员监管下装入集装箱中。包装箱堆放应留有足够的空间，以便于空气循环。

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

(1) 1 号果温探针安插在集装箱内货物首排顶层中央位置；

(2) 2 号果温探针安插在距集装箱稍靠后的位置，即在货物顶部和底部一半的位置；

(3) 3 号果温探针必须放置在离集装箱门的托盘中，位于货物顶部和底部的中间；

(4) 2 个空气（环境）温度探针分别安插在集装箱的进风口和回风口处。

3. 所有探针必须在 MAPA 官员或授权人员的监督下安插。

4. 水果需在预冷室中预冷，且装箱前果肉温度需降低至处理温度或以下。

五、集装箱的封识

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

2. 封条只能在中国入境口岸由中国海关官员开启。

六、处理结果验证

1. 在水果被移除处理库之前，探针需进行校准。

2. 如果处理记录显示技术指标符合要求，海关官员应授权处理结束，且如探针符合第 3 款和第 4 款要求，处理应被认定合格。

七、温度记录及处理确认

1. 运输途中的冷处理应当在离开巴西口岸前开始，在旅途中、到达中国口岸前或者持续到抵达中国口岸结束。

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

3. 船运公司应从计算机中下载冷处理记录，并将其提交给入境口岸的中国海关。

4. 冷处理可以在到达中国港口前完成，可在航行中下载温度记录并提交给到岸中国海关以便审核。

5. 中国海关将核实处理记录，并根据探针的校正结果，决定处理是否有效。

八、植物检疫证书

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

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

B

**PROTOCOL OF PHYTOSANITARY REQUIREMENTS FOR
EXPORT OF FRESH TABLE GRAPES FROM BRAZIL TO CHINA
BETWEEN THE MINISTRY OF AGRICULTURE AND LIVESTOCK
OF THE FEDERATIVE REPUBLIC OF BRAZIL AND THE
GENERAL ADMINISTRATION OF CUSTOMS OF THE PEOPLE'S
REPUBLIC OF CHINA**

In order to safely export fresh table grapes from Brazil to China, on the basis of a pest risk analysis, the Ministry of Agriculture and Livestock of the Federative Republic of Brazil (hereinafter called the "MAPA") and the General Administration of Customs of the People's Republic of China (hereinafter called the "GACC"), through friendly negotiations and reached consensus as follows:

Article 1 Characteristics

Fresh table grapes (*Vitis vinifera* L.) (hereinafter called "grapes") exported from Brazil to China must be grown in the area of Pernambuco and Bahia states. The grapes shall comply with all applicable Chinese phytosanitary laws and regulations, health and safety standards, and with the requirements stated herein, and be free from any quarantine pests of concern to China (as stated in Annex 1).

This Protocol pertains only to phytosanitary requirements. Other standards and requirements such as those regarding human health (e.g., China's national food safety standards), may also apply to Brazilian grapes.

Article 2 Registration

All orchards, as well as packing houses and cold-treatment facilities that wish to export grapes shall be registered by MAPA, and approved by both MAPA and GACC. Registration shall include name, address and code, so that, whenever any product is detected as non-compliant with the requirements herein, it can be traced back to the establishment with certainty. MAPA shall notify GACC of the list of orchards and packing houses registered to export grapes to China for approval before commencement of export.

Article 3 Orchard Management

In order to establish a traceability system, all orchards registered to export to China shall comply with good agricultural practices. All orchards shall keep good sanitary conditions, sort out rotten or contaminated fruits, remove dead leaves, weeds, and adopt an integrated pest management system that includes control measures, such as monitoring, chemical or biological pest controls and agricultural handling.

The quarantine pests of concern to China (Annex 1) shall be monitored by MAPA. Monitoring and control activities in orchards exporting to China shall be performed under the guidance of technical personnel with knowledge about phytosanitary issues, such as pest control and monitoring. Technical personnel shall be trained by MAPA or by MAPA authorized training institutions.

All orchards shall keep a record of pest monitoring and control for a 36-month period. The records shall be delivered to GACC upon request. The pest control records shall contain information regarding the name of active ingredient, date of application and agrochemical dosages applied during growth.

Article 4 Control Measures for Special Pests

1. *Ceratitis capitata* and *Anastrepha fraterculus*

Comprehensive management measures including using traps, chemical or biological control and so on shall be established to monitor the fruit flies (e.g., *C. capitata* and *A. fraterculus*) and reduce the population density in each orchard from the flowering to harvest.

Jackson traps shall be used with the trapping attractant of Trimedlure for *C. capitata*, and Mcphail traps shall be used with the trapping attractant of protein bait for *A. fraterculus*. Traps will be placed in orchards with the density of at least 2 trap per Km² (at least 2 traps for the orchard less than 1 Km²) for each trap type. The attractant will be replaced according to the product introduction, and the traps shall be serviced at least once every week. Effective control measures shall be taken if FTD > 0.7 of any species of fruit flies.

Under the supervision of MAPA or MAPA authorized officials, the cold treatment shall be conducted for the grapes to be exported to China, according to the Operational Procedures for Cold Treatment at Origin (Annex 2) or Operational Procedures for Cold Treatment in Transit (Annex 3). The cold treatment requirement will be one of the followings:

Temperature range	Exposure time (days)
1.11 °C or below	15
1.67 °C or below	17
2.22 °C or below	21

2. *Monilinia fruticola* and *Phyllosticta ampellicida*

Orchards shall be monitored every two weeks for symptoms of these pathogens from the budburst and harvest. If suspected symptoms are found, these pathogens need to be identified, and necessary control measures should be taken timely. For cankers, the relevant diseased branches should be removed or treated with fungicides (e.g., copper sprays), and pruning and hygiene work in orchards should be conducted before and during winter. If these pathogens are found on the fruit, grapes from the orchard cannot be exported to China this season.

3. *Viteus vitifoliae*, *Planococcus minor*, *Planococcus ficus*, *Naupactus xanthographus*, *Frankliniella australis*.

Field monitoring surveys shall be carried out at least once a week in the orchards exported to China from the germination to harvest, focusing on the inspection of roots, branches, stems, leaves and clusters, and other parts of the infection of harmful organisms. Such as aphids, mealybug or thrips detected during the monitoring period, comprehensive management measures including chemical or biological control should be immediately taken.

Article 5 Packaging and Processing

MAPA or MAPA authorized official shall supervise grapes packaging, processing, storage and transportation. Packing facility and cold storage shall keep sanitary conditions, and have facility to prevent reinfection of pests (such as insect net).

During the packaging process, grapes shall be selected, sorted, graded and removing defective fruit, to prevent the inclusion of any insects, mites, rotten fruit, leaves, branches, roots or soil with the fruits.

Packaging materials shall be clean, hygienic, unused and compliant with Chinese plant health and sanitary requirements. For *Viteus vitifoliae*, SO₂ preservative films shall be used in the grape packaging box. If the outer packaging has air holes, it is necessary to cover the air holes of each packaging box or the entire tray with a worm-proof screen (maximum aperture 1.6mm).

Wood packaging material must comply with International Standards for Phytosanitary Measures 15 (ISPM 15).

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

Each box shall be labeled in Chinese or English with the fruit name, exporting country, production place, name or code of orchard and packing house, etc. The following text shall be marked in Chinese or English on each box and pallet: "Exported to the People's Republic of China" (输往中华人民共和国).

Article 6 Pre-Export Inspection and Quarantine

During the first two years of the trade, MAPA or MAPA authorized official shall carry out the inspection sampling 2% of each consignment of grapes to China. If no quarantine problems are detected during the two-year period, the sample size will be reduced 1%.

If any live organisms of quarantine pests of concern to China (Annex 1) was found, the batch of grapes shall not be exported to China. MAPA officials shall find the cause and take preventive measures for betterment. At the same time, the detection record shall be kept, and delivered at the request of GACC.

Upon completing an inspection, MAPA shall issue a Phytosanitary Certificate for the approved batch, noticed the name or code of orchards and packing houses. The following must be indicated in the declaration: "This consignment complies with requirements specified in the Protocol of Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Table Grapes from Brazil to China, and is free from the quarantine pests of concern to China."

For shipments undergoing a cold treatment at origin, the temperature and duration thereof, as well as the name or code of the facility in which it was completed, shall be specified on the Phytosanitary Certificate. For cold treatments in transit, the statement "Cold treatment in transit" shall be included in the respective certificates, together with the treatment temperature and duration, and the container and seal numbers.

MAPA shall deliver copies of the Phytosanitary Certificate to GACC for registration and reference prior to commencing any trade.

Article 7 Entry Inspection and Quarantine

Entry ports for Brazilian grapes are all Chinese ports and airports authorized for fruit entry by GACC.

When grapes arrival at the Chinese port of entry, China Customs shall examine the Phytosanitary Certificate, Animal-and-Plant Entry Permit and other documents, and shall complete the inspection and quarantine process.

Shipments of grapes from unauthorized orchards or packing houses shall not be allowed to entry.

For items having undergone cold treatment at origin, the cold treatment results, including fruit temperature sensor record, shall be delivered to GACC upon request. The cold treatment report and record of fruit temperature probe calibration must be provided upon request for those having undergone cold treatment in transit.

Any shipment that is determined as not having undergone cold treatment shall undergo the cold treatment at the destination port (be treated in the

original container), or be returned, destroyed and so on.

If any live organism of quarantine pests of concern to China listed in Annex 1 or other quarantine pests new reported in Brazil was detected, or if soil or plant residues, etc. were detected, the shipment shall be returned, destroyed or treated.

If inconformity with China's national food safety standards is found, the grapes shall be returned or destroyed.

GACC will inform MAPA the non-compliance, and suspend the import of grapes from the relevant orchards, packing houses and/or cold treatment facilities in the remaining season in some cases. MAPA shall investigate the cause and take measures to prevent recurrence of these events. Based on the outcome of evaluating the improvement measures adopted by MAPA, GACC shall decide whether or not to cancel the suspension.

Article 8 Compliance Inspection

In the first year of implementation of this Protocol, with the assistance of MAPA, GACC may carry out a compliance inspection by the way of on-site or remote investigation on the production areas of Brazilian grapes, to confirm whether or not the management system of the grapes to be exported to China is consistent with the requirements of this Protocol.

Any costs relating to the aforesaid on-site investigation, including international traveling, accommodation expenses, shall be borne by the Brazil party.

Article 9 Retrospective Review

If necessary, GACC shall complete an additional risk analysis based on the actual presence of pests in Brazil and pest interception at entry port. The list of quarantine pests and relevant quarantine measures may be adjusted as agreed with MAPA. If necessary, GACC may send experts to Brazil for retrospective review, including on-site investigation.

Article 10 Amendment, Entry into Force and Termination

After a written agreement has been reached by both parties, the terms of this

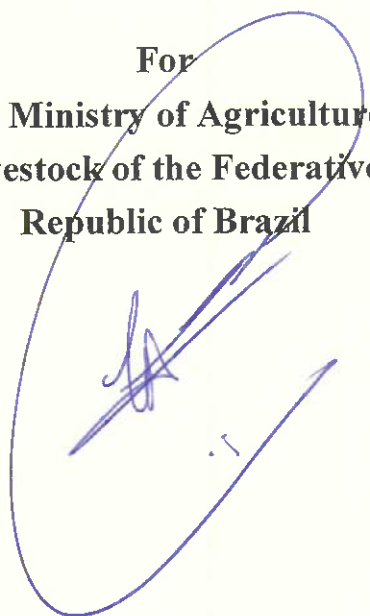
Protocol may be amended. If either party wishes to rescind the Protocol, it will notify the other party in writing at least 6 months in advance.

This protocol shall be effective for three years, unless any of the parties notifies the other of its intention to amend or terminate it at least 6 months ahead of the intended expiry date. It shall be automatically and consecutively renewed for additional three-years terms.

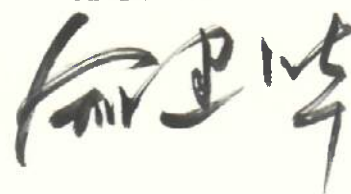
Both parties agree that this Protocol shall not violate or impact the implementation of the laws and regulations of each country. Any differences arising from interpretation or implementation of this Protocol shall be settled through consultation and negotiation between both parties.

This Protocol is signed in 19 NOVEMBER, on 2024, in two counterparts in Chinese, Portuguese and English language versions, and shall come into effect on the date of execution hereof. Each party shall retain a copy of the two equally valid texts. In case of any dispute in interpretation, the English version will prevail.

For
The Ministry of Agriculture,
Livestock of the Federative
Republic of Brazil



For
The General Administration of
Customs of the People's Republic
of China



Annex 1

QUARANTINE PESTS OF CONCERN TO CHINA

1. *Ceratitis capitata*
2. *Anastrepha fraterculus*
3. *Naupactus xanthographus*
4. *Planococcus minor*
5. *Planococcus ficus*
6. *Viteus vitifoliae*
7. *Frankliniella australis*
8. *Monilinia fructicola*
9. *Phyllosticta ampellicida*

Annex 2

OPERATIONAL PROCEDURES FOR COLD TREATMENT AT ORIGIN

1. Type of Cold-Treatment Chambers

- 1.1 Cold treatment at origin must be done in cold storage chambers authorized by MAPA.
- 1.2 MAPA or MAPA authorized officials are responsible for ensuring that the chambers used by exporters comply with the appropriate regulations and have cooling equipment capable of reaching and maintaining the required fruit temperature.
- 1.3 MAPA or MAPA authorized official shall keep records of chamber fitting for cold treatment of fruits exported to China. These records include documents compliant with the following requirements:
 - a. Location of infrastructure and construction plan, including specific owner and handler contact information;
 - b. Size and capacity;
 - c. Type of wall, floor and ceiling insulation;
 - d. Brand, mode, model and capacity of the refrigerating compressor, evaporator and ventilation system, and
 - e. Equipment temperature range, defrost circulation control, specific information documents and specifications of compound temperature recorders.
- 1.4 Prior to the start of each fruit export season, MAPA shall deliver to GACC the name and address information of registered refrigerated chambers.

2. Types of Registers

MAPA or MAPA authorized officials must ensure that the combination of temperature sensors and temperature registers are as follows:

- (a) Sensors must be accurate at $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$, in the range of -3.0°C to $+3.0^{\circ}\text{C}$;
- (b) The required number of sensors must be adjustable;
- (c) Registers must be capable of recording and storing data during treatment;
- (d) Their capacity must allow for recording information from all

temperature sensors at least every hour with the same precision as required;

- (e) Print capability is required to produce a hard copy identifying sensor, time and temperature, and specifying the register and chamber identification numbers.

3. Calibration of Temperature Sensors

Calibration shall be done with a mixture of crushed iced water and distilled water using a certified thermometer approved by MAPA officials.

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

4. Temperature Sensor Placement

4.1 Fruits placed on the top pallet must be pre-cooled and transferred to the cold treatment chamber under the supervision of MAPA or MAPA authorized officials.

4.2 The number of the sensors installed to measure the temperature of the chamber and the pulp of the fruits must follow the guidance given on table 1.

Table 1. Number of Sensors in a cold treatment chamber

Cubic meters	Number of Pallets	Number of Air Sensors	Number of Pulp Sensors	Total Number of Sensors
0 - 283	1 - 100	1	2	3
284 - 566	101 - 200	1	3	4
567 - 849	201 - 300	1	4	5
850 - 1132	301 - 400	1	5	6
1133 - 1415	401 - 500	1	6	7
1416 - 1698	501 - 600	1	7	8
1699 - 1981	601 - 700	1	8	9
1982 - 2264	701 - 800	1	9	10
2265 - 2547	801 - 900	1	10	11
2548 - 2830	901 - 1000	1	11	12

- 4.3 Sensors must be placed and the register connected under the supervision and instruction of MAPA or MAPA authorized officials.
- 4.4 Registration may start at any time, but the start of treatment shall only be measured from the moment at which all fruit sensors reach the specified treatment temperature.
- 4.5 When using the minimum number of sensors, if any one of them is out of the validity range for four consecutive hours, the treatment shall be deemed invalid and must be repeated.

5. Verification of Treatment Results

- 5.1 When treatment records show parameter compliance with the requirements, MAPA or MAPA authorized officials may authorize ending the treatment. If sensors have been approved pursuant to “Section 3”, it shall be deemed successfully completed.
- 5.2 Sensors must be calibrated prior to fruit removal from the chamber.

6. Confirmation of Treatment Results

- 6.1 Sufficient statistics must be attached to the printed temperature record as proof of treatment completion.
- 6.2 MAPA or MAPA authorized officials must approve the aforesaid record and statistics before ratifying the results as successful, and this approval must be submitted for review at the GACC’s request.
- 6.3 For treatments not meet the requirements, the register may be reconnected for ongoing treatment if either of the following conditions is met:
 - a. MAPA or MAPA authorized officials confirm that the treatment meets the requirements stated in “Section 6”, or
 - b. The time between completion and re-start is less than 24 hours.In both cases, the data may continue to be recorded upon reconnecting the registers.

7. Container Loading

- 7.1 The containers must be inspected by MAPA or MAPA authorized officials to guarantee that they carry no pests, and their entrance covered to prevent pests from entering.
- 7.2 The fruits shall be loaded into the containers in insect-proof

constructions, or the entrance to the chamber and container isolated with insect-proof materials.

8. Containers Seal

8.1 MAPA or MAPA authorized officials shall install a numbered seal on the container door, recording the seal number on the Phytosanitary Certificate.

8.2 The seal may only be removed by China Customs at the Chinese port of arrival.

9. Storage of Fruit Not Immediately Loaded

If not immediately loaded, treated fruits may be stored, but safe storage conditions need to be checked by MAPA or MAPA authorized officials, i.e.:

- (a) When the fruit is stored in the treatment chamber, the door must be closed;
- (b) If transferred to other storage place, such transfer must be done in a trustworthy manner approved by MAPA, and no other fruit may be stored with it, and
- (c) Subsequent loading of the fruit into a container must be supervised by MAPA or MAPA authorized officials, as specified in "Section 7".

10. Phytosanitary Certificate

10.1 The temperature and duration of the cold treatment at origin must be stated in the treatment section of the Phytosanitary Certificate, together with the name or code of the packaging houses, or cold treatment facilities.

10.2 The Phytosanitary Certificate must be delivered to the China Customs upon arrival of the fruits to China.

Annex 3

OPERATIONAL PROCEDURES FOR COLD TREATMENT IN TRANSIT

1. Type of Container

The container must be a self-cooling (overall cooling) transit container and must be fitted with refrigerating equipment capable of attaining and maintaining the required temperature.

2. Type of Registers

MAPA or MAPA authorized officials must ensure that the combination of temperature sensors and registers are as follows:

- 2.1 Temperature sensors must be $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ accurate, in the -3.0°C to $+3.0^{\circ}\text{C}$ range.
- 2.2 The number of sensors placed must be sufficient.
- 2.3 Registers must be capable of recording and storing the treatment process data.
- 2.4 Temperature readings of all sensors must be recorded at least every hour meeting the same accuracy parameters as required for sensors.
- 2.5 Printed temperature records must match the time and temperature recorded for each sensor, and must show the register and container codes.

3. Temperature Sensor Calibration

- 3.1 Calibration must be done using a standard thermometer approved by MAPA or MAPA authorized official in a mixture of crushed ice and distilled water.
- 3.2 Any sensor reading off the $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$ range must be replaced.
- 3.3 A "Record of fruit temperature sensor calibration" must be issued for each container, signed and stamped by MAPA or MAPA authorized officials, and the original document attached to the Phytosanitary Certificate at departure.
- 3.4 When the fruit batches arrive at the Chinese port of entry, China Customs shall inspect the fruit temperature sensor calibration.

4. Temperature Sensor Placement

- 4.1 The packaged fruits shall be loaded into the transit container under the supervision of MAPA or MAPA authorized official, arranged in a manner to ensure a uniform air flow underneath and around pallets and boxes.
- 4.2 At least three fruit temperature and two air temperature sensors must be placed in each container at the following specific points:
 - a. The fruit temperature sensor No. 1 must be placed in a box at the top of the stack of fruit nearest to the air return intake.
 - b. The fruit temperature sensor No. 2 must be placed slightly aft of the middle of the container, halfway between the top and bottom of the stack.
 - c. The fruit temperature sensor No. 3 must be placed one pallet stack in from the doors of the container, halfway between the top and bottom of the stack.
 - d. The two air (environment) temperature sensors must be located at the container air exit and reentry points.
- 4.3 All sensors must be placed under the supervision and guidance of MAPA or MAPA authorized officials.
- 4.4 (Pre-cooled) fruits must be stored in refrigerating chambers until the temperature reaches 4°C prior to container loading.

5. Container Sealing

- 5.1 MAPA or MAPA authorized officials shall place a numbered seal on the freight container door.
- 5.2 This seal may only be removed by China Customs at the port of arrival in China.

6. Treatment Result Verification

- 6.1 Sensors must be calibrated before the fruit is transferred out of the container.
- 6.2 If the treatment record shows parameters compliant with the requirements, China Customs may authorize ending treatment. And if the sensors have been approved pursuant to “Section 3” and “Section 4”, the treatment shall be considered successful.

7. Temperature Recording and Confirmation

- 7.1 The in-transit provision is for cold treatment during the trip from Brazil to arrival at the first Chinese port, or ending after such arrival.
- 7.2 Recording may begin at any time, but the start of the treatment is measured from the point when all fruit sensors reach the specified treatment temperature.
- 7.3 The shipping company shall download the cold-treatment computer records and deliver them to China Customs at the first Chinese port of arrival.
- 7.4 China Customs shall verify the records compliance with cold-treatment requirements, and determine treatment validity based on sensor calibration.

8. Phytosanitary Certificate

- 8.1 The cold-treatment temperature and start date must be stated in the treatment section of the Phytosanitary Certificate, followed by “In transit”, together with the name or code of the packaging houses, or containers.
- 8.2 The Phytosanitary Certificate, cold treatment report and fruit-temperature-sensor calibration record shall be delivered to China Customs upon arrival of the fruits in China.