

**Protocollo sui requisiti fitosanitari per l'esportazione di agrumi freschi
dall'Italia alla Cina tra il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del
Turismo della Repubblica Italiana e l'Amministrazione Generale delle Dogane della
Repubblica Popolare Cinese**

Sulla base dei risultati dell'analisi del rischio fitosanitario e al fine di garantire la sicurezza nelle esportazioni di agrumi freschi italiani verso la Repubblica Popolare Cinese il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo della Repubblica Italiana (di seguito abbreviato in MIPAAFT) e l'Amministrazione Generale delle Dogane della Repubblica Popolare Cinese (di seguito abbreviata in "GACC") di seguito denominate le Parti, tramite consultazioni amichevoli hanno raggiunto la seguente intesa:

ART.1 PRINCIPI GENERALI

L'Italia esporterà verso la Cina agrumi freschi (di seguito abbreviati con "agrumi") tra cui le varietà dell'arancia rossa facente parte della categoria delle arance (*Citrus sinensis*), comprese cv. *Tarocco*, cv. *Sanguinello* e cv. *Moro*, e il limone (*Citrus limon* cv. *Femminello comune*), prodotte nelle Regioni italiane. Le esportazioni di agrumi verso la Cina saranno conformi agli standard sanitari e di sicurezza e ai regolamenti di legge cinesi in materia fitosanitaria e soddisferanno i requisiti fitosanitari regolamentati dal presente Protocollo e non veicoleranno gli organismi nocivi da quarantena indicati dalla parte cinese (vedi allegato 1). Alle attività previste da questo Protocollo sarà data esecuzione da parte di MIPAAFT e GACC nei limiti delle loro competenze esclusive e nel rispetto degli obblighi derivanti dalle rispettive legislazioni e regolamenti nazionali.

ART.2 REGISTRAZIONE

I frutteti e gli impianti di confezionamento degli agrumi esportati verso la Cina saranno registrati dal MIPAAFT e raccomandati a GACC che ne pubblicherà l'elenco sul proprio sito web ufficiale. I dati della registrazione comprenderanno il nome, l'indirizzo e il codice di identificazione. Il MIPAAFT garantirà che gli agrumi esportati verso la Cina provengano da frutteti e impianti di confezionamento registrati come sopra descritto.

ART.3 GESTIONE DEI FRUTTETI

Per tutti i frutteti destinati all'esportazione in Cina è di primaria importanza concentrarsi sugli organismi nocivi da quarantena indicati dalla Parte cinese e sviluppare una stretta sorveglianza e la gestione integrata dei frutteti.

Presso i frutteti da cui provengono gli agrumi destinati all'esportazione verso la Cina saranno eseguite le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practices - GAP), compresi: il mantenimento delle condizioni igieniche del frutteto, lo smaltimento tempestivo della frutta caduta, l'esecuzione del trattamento completo dei parassiti (Integrated Pest Management - IPM), tra cui i trattamenti fisici, chimici e biologici di natura preventiva.

Il MIPAAFT garantirà che il monitoraggio degli organismi nocivi e il trattamento completo dei frutteti destinati all'esportazione saranno completati sotto la supervisione di consulenti o società di servizi autorizzati dal MIPAAFT nei trattamenti di prevenzione delle sostanze nocive. Il MIPAAFT conserverà le registrazioni dei monitoraggi e dei trattamenti di prevenzione dei parassiti nei frutteti e fornirli a GACC quando necessario. Le registrazioni dei trattamenti preventivi dovranno includere il nome degli agenti chimici

utilizzati nella stagione di crescita, i principi attivi, i dosaggi, i tempi.

1. MONITORAGGIO DEI FRUTTETI

Per quanto riguarda i limoni, si effettuerà il monitoraggio dei parassiti tutto l'anno; per le arance rosse si effettuerà il monitoraggio dei parassiti a partire dalla differenziazione delle gemme a fiore fino al periodo della raccolta dei frutti. Nell'effettuare i controlli a campione sugli alberi da frutto secondo una proporzione del 2%, il campionamento di alberi da frutto per ettaro di frutteto non sarà inferiore a 20 alberi e la frequenza di una volta ogni due settimane. Per quanto riguarda i diversi parassiti, è importante focalizzarsi sull'esame di foglie, steli, fiori, frutti e non appena rilevato un organismo nocivo indicato dalla Parte cinese, adottare immediatamente i trattamenti preventivi di produzione integrata.

Oltre all'ispezione visiva ad occhio nudo (o con lente d'ingrandimento), per effettuare i monitoraggi e la cattura dei parassiti verranno utilizzati anche vari metodi fisico-chimici: trappole a feromoni nel caso in cui all'interno del frutteto fossero rinvenute la mosca mediterranea della frutta o la tignola dei fiori di agrumi, mentre, per effettuare il monitoraggio fisico si utilizzeranno piatti trappola adesivi di colore giallo.

2. MISURE SPECIALI DI CONTROLLO DEL RISCHIO FITOSANITARIO

Per quanto riguarda la mosca mediterranea della frutta (*Ceratitis capitata*), tutte le esportazioni di agrumi verso la Cina saranno sottoposte a trattamento a freddo in transito o prima della spedizione conformemente alle seguenti condizioni:

- 1,1 °C o meno, per non meno di 15 giorni consecutivi, oppure
- 1,7 °C o meno, per non meno di 17 giorni consecutivi, oppure
- 2,1 °C o meno, per non meno di 21 giorni consecutivi.

Il trattamento a freddo in transito dovrà cominciare dopo la partenza dall'Italia e terminare al primo porto di arrivo in Cina. Il trattamento a freddo prima della spedizione dovrà essere ultimato prima della partenza della merce dall'Italia e le strutture adibite al trattamento a freddo prima della spedizione dovranno essere valutate e approvate da MIPAAFT e GACC. La lista degli stabilimenti autorizzati verrà quindi pubblicata sulle pagine web di GACC. Le procedure per il trattamento a freddo sono descritte nell'Allegato 2 e nell'Allegato 3. Le tempistiche e la temperatura del trattamento a freddo dovranno essere indicate nel certificato fitosanitario.

Per quanto riguarda la tignola delle carrube (*Apomyelois ceratoniae*) e *Pantomorus cervinus*: le esportazioni di agrumi verso la Cina dovranno provenire da luoghi di produzione (frutteti) indenni da questi 2 tipi di organismi nocivi. Tali luoghi di produzione dovranno essere stabiliti conformemente ai relativi standard dell'IPPC e dovranno essere valutati ed approvati dalla Parte cinese.

Per quanto riguarda il fungo del mal secco del limone (*Phoma tracheiphila*) e il fungo fitopatogeno degli agrumi *Septoria citri*, sui frutteti destinati all'esportazione in Cina sarà effettuato un monitoraggio mirato al fine di garantire che il frutteto sia indenne da questi organismi nocivi. Inoltre, successivamente ad eventi temporaleschi, saranno tempestivamente effettuati trattamenti chimici preventivi. Ogni anno (dalla seconda metà di ottobre fino alla prima metà di novembre) sarà effettuato un controllo preventivo.

Per quanto riguarda il marciume bruno degli agrumi (*Phytophthora hibernalis* e *Phytophthora syringae*), si effettuerà il monitoraggio della patologia nel frutteto durante l'intero periodo di crescita della pianta (dalla fioritura fino a dopo il raccolto), conducendo l'ispezione visiva di foglie, frutti ed altre parti una volta ogni due settimane nonché effettuando il campionamento del suolo una volta all'anno. Per il campionamento, le analisi

di laboratorio sono condotte su un campione per ogni ettaro di frutteto (selezionando casualmente 5-10 campioni di terreno nei pressi di 3-4 piante di agrumi oppure dalle parti con sintomi tipici della malattia). In base ai risultati degli esami, si attueranno le misure previste dal disciplinare di produzione integrata. Dopo forti piogge o temporali, verranno adottati immediatamente gli appropriati trattamenti preventivi. Gli agrumeti destinati alle esportazioni in Cina da gennaio a febbraio di ogni anno saranno sottoposti a trattamento preventivo, che dovrà essere ripetuto da fine ottobre a inizio novembre. Per evitare che il marciume bruno da *Phytophthora syringae* si diffonda nel suolo tramite la pioggia infestando rami, foglie e frutti in prossimità del suolo, verranno inoltre rimossi rami e frutti che distano dal suolo meno di 0,5 metri. I frutti destinati alla Cina saranno raccolti da una distanza di almeno 0,5 metri da terra.

Su richiesta di GACC, il MIPAAFT fornirà a GACC le procedure e i risultati relativi ai suddetti monitoraggi degli organismi nocivi e alle misure adottate nell'ambito della produzione integrata.

ART.4 GESTIONE DEGLI IMPIANTI DI CONFEZIONAMENTO

I processi di confezionamento e le lavorazioni degli agrumi destinati alle esportazioni in Cina saranno supervisionati. I processi di lavorazione comprenderanno la raccolta a mano degli agrumi, con rimozione di frutti malati, andati a male o deformati, di insetti, di foglie o altri residui vegetali, nonché la pulizia e la ceratura, volte a rimuovere efficacemente dalla superficie dei frutti uova, spore patogene, cocciniglie, acari, aleurodidi, ecc..., al fine di assicurarsi che gli agrumi esportati in Cina non veicolino organismi nocivi da quarantena indicati dalla Parte cinese o altre impurità. I prodotti da esportare, dopo essere stati confezionati, saranno stoccati separatamente per prevenire nuove infezioni di parassiti.

Sopra ogni scatola saranno indicati in inglese i nomi dei frutti, il luogo di origine (regione, città o paese), il frutteto o il suo numero di registrazione, l'impianto di confezionamento e il suo numero di identificazione. Sopra ogni pallet sarà indicato in inglese e in cinese "Exports to the People's Republic of China - 输往中华人民共和国".

I materiali degli imballaggi dovranno essere puliti, non usati in precedenza e dovranno essere conformi alle relative prescrizioni fitosanitarie cinesi.

ART.5 ISPEZIONI E QUARANTENA PRE-PARTENZA E CERTIFICATI FITOSANITARI

Il MIPAAFT effettuerà il campionamento del 2% del numero totale di casse di frutta esportata, la minima quantità di campioni di ciascuna partita non dovrà essere inferiore a 1.200 frutti e dovrà essere svolto un controllo completo sui campioni. Allo stesso tempo, almeno 40 frutti saranno tagliati e, se necessario, saranno inviati in laboratorio per un riesame/ valutazione, al fine di garantire che gli agrumi esportati in Cina non veicolino organismi nocivi da quarantena indicati dalla Parte cinese.

Nel caso sia rinvenuta la tignola delle carrube (*Apomyelois ceratoniae*), l'intero lotto interessato non potrà essere esportato in Cina, viene annullato lo status di "luogo di produzione indenne da organismi nocivi" del corrispondente frutteto e viene sospesa la sua idoneità all'esportazione.

Nel caso sia rinvenuto *Pantomorus cervinus*, l'intero lotto interessato non potrà essere esportato in Cina. Di conseguenza, tutti i frutti provenienti dal frutteto saranno sottoposti a trattamento insetticida preventivo nel campo da cui provengono, compatibilmente con gli

intervalli di sicurezza. Inoltre sarà intensificato il monitoraggio sul frutteto; altrimenti verrà annullata la loro idoneità all'esportazione.

Nel caso sia rinvenuto qualsiasi agente patogeno indicato dalla Parte cinese, il relativo lotto non potrà essere esportato in Cina e sarà sospesa l'idoneità all'esportazione del relativo frutteto per quella stagione.

A seguito del buon esito delle ispezioni di quarantena, sarà rilasciato il certificato fitosanitario dal MIPAAFT o da un suo funzionario autorizzato. Il certificato fitosanitario riporterà la temperatura e la durata del trattamento a freddo, il numero del container e del sigillo, il numero identificativo dello stabilimento dove è stato svolto il trattamento a freddo e indicare nella dichiarazione annessa: "This lot of citrus fruit complies with the *Protocol on the phytosanitary requirements for the exports of fresh citrus fruits from Italy to China* and it carries no quarantine pests indicated by the Chinese side", unitamente al numero di registrazione dei frutteti e degli impianti di confezionamento.

ART.6 ISPEZIONE E QUARANTENA IN ENTRATA

All'arrivo degli agrumi al porto di entrata designato, le autorità doganali cinesi verificheranno la relativa documentazione e le registrazioni identificative e dei trattamenti di quarantena, ed adotteranno altresì le misure di ispezione e quarantena appropriate. Al momento dell'ispezione saranno forniti il report del trattamento a freddo e le registrazioni di calibrazione delle sonde di temperatura della frutta.

Nel caso gli agrumi provengano da frutteti, impianti di confezionamento o di trattamento a freddo non registrati, la corrispondente partita di merce non sarà sdoganata in Cina.

Nel caso siano rinvenuti esemplari vivi di mosca mediterranea della frutta (*Ceratitis capitata*), il corrispondente lotto di merce verrà respinto o distrutto e sarà sospeso l'intero programma di commercializzazione. Il MIPAAFT dovrà collaborare alle indagini finalizzate a individuare le ragioni del fallimento del trattamento a freddo e, se si escluderà che gli impianti o l'operatività siano stati impropri, GACC richiederà ulteriori ricerche per lo sviluppo di indicatori tecnici per il trattamento a freddo per contrastare la mosca mediterranea della frutta, fino a quando le due parti avranno raggiunto un comune intendimento.

Nel caso siano rinvenuti esemplari di tignole delle carrube (*Apomyelois ceratoniae*) in qualsiasi stadio, vivi o meno, il corrispondente lotto di merce verrà respinto o distrutto, sarà annullato lo status di "luogo di produzione indenne da organismi nocivi" del corrispondente frutteto e verrà sospesa la sua idoneità all'esportazione. Tale frutteto dovrà, conformemente ai relativi standard internazionali, ristabilire e mantenere lo status di luogo di produzione indenne e, solo a seguito dell'approvazione da parte di esperti di GACC, potrà essere nuovamente ammesso all'esportazione.

Nel caso siano rinvenuti esemplari di *Pantomorus cervinus*, la corrispondente partita di merce verrà respinta, distrutta o sottoposta a trattamento di fumigazione. Dopodiché, tutti gli agrumi provenienti dal corrispondente frutteto dovranno essere sottoposti a trattamento insetticida preventivo nel campo dal quale provengono, compatibilmente con gli intervalli di sicurezza, e sarà intensificato il monitoraggio sul corrispondente frutteto, altrimenti sarà revocata l'idoneità all'esportazione.

Nel caso siano rinvenuti il fungo del mal secco del limone (*Phoma tracheiphila*), il fungo fitopatogeno *Septoria citri*, il marciume bruno degli agrumi da *Phytophthora*

hibernalis o da *Phytophthora syringae*, la corrispondente partita di merce verrà respinta o distrutta e sarà sospesa l' idoneità all' esportazione del relativo frutteto per quella stagione.

Per contrastare qualsiasi agente patogeno indicato dalla Parte cinese, ove sia rinvenuto lo stesso tipo di agente patogeno in tre o più partite di agrumi consecutive provenienti dallo stesso impianto di confezionamento, sarà sospesa l' idoneità all' esportazione di quell' impianto di confezionamento per quell' anno.

Nel caso siano rinvenuti altri organismi nocivi da quarantena indicati dalla Parte cinese, saranno adottati i pertinenti provvedimenti (trattamenti di quarantena, respingimento o distruzione) conformemente alle "Leggi sulla quarantena delle piante e degli animali in entrata e uscita della Repubblica Popolare Cinese" e alle loro relative norme di attuazione; GACC a seconda della situazione sospenderà l' idoneità di esportazione verso la Cina degli agrumi dei corrispondenti frutteti e impianti di confezionamento.

Per contrastare le suddette situazioni di non conformità, GACC invierà una notifica al MIPAAFT che dovrà tempestivamente condurre le indagini del caso e adottare le misure correttive e darne tempestivo riscontro a GACC.

ART.7 ISPEZIONI E VERIFICHE PRELIMINARI

Nel primo anno di inizio del presente programma, con l' assistenza del MIPAAFT, GACC invierà due ispettori di quarantena nelle aree di produzione italiane ad effettuare verifiche sul posto, per confermare se il sistema di gestione degli agrumi da esportare in Cina sia conforme o meno ai requisiti richiesti dal presente Protocollo.

Le spese relative ai suddetti lavori di ispezione e quarantena, compresi il trasporto, l' alloggio e le altre spese di soggiorno personali, saranno a carico della parte italiana; il MIPAAFT sarà responsabile per gli inviti e l' organizzazione e collaborerà, altresì, con gli ispettori di quarantena di GACC nello svolgimento dei lavori.

Le spese per le altre eventuali attività previste dal presente Protocollo saranno oggetto di discussione tra MIPAAFT e GACC.

ART.8 REVISIONE DEL PROTOCOLLO

Se necessario, in base alle condizioni epidemiche o alle registrazioni delle intercettazioni dei porti, GACC svolgerà un' ulteriore valutazione del rischio, e, d' accordo con il MIPAAFT, adeguerà tempestivamente l' elenco degli organismi nocivi da quarantena o le relative misure di controllo del rischio. Per garantire che le misure di gestione e i requisiti operativi siano attuati con efficacia, le Parti potranno effettuare una revisione dell' esecuzione del presente Protocollo secondo le procedure e i regolamenti pertinenti.

ART. 9 DIVERGENZE DI INTERPRETAZIONE

Ogni eventuale divergenza nell' interpretazione e/o nell' esecuzione del presente Protocollo sarà risolta in via amichevole attraverso consultazioni e negoziati diretti fra le Parti.

ART. 10 EFFICACIA DEL PROTOCOLLO

Il presente Protocollo è efficace dalla data della sottoscrizione e avrà una validità di due anni. Potrà essere modificato previo consenso scritto fra le Parti. Nel caso in cui due mesi prima della data di scadenza del Protocollo nessuna delle Parti richieda di terminarlo, la validità del presente Protocollo è estesa automaticamente di un anno.

ART. 11 COSTI

Tutti i costi relativi all'attuazione del presente Protocollo saranno sostenuti dalle Parti conformemente alle proprie legislazioni nazionali e senza oneri aggiuntivi a carico dei bilanci ordinari della Repubblica Italiana e della Repubblica Popolare Cinese.

ART. 12 DIRITTO APPLICABILE

Il presente Protocollo sarà attuato in osservanza della legislazione italiana e cinese e delle norme internazionali applicabili e, nel caso dell'Italia, degli obblighi derivanti dalla sua appartenenza all'Unione Europea.

Fatto a _____ il _____ in due originali, ciascuno in lingua italiana, cinese e inglese, tutti i testi facenti ugualmente fede. In caso di divergenze interpretative prevarrà il testo in inglese.

**Per il Ministero delle Politiche Agricole,
Alimentari, Forestali e del Turismo della
Repubblica Italiana**

**Per l'Amministrazione Generale delle
Dogane della Repubblica Popolare Cinese**

Allegato 1
Lista degli organismi nocivi da quarantena indicati dalla Parte cinese

- 1 *Ceratitis capitata*
- 2 *Apomyelois ceratoniae*
- 3 *Pantomorus cervinus*
- 4 *Aleurothrixus floccosus*
- 5 *Aculops pelekassi*
- 6 *Brevipalpus californicus*
- 7 *Eriophyes sheldoni*
- 8 *Aulacaspis tubercularis*
- 9 *Ceroplastes rusci*
- 10 *Phenacoccus madeirensis*
- 11 *Pezothrips kellyanus*
- 12 *Prays citri*
- 13 *Phoma tracheiphila*
- 14 *Septoria citri*
- 15 *Phytophthora hibernalis*
- 16 *Phytophthora syringae*

Allegato 2

PROCEDURA OPERATIVA PER IL TRATTAMENTO A FREDDO IN TRANSITO

1. TIPO CONTAINER

I containers saranno contenitori refrigerati di spedizione di proprietà (piena) e saranno in possesso di attrezzature di refrigerazione che possano raggiungere e mantenere qualsiasi temperatura.

2. TIPO DI REGISTRATORE

Il MIPAAFT - Servizio Fitosanitario Nazionale garantirà l'uso di combinazioni consone di sonde e registratori di temperatura come segue:

2.1. la temperatura delle sonde sarà tra $-3,0^{\circ}\text{C}$ e $+3,0^{\circ}\text{C}$, con una precisione di $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$;

2.2. ci sarà una quantità sufficiente di sonde;

2.3. deve essere possibile registrare e memorizzare i dati elaborati nei trattamenti;

2.4. almeno ogni ora si deve effettuare una registrazione della temperatura di tutte le sonde e le registrazioni mostrate dal display soddisferanno i requisiti di precisione richiesti per le sonde;

2.5. le stampe delle registrazioni di temperatura corrisponderanno a tempi e temperature registrati da tutte le sonde e indicare inoltre il numero dei registratori e dei containers.

3. CALIBRAZIONE DELLA TEMPERATURA

3.1. La calibrazione sarà fatta utilizzando termometri standard approvati dal MIPAAFT - Servizio Fitosanitario Nazionale ed effettuata in una miscela di ghiaccio tritato e acqua distillata;

3.2. Per qualsiasi lettura fuori dal range $0^{\circ}\text{C} \pm 0,3^{\circ}\text{C}$ le sonde saranno sostituite;

3.3. Per ogni container si dovrà rilasciare una copia delle "registrazioni di calibrazione delle sonde di temperatura della frutta" firmata e timbrata dai funzionari del MIPAAFT la cui copia originale dovrà essere allegata al certificato fitosanitario che accompagna le merci;

3.4. Quando la frutta arriva al porto di ingresso cinese, le Dogane cinesi responsabili per l'ispezione e la quarantena in entrata e uscita procederanno alle verifiche sulla calibrazione, come al punto 3.1 sui metodi cinesi di calibrazione delle sonde di temperatura della frutta.

4. COLLOCAMENTO DELLE SONDE DI TEMPERATURA

4.1. La frutta confezionata sarà caricata sui containers sotto la supervisione del MIPAAFT, le casse saranno impilate in modo da garantire che ci sia sufficiente aerazione sotto e intorno ai cassette;

4.2. Per ogni container saranno collocate almeno 3 sonde di temperatura della frutta e 2 sonde di temperatura ambiente del container saranno collocate come segue:

(a) sonda n.1 (dentro la frutta) collocata dentro il container nella prima fila di livello superiore della merce, in posizione centrale;

(b) sonda n.2 (dentro la frutta) collocata a circa 1,5m di distanza dalla porta del container (per il container da 40 piedi), oppure a 1 m (per il container da 20 piedi), in posizione centrale, a metà dell'altezza della merce;

(c) sonda n.3 (dentro la frutta) collocata a circa 1,5 m di distanza dalla porta del

container (per il container da 40 piedi), oppure a 1 m (per il container da 20 piedi), sulla sinistra, a metà dell'altezza della merce;

(d) le 2 sonde di temperatura ambiente si collocano rispettivamente nei punti di entrata e uscita della circolazione d'aria del container;

4.3. Tutte le sonde saranno collocate sotto la guida e la supervisione di funzionari autorizzati dal MIPAAFT - Servizio Fitosanitario Nazionale;

4.4. Prima del confezionamento la frutta sarà conservata in un vano frigorifero (pre-raffreddamento) fino a quando la polpa raggiunge la temperatura di 4°C o meno.

5. SIGILLI DEL CONTAINER

5.1. I sigilli dotati di codice vengono apposti sui containers su cui è caricata la merce da funzionari ufficiali autorizzati dal MIPAAFT - Servizio Fitosanitario Nazionale;

5.2. I sigilli possono essere aperti solo nei porti di entrata cinesi da funzionari delle Dogane cinesi.

6. REGISTRAZIONI DELLA TEMPERATURA E APPROVAZIONE DEI TRATTAMENTI

6.1. Con trattamento a freddo in transito si indica il trattamento a freddo che si effettua durante il trasporto nel primo porto di arrivo, dall'Italia alla Cina.

6.2. È possibile avviare le registrazioni in qualsiasi momento, tuttavia solo quando tutte le sonde di temperatura della frutta hanno raggiunto la temperatura specificata si può iniziare a calcolare ufficialmente i tempi del trattamento;

6.3. Gli spedizionieri scaricheranno le registrazioni della temperatura del trattamento a freddo e inviarle alle Dogane cinesi del porto d'ingresso.

6.4. Alcune navigazioni marittime possono ottenere che il trattamento a freddo sia completato sulla nave durante il trasporto prima dell'arrivo ai porti cinesi, può essere consentito di scaricare le registrazioni dei trattamenti durante il trasporto e inviarle alle Dogane cinesi per verifica. Tuttavia in accordo alle richieste, prima del completamento della ricalibrazione delle sonde di temperatura presso le Dogane cinesi, il procedimento non può essere considerato valido. Perciò interrompere o meno il trattamento a freddo prima di arrivare in Cina (cioè aumentare gradualmente la temperatura di trasporto) è una scelta commerciale.

6.5. Le Dogane cinesi verificheranno che le registrazioni dei trattamenti siano conformi ai relativi requisiti richiesti e che gli accertamenti siano validi in base ai risultati delle calibrazioni delle sonde.

7. CERTIFICATO FITOSANITARIO

Le temperature del trattamento a freddo, i tempi del trattamento, il numero del container e dei sigilli saranno indicati nella sezione trattamenti del certificato fitosanitario.

Quando gli agrumi entrano in Cina, alle Dogane cinesi d saranno presentati il certificato fitosanitario, il report del trattamento a freddo e le registrazioni della calibrazione delle sonde di temperature della frutta.

POSIZIONAMENTO DELLE SONDE DI TEMPERATURA DELLA FRUTTA

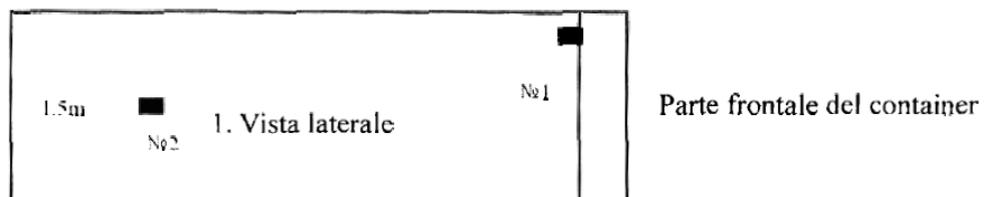
La sonda n.1 è collocata dentro il container nella prima fila di livello superiore della merce, in posizione centrale;

La sonda n.2 è collocata a circa 1,5 m di distanza dalla porta del container (per i container da 40 piedi) oppure a 1 m (per i container da 20 piedi), in posizione centrale, a metà dell'altezza della merce;

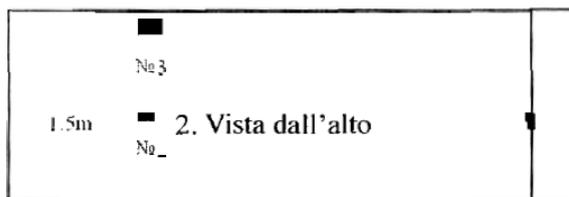
La sonda n.3 è collocata a circa 1,5 m di distanza dalla porta del container, sulla sinistra, a metà dell'altezza della merce;

Le 2 sonde di temperatura ambiente sono collocate rispettivamente nei punti di entrata ed uscita della circolazione d'aria del container.

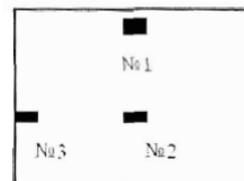
SCHEMA DEI POSIZIONAMENTI DELLE SONDE DI TEMPERATURA DELLA FRUTTA



1. Vista laterale



2. Vista dall'alto



3. Vista posteriore

METODI DI CONTROLLO DELLA CALIBRAZIONE DELLE SONDE DI TEMPERATURA DELLA FRUTTA

MATERIALI E STRUMENTI

Termometro a mercurio standard, lente d'ingrandimento manuale, boccale termico, ghiaccio tritato purificato, acqua distillata.

METODI DI CALIBRAZIONE DELLE SONDE DI TEMPERATURA DELLA FRUTTA

1. Inserire il ghiaccio tritato nel boccale termico, aggiungere acqua distillata con rapporto di acqua e ghiaccio di circa 1:1;

2. Inserire contemporaneamente il termometro standard e le sonde di temperatura nell'acqua ghiacciata e continuare a mescolare l'acqua ghiacciata, contemporaneamente con la lente d'ingrandimento manuale rilevare il valore di scala del termometro standard facendo in modo di mantenere la temperatura dell'acqua ghiacciata a 0°C, quindi registrare le letture della temperatura mostrate dalle 3 sonde di temperatura, ripetere 3 volte e calcolare la media dei valori. Ad es.:

SONDA	1^LETTURA	2^LETTURA	3^LETTURA	CALIBRAZIONE
N.1	0,1	0,1	0,1	-0,1
N.2	-0,1	-0,1	-0,1	+0,1
N.3	0,0	0,0	0,0	0,0

Allegato 3

PROCEDURA OPERATIVA PER IL TRATTAMENTO A FREDDO PRIMA DELLA SPEDIZIONE

1. Impianti a freddo

1.1 Il trattamento prima del carico sarà permesso solo nelle strutture per il trattamento a freddo approvate dal MIPAAFT e da GACC.

1.2 Il MIPAAFT dovrà assicurare che le strutture per il trattamento a freddo utilizzate dagli esportatori siano conformi agli standard previsti e abbiano la capacità di refrigerazione sufficiente a raggiungere e mantenere i frutti alla temperatura richiesta.

1.3 Il MIPAAFT terrà un registro delle strutture per il trattamento a freddo approvate per il trattamento prima del carico verso la Cina. Questo registro includerà la documentazione relativa a:

- (a) dislocazione e piani di costruzione di tutte le strutture inclusi i contatti del proprietario operatore,
- (b) dimensione delle strutture e capienza della stanza,
- (c) tipo di isolamento usato nei muri, nei soffitti e nei pavimenti,
- (d) modello, tipo e capacità del condensatore di refrigerazione e dell'evaporatore/ventilazione dell'aria, e
- (e) il range delle temperature dell'attrezzatura, il controllo del ciclo di scongelamento e le specifiche e i dettagli dei macchinari integrati per la registrazione delle temperature.

1.4 Il MIPAAFT inoltrerà a GACC (prima dell'inizio di ciascuna stagione degli agrumi) i nomi e gli indirizzi degli stabilimenti per il trattamento di disinfestazione a freddo attualmente registrati.

2. Tipi di registratori

2.1 Il MIPAAFT assicurerà che la combinazione delle sonde della temperatura e degli strumenti di registrazione delle temperature siano:

- (a) Adeguate allo scopo. Essi devono essere conformi agli standard richiesti. I sensori devono essere precisi di $\pm 0,1^{\circ}\text{C}$ nel range tra $-3,0^{\circ}\text{C}$ e $+3,0^{\circ}\text{C}$.
- (b) Adattabili al numero di sonde richiesto,
- (c) Capace di registrare e memorizzare i dati per il periodo del trattamento e poi fino a che le informazioni possano essere esaminate dai funzionari del MIPAAFT e GACC,
- (d) Capace di registrare tutti i sensori di temperatura almeno ogni ora con lo stesso grado di precisione richiesto dai sensori, e
- (e) Capace di produrre tabulati che identifichino ciascun sensore, il tempo e la temperatura, così come l'identificazione del numero della struttura di magazzinaggio.

3. Calibratura delle temperature

3.1 La calibratura sarà effettuata utilizzando massa di ghiaccio tritato e acqua distillata, usando un termometro certificato approvato dal MIPAAFT.

3.2 Ciascun sensore che rileva più $\pm 0,3^{\circ}\text{C}$ fino a 0°C sarà sostituito da uno che soddisfa questo criterio.

3.3 Quando il trattamento è stato completato, il MIPAAFT verificherà che la calibratura dei sensori nei frutti utilizzino il metodo riportato al punto 3.1.

4. Collocazione dei sensori di temperatura sotto la supervisione del MIPAAFT

4.1 I frutti pallettizzati saranno caricati nei magazzini refrigerati sotto la supervisione del MIPAAFT e possono essere pre-refrigerati a discrezione dell'esportatore.

4.2 Sono richieste almeno due sonde (nei punti di entrata ed uscita della circolazione d'aria) per misurare la temperatura della stanza e un minimo di quattro sonde per misurare la temperatura della polpa dei frutti, collocate:

- (a) Una al centro dell'ammasso nel centro della stanza refrigerata,
- (b) Una nell'angolo sulla cima dell'ammasso nel centro della stanza refrigerata,
- (c) Una al centro dell'ammasso vicino all'uscita dell'aria fredda, e
- (d) Una nell'angolo sopra l'ammasso vicino all'uscita dell'aria fredda.

4.3 La collocazione dei sensori e la connessione al logger sarà fatta sotto la direzione e la supervisione di un funzionario autorizzato del MIPAAFT.

4.4 Le registrazioni del logger possono cominciare in qualsiasi momento; comunque il periodo di trattamento sarà considerato iniziato solo dopo che tutte le sonde hanno raggiunto la temperatura del trattamento indicata.

4.5 Quando solo un numero minimo di sonde sono state utilizzate e nel caso in cui una sonda fallisca nel registrare una temperatura per un periodo di più di quattro ore consecutive, il trattamento dovrà essere dichiarato nullo e dovrà essere iniziato da capo.

5. Progressivo riesame dei trattamenti

5.1 Se la registrazione del trattamento indica che i parametri del trattamento sono stati soddisfatti, il MIPAAFT e GACC potranno autorizzare la fine del trattamento e se i sensori superano la calibratura come specificato al punto 3 il trattamento potrà essere considerato completato con successo.

5.2 I sensori dovranno essere calibrati prima che il frutto sia spostato dal luogo dove avviene il trattamento.

6. Conferma del trattamento

6.1 Dopo la conclusione del suddetto trattamento, le sonde dovranno essere ricalibrate usando le procedure descritte al punto 3. Le registrazioni dovranno essere conservate per la verifica di GACC.

6.2 Se una o più sonde dopo il completamento del trattamento mostra una lettura superiore rispetto alla regolazione iniziale della calibratura, le registrazioni dalla/e sonda/e dovranno essere adattate di conseguenza. Se questo adattamento rivela che il trattamento non ha soddisfatto i parametri, tale trattamento dovrà essere considerato nullo. È possibile ripetere il trattamento a discrezione del MIPAAFT, di GACC e dell'esportatore.

6.3 I tabulati delle registrazioni delle temperature devono essere accompagnati da una sintesi di dati appropriati che indichino che il trattamento a freddo richiesto per il prodotto è stato portato a termine.

6.4 Il MIPAAFT approverà queste registrazioni e la sintesi prima di confermare che il trattamento ha avuto successo. Esse dovranno essere disponibili per la verifica di GACC quando richiesto.

6.5 Se i richiesti parametri del trattamento a freddo del prodotto non sono stati rispettati, il logger può essere riconnesso, proseguendo il trattamento a condizione che:

- (a) il MIPAAFT confermi il mantenimento delle condizioni descritte al punto 6.3, o

(b) il tempo trascorso dalla fine del trattamento o dalla prosecuzione del trattamento è meno di 24 ore.

In entrambi i casi, la raccolta dei dati proseguirà dal momento in cui il logger sarà stato riconnesso.

7. Caricamento nei containers

7.1 I containers dovranno essere ispezionati dal MIPAAFT prima del caricamento, al fine di assicurare l'assenza di agenti patogeni e la copertura di qualsiasi foro per evitare l'entrata di agenti patogeni.

7.2 I frutti dovranno essere caricati all'interno di una struttura a prova di insetti o che utilizzi una chiusura che prevenga l'ingresso di insetti tra l'entrata del magazzino refrigerato e il container.

8. Sigilli dei container

8.1 Un sigillo numerato sarà apposto da un funzionario autorizzato del MIPAAFT sulla porta del container caricato e il numero del sigillo dovrà essere riportato nel certificato fitosanitario.

8.2 Il sigillo dovrà essere rimosso solo da funzionari delle Dogane cinesi al porto di arrivo in Cina.

9. Magazzinaggio dei frutti nel caso in cui non siano immediatamente caricati

9.1 I frutti trattati non designati per l'immediato carico possono essere immagazzinati per una successiva spedizione a condizione che le seguenti condizioni di sicurezza siano mantenute dal MIPAAFT:

(a) se i frutti sono stoccati nella stanza del trattamento, la porta della stanza sarà sigillata,

(b) se i frutti devono essere trasferiti in un'altra stanza per lo stoccaggio, essi saranno trasferiti in maniera sicura approvata dal MIPAAFT e la stanza non dovrà contenere altri frutti, e

(c) il successivo caricamento del container dovrà essere eseguito sotto la supervisione del MIPAAFT secondo quanto disposto dal punto 7.

10. Documenti

Le temperature, la durata e il numero degli stabilimenti e degli impianti di disinfestazione a freddo prima dell'esportazione saranno inseriti nella sezione del trattamento nel certificato fitosanitario.