

免 责 条 款

我们努力提供准确的条约信息并定期核查、更新，但仍难以保证数据库中的条约信息与条约正式文本完全一致。对于使用本数据库信息可能导致的损失或法律纠纷，我们不承担任何责任。感谢您的理解和支持。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局和澳大利亚农渔林业部 关于中华人民共和国鲜龙眼荔枝 果实输往澳大利亚植物检疫程序规范

本协议是中澳间在由澳大利亚农渔林业部（DAFF）生物安全局完成的进境风险分析（IRA）基础上达成的。

1. 范围

1.1 该协议规定了中澳双方彼此同意的中国商业性龙眼和荔枝果实输澳植物检疫条件。

1.2 在本协议中，中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局（AQSIQ）及其出入境检验检疫局（CIQ）负责输澳龙眼荔枝的植物检疫要求的每一步工作。

1.3 进口商必须持有由澳大利亚检验检疫局（AQIS）出具的有效的进口许可证并随附于每批货物。

1.4 进口许可证中将列明中国龙眼荔枝输澳的条件。

2. 水果种类

以下中国水果允许输澳：

龙眼 Longan (*Dimocarpus longan* Lour.)

荔枝 Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.)

3. 检疫性有害生物

3.1 经进境风险分析确定的中国龙眼和荔枝检疫性有害生物见本协议附件 1。

3.2 评估为需要采取风险管理措施的检疫性有害生物包括：

实蝇 Fruit flies (*Bactrocera dorsalis*, *B. cucurbitae*)

荔枝蒂蛀虫 Litchi fruit borer (*Conopomorpha sinensis*)

粉蚧 Mealybugs (*Ferrisia virgata*, *Planococcus litchi*)

软蚧 Soft scales (*Coccus viridis*, *Pulvinaria psidii*)

3.3 如果在龙眼和荔枝产区内发现任何其它澳方检疫关注的外来病虫害，必须立即通告澳大利亚生物安全局以便采取适当的措施。

4. 出口果园注册

4.1 所有输澳的龙眼荔枝必须来自经 AQSIQ/CIQ 注册的出口果园。应 AQIS 要求，必须能提供注册记录复印件。AQSIQ/CIQ 需在出口开始之前对出口果园进行注册。

4.2 所有出口果园都需按标准进行商业栽培管理、采收和包

装，例如果园的卫生和有害生物管理（如，果园防治计划），包装过程中的清洁卫生，以及果实的商业质量控制等。果园需洁净、没有杂草和其它废物。

5. 包装厂注册及程序审核

5.1 所有涉及向澳大利亚出口龙眼和荔枝的包装厂都需经 AQSIQ/CIQ 注册。

5.2 针对实蝇和荔枝蒂蛀虫的出口前冷处理或蒸热处理需在注册的包装厂内实施。

5.3 对粉蚧及软蚧的查验和针对荔枝蒂蛀虫的查验需在注册的包装厂内进行，以确保不带有上述害虫。

5.4 包装厂要求用编号方式识别每个果园且能通过用唯一的果园编号标识包装箱或托盘（或其部分）来辨识果实来自的果园。

5.5 注册的包装厂名单须由 AQSIQ/CIQ 保存，并应要求提供给 AQIS，如果有新加入或去除的包装厂，应予以更新。

5.6 果园及包装厂的注册需包括由 AQSIQ/CIQ 负责实施的审核程序，以确保包装厂设备适用于开展指定的植物检疫处理。

5.7 AQSIQ/CIQ 的审核需在注册前进行，随后每年至少审核一次。并按 5.5 条的规定应 AQIS 要求进行审核，作决策之用。

6. 出口前或出口途中冷处理

6.1 如果 AQSIQ/CIQ 选用冷处理作为实蝇，或者实蝇和荔枝蒂蛀虫的除害处理措施，则必须按以下各自的处理方案处理。

6.1.1 仅对实蝇的除害处理方案：

龙眼果实必须按以下方案处理：

0.99℃ 或以下，处理 13 天，或

1.38℃ 或以下，处理 18 天

荔枝果实必须按以下方案处理：

0℃ 或以下，处理 10 天，或

0.56℃ 或以下，处理 11 天，或

1. 11℃ 或以下，处理 12 天，或

1. 67℃ 或以下，处理 14 天

6.1.2 针对实蝇和荔枝蒂蛀虫的除害处理方案：

龙眼或荔枝必须按以下方案处理：

1℃ 或以下，处理 15 天，或

1. 39℃ 或以下，处理 18 天。

6.2 处理可以在出口前或在出口途中进行。冷处理可以在中国出口港经 AQSIQ/CIQ 注册及审核的包装厂或处理设施内进行，以确保处理设施适用于开展指定的冷处理。或用 AQSIQ/CIQ 指定用于该目的的冷藏集装箱在运输途中进行。如果上述处理失败时，处理可以在抵达后完成。

6.2.1 出口前处理

如果一批货物接受出口前冷处理，AQSIQ/CIQ 需确保符合以下条件：

I 冷处理设施

(i) 装运前处理只能在 AQSIQ/CIQ 批准的冷处理设施内进行；

(ii) AQSIQ/CIQ 负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备；

(iii) AQSIQ/CIQ 将保留批准用于输澳龙眼荔枝装运前处理的设施的注册，该注册包括说明以下内容的文件：

(a) 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；

(b) 设施的尺寸及容量；

(c) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；

(d) 制冷压缩机及蒸发器/空气循环系统的牌子、样式、类型和容量等；

(e) 设备的温度范围，除霜循环控制和任何集成的温度记录设备的规格及详细资料等；

(iv) 在每个龙眼/荔枝季节开始之前，AQSIQ/CIQ 将向 AQIS 送交当前注册的冷除害处理设施的名称和地址。

II 记录仪的类型

AQSIQ/CIQ 确保温度探针和温度记录仪的组合：

(a) 对于其目的是适当的，且符合 USDA 要求的标准。探针应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ 。

(b) 能够容纳所需的探针数。

(c) 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由 AQSIQ/CIQ 官员查验。

(d) 能够至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度。

(e) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪和集装箱的识别号的结果。

III 温度的校正

校正必须用由 AQSIQ/CIQ 批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行；

(a) 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.6^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换；

(b) 在处理完成时，AQSIQ/CIQ 将用第 III (i) 款提及的方法验证果温探针的校正值。

IV 在 AQSIQ/CIQ 监管下安插温度探针

(i) 上托盘的水果必须在 AQSIQ/CIQ 的监管下将上托盘的经预冷过的水果装入冷处理室，也可由出口商自行预冷。

(ii) 至少用 2 个探针（分别在出风口和回风口）测量室温，至少要安插以下 4 个探针测量鲜果的温度：

(a) 一个位于冷处理室中部所装货物的中心；

(b) 一个位于冷处理室中部所装货物顶层的边角；

(c) 一个位于所装货物中部近回风口处；

(d) 一个位于所装货物顶层的边角近回风口处。

(iii) 探针的安插和与记录仪的连接须在 AQSIQ/CIQ 授权的

官员监管和指导下完成。

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

(v) 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。

V 处理结果的逐步审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求，AQSIQ/CIQ 可以授权结束处理，如果探针也按“第三款”的规定通过了校正，则可认定为该处理已成功完成。

在果实从处理室中移出之前，应对探针进行校正。

VI 处理结果的确认

(i) 在完成指定的处理时间后，探针必须按“第三款”规定的程序进行重新校正，校正记录必须保留以备 AQIS 审核。

(ii) 如果在处理完成之后的探针校正读数比开始时设定的校正读数高，则该探针（或多个探针）的记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。由 AQSIQ/CIQ 与出口商确定是否重新处理该批果实。

(iii) 打印输出的温度记录要附有表明要求的冷处理已完成的适当数据统计。

(iv) AQSIQ/CIQ 必须在确认某处理成功之前背书上述记录和统计值，且应 AQIS 要求，提供上述背书的记录以供审核。

(v) 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：

(a) AQSIQ/CIQ 确认第 VI (iii) 款所要求的条件仍满足，或

(b) 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。

Ⅶ 装入集装箱

(i) 装货前集装箱必须经 AQSIQ/CIQ 查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入；

(ii) 果实需要在防虫的建筑物内装箱或冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住。

Ⅷ 集装箱的封识

(i) 由经授权的 AQSIQ/CIQ 官员用编码的封条将装上货物的集装箱封识，封条号码需在植物检疫证书上注明：

(ii) 封条只能在澳大利亚到达口岸由 AQIS 官员开启。

Ⅸ 未立即装箱的水果的存贮

处理过的果实未立即装箱可以存贮，但需由 AQSIQ/CIQ 维持安全状况：

(a) 如果果实存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭；

(b) 如果果实转移到另一贮存室内存贮，则必须用经 AQSIQ/CIQ 批准的可靠的方式转移且另一贮存室内不得有其它水果；

(c) 随后的装箱必须按照第Ⅶ款的规定在 AQSIQ/CIQ 监管下进行。

6.2.2 运输途中处理

如果货物进行运输途中冷处理，AQSIQ/CIQ 将确保符合以下要求。

I 集装箱类型

集装箱必须是自身（整体）制冷的运输集装箱，原则上由 AQSIQ/CIQ 负责确保出口商所用的集装箱类型适当，且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

II 记录仪的类型

(i) AQSIQ/CIQ 确保温度探针和温度记录仪的组合：

(a) 对于其目的是适当的，且符合 USDA 要求的标准。探针应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间精确到 $\pm 0.15^{\circ}\text{C}$ 。

(b) 能够容纳所需的探针数。

(c) 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由 AQSIQ/CIQ 官员查验。

(d) 能够至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度。

(e) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪和集装箱的识别号的结果。

Ⅲ 在 AQSIQ/CIQ 监管下进行温度记录仪及探针的校正

(i) 校正必须用由 AQSIQ 批准的经鉴定的温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行；

(ii) 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.6^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换；

(iii) 必须对每个集装箱出具一份由 AQSIQ/CIQ 官员签字盖章的“果温探针校正记录”，正本须附在随货的植物检疫证书上；

(iv) 运抵时，AQIS 将用 III (i) 款提及的方法对果温探针的校正进行检查。

Ⅳ 在 AQSIQ/CIQ 监管下安插温度探针

(i) 包装后的果实必须在 AQSIQ/CIQ 监管下装入运输集装箱，装货时需确保托盘底部与托盘间有等同的气流，箱子堆叠应松散；

(ii) 至少需要从 3 个位置记录温度；

(iii) 每个集装箱至少要有三个探针；

(iv) 两个果肉探针必须安插在距所装货物下端约 1.5 米（12 米的集装箱）或约 1 米（6 米的集装箱）靠两边墙对角的果箱中；

(v) 另一果实探针必须安插在集装箱中部的果箱中；

(vi) 三个探针均必须安插在所堆放货物一半的高度；

(vii) 所有探针必须在 AQSIQ/CIQ 授权的官员监督和指导
下安插；

(viii) 当处理完成时，到达口岸的 AQIS 官员必须能获取所有温度探针的输出结果，并由 AQIS 堪培拉办公室最终确认。

V 集装箱的封识

(i) 由经授权的 AQSIQ/CIQ 官员用编码的封条将装上货物的集装箱封识，封条号码需在植物检疫证书上注明。

(ii) 封条只能在澳大利亚到达口岸由 AQIS 官员开启。

VI 温度记录

(i) 运输途中处理是指在中国和澳大利亚第一停靠港间海运期间进行冷除害处理。船运公司将下载冷除害处理计算机记录并将其传送给 AQIS 堪培拉办公室。

(ii) AQIS 堪培拉办公室将核实处理记录是否符合澳大利亚除害处理要求，并告知货物到达的州根据探针的校正结果，处理已完成。

备注：一些海上航行可能使得冷除害处理在船到达澳大利亚口岸之前途中就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到 AQIS 堪培拉办公室以便审核。然而，根据要求，在 AQIS 完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达澳大利亚之前改变果实的条件（如逐渐提升运输温度）是一个商业决定。

6.3 冷除害处理的温度、处理时间以及包装厂/设施号码必须在植物检疫证书中处理部分注明。

7. 出口前的蒸热处理 (VHT)

AQSIQ/CIQ 如果选用蒸热处理作为实蝇除害处理措施，针对龙眼或荔枝处理条件是：

47℃（果心温度）或以上处理 15 分钟，或

46℃（果心温度）或以上处理 20 分钟。

7.1 整个处理过程不能少于 2 小时，此过程包括加热和冷却以使果肉达到处理温度及恢复到环境温度。

7.2 当所有果肉中心温度探针达到所需的温度时，即至少

46℃或47℃，处理才算开始，果肉中心温度必须维持到所需的时间，即分别不少于20分钟或15分钟。

7.3 蒸热处理需在中国经批准的包装厂蒸热设施内完成，蒸热处理设施须由AQSIQ/CIQ注册和审核，以确保其具备合适的设备以实施指定的蒸热处理。

7.4 只批准特定的蒸热处理设施，这些设施的设计必须能防止实蝇进入处理过而未包装的果实存放区，还需规定处理过的果实要直接卸入防虫的包装室内。

7.5 对处理设施的管理需要向AQSIQ/CIQ提供确保在出口前的整个处理、包装、存贮和运输过程与其它水果隔离或分开的体系的详细信息。在首个出口季节，AQIS在允许出口之前，将对是否符合AQIS的要求进行审核。在随后的出口季节，AQIS可能要求一名由其指定的官员来审核是否符合其要求。

7.6 AQIS将批准蒸热处理机和包装设施。在批准之前，如果认为测试结果和描述满足其要求，AQIS可以要求澳大利亚驻北京使馆一位官员考察和评估蒸热处理设施。

7.7 如果没有合适的使馆代表，AQIS将从澳大利亚派出一名官员。AQIS官员的所有费用（包括每日津贴）将通过与AQSIQ/CIQ共同安排，由设施的所有者或操作者承担。

7.8 在首个出口季节批准注册的处理中心之后，在每个季节开始时，AQIS在更新注册之前将要求AQSIQ/CIQ审核处理设施，以确保符合AQIS的要求。AQSIQ/CIQ将在设施的运作季节监控处理中心的运作，以确保继续满足AQIS要求。关于任何不合格及其适当的更正措施的审核报告需向AQIS提交。

7.9 AQSIQ/CIQ官员将确保以下事项：

(i) 注册的处理设施需维持在能提供有效处理的状态。

(ii) 所有区域需保持卫生洁净（每天清除损伤果、劣果或受感染的果实），该设施保持不让有害生物从外围进入或在处理过和未处理的果实间交差感染。

(iii) 所有量度仪器需定期校正且保留记录以备审核。

(iv) 需记录果实从运到注册的处理中心到出口这一时间内的移动情况。

(v) 果实在该设施存放期间需保持安全。

7.10 AQSIQ/CIQ 官员一旦发现上述任何一项要求未被落实时，需暂停该注册设施的处理资格直到采取了纠正措施，并得到 AQIS 同意恢复的答复。

7.11 蒸热处理探针将由 AQSIQ/CIQ 植物检疫官员校正。

(i) 将探针逐个放入热水缸中校正，热水的温度需保持在 $46^{\circ}\text{C} \pm 0.2^{\circ}\text{C}$ 或 $47^{\circ}\text{C} \pm 0.2^{\circ}\text{C}$ 。用标准水银湿度计对探针进行校正，湿度计刻度递增幅度至少为 0.2°C ，温度计 0.2°C 之内不能显示的探针必须予以替换。探针应校正 3 次，取平均值。

(ii) 所有经鉴定的温度计需用适当的国家标准机构校正的标准温度计每年校验一次。

(iii) 每一处理室的果温探针数量将依据处理机的牌子和样式而定。

(iv) 果温探针需安插在从每一批处理果实中选出的最大的果实内。

(v) 探针需与种子平行从测温果实末端插入，探针顶端插入距果蒂约一半的位置，并接近种子但又不能触到种子。

(vi) 在装货时按生产商的操作指南分布测温果实。

7.12 每次处理如果符合上述指定的各参数将被确认，或者有下列情形者将被拒绝：

(i) 在整个处理过程所用的时间不足 2 小时；

(ii) 在处理时，任何测温果实的中心温度在处理的任何阶段降到 $46^{\circ}\text{C}/47^{\circ}\text{C}$ 以下；或

(iii) AQSIQ/CIQ 检验员发现探针安插不对或没有安插在规定的果实内。

7.13 蒸热处理的温度和湿度值，处理时间和包装厂/设施号

码必须在植物检疫证书中处理栏内注明。

7.14 AQSIQ/CIQ 应确保将每次处理之后由相应注册设施的操作者向 AQSIQ/CIQ 提交的每次处理的记录仪记录的数据复印件送交 AQIS，该文件应包括适用于该处理的植物检疫证书编号和进境许可证编号。

8. 针对荔枝蒂蛀虫的果园防治

AQSIQ/CIQ 可以选择果园防治和查验来取代额外的冷处理（6.1.2 条款）以清除荔枝蒂蛀虫。

8.1 注册的出口果园种植者必须执行经 AQSIQ/CIQ 批准的果园防治计划（例如，良好农业规范和出口水果有害生物综合防治方案（IPM），结合清园及适当的生物防治和/或对荔枝蒂蛀虫（*Conopomorpha sinensis*）进行施药防治。

8.2 注册的出口果园种植者应有额处的注册号，并需保留防治措施的记录以便 AQSIQ/CIQ 审核。该计划需包括：

8.2.1 全年对荔枝蒂蛀虫进行监测，并在开始结果之后，每周对果实进行一次查验；

8.2.2 化学防治，选用适当、有效而广谱的杀虫剂防治荔枝蒂蛀虫，并遵守推荐的出口果实农药使用安全间隔期；以及

8.2.3 保持果园卫生，定期（如，每隔 7 天）将无寄生蜂的落果清除出果园，并进行销毁或深埋以防止未寄生的幼虫积累。

8.3 应 AQIS 要求，应能提供 AQSIQ/CIQ 批准的针对荔枝蒂蛀虫的果园防治计划。

9. 包装及标识

9.1 所有向澳大利亚出口的龙眼/荔枝的包装不得带有包括废物和杂草种子在内的植物材料杂质，且必须符合澳大利亚对于鲜果和蔬菜的一般进口条件（所有水果和蔬菜的一般要求 [C6000]，见 <http://www.aqis.gov.au/icon/>）。废物指的是土壤、碎片、枝条、叶片和其它植物材料。带有龙眼的果枝是允许的，但必须符合指定的大小要求。

9.2 经过检验及处理的果实需包装在新的包装箱中。

9.3 包装材料必须是合成的，如果是植物源的材料则必须是深加工的。不允许使用未加工的植物源材料，如稻草。所有用于包装龙眼/荔枝的木制材料必须符合 AQIS 的条件（如，货物集装箱手册中的“货物集装箱：检疫和程度”，见 <http://www.aqis.gov.au/cargoqap>）。

9.4 所有包装箱需标识果园注册号和包装厂注册号，以便在必要时追溯货物来源。

9.5 只有在经强制性采后处理及随后的植物检疫之后，才能牢固的捆扎托盘。应在每个托盘或部分托盘上加贴附有唯一编号的托盘卡以区分上托盘的货物，以便追溯果实来源的注册果园。

9.6 每个包装上需印有以下信息：

中国产品，

出口公司名称（商标），

果实类型（散果龙眼/带枝龙眼/散果荔枝），

品种，

果园注册号，

批号，

包装日期，及

出口目的地

10. 由 AQSIQ/CIQ 实施的有针对性的出口前查验

10.1 AQSIQ/CIQ 需针对所有视觉可发现的检疫性有害生物和废物查验所有货物。必须按以能提供 95% 置信度说明一批货物感染率不超过 0.5% 的抽样程序抽取果实样品，例如，当货物多于 1000 件时，抽 600 件；当少于或等于 1000 件时，抽 450 件，或与此相当的程序。

10.2 需仔细查验单个散果龙眼/荔枝或带龙眼的果枝，有针对性的查验程序必须确保龙眼/荔枝果实不带有粉蚧、软蚧、荔枝蒂蛀虫及附件 1 所列的澳方检疫关注的其它有害生物，不带有

任何杂质植物材料（叶、枝和种子等）、杂草种子和土壤，果实及龙眼果枝表面需洁净。龙眼果枝/结果茎干长不得超过 10—15cm，直径不能超过 3—4mm。

10.3 由 AQSIQ/CIQ 保存查验过程中的截获（活的或死的虫害及废物）记录，并应澳大利亚生物安全局的要求，向其提供。

10.4 不符合上述要求的货物不得向澳大利亚出口。

11. 植物检疫出证

11.1 AQSIQ/CIQ 需对每一批完成了出口前检验和处理的货物出具一份植物检疫证书。每份植物检疫证书需包含以下信息/附加声明：

“The longan lychee in this consignment have been produced in China in accordance with the conditions governing entry of fresh longan lychee fruits to Australia and inspected and found to be free of quarantine pests.”

“该批货物中的龙眼/荔枝产自中国，符合澳大利亚对进境鲜龙眼/荔枝果实规定的条件，经检验未发现检疫性有害生物。”

11.2 果园注册号，包装厂注册号，每批货物的所装箱数，集装箱号和封条号（针对海运）必须记录在植物检疫证书中。

11.3 一批货物是指一份植物检疫证书涵盖的用同一运输工具运达同一口岸的龙眼/荔枝的数量。

11.4 在植物检疫证书中处理部分必须包含冷处理或蒸热处理相关的详细信息（如，处理温度，处理时间，包装厂/设施号码）。

11.5 如果选用针对荔枝蒂蛀虫的果园防治，植物检疫证书必须包含以下附加声明：

“The product in this consignment has been subjected to orchard control for litchi fruit borer in accordance with the conditions governing entry of fresh longan lychee fruit to Australia.”

“该批货物中的产品已经按照输澳鲜龙眼/荔枝规定的条件

针对荔枝蒂蛀虫实施了果园防治。”

11.6 每批货物必须从中国一个口岸或一个城市直接空运/海运至澳大利亚的指定口岸或城市。

12. 存贮

12.1 包装的货物及其包装在包装过程中和包装之后，以及在存贮及在各场所间运输过程中（如从包装厂到冷库、到检验地点，或到出口地点）防止有害生物的污染。

12.2 经 AQSIQ/CIQ 检验和出证的出口澳大利亚的货物在出口前必须保持安全状况，以免与出口到其它地方或用于国内销售的果实相混，并贮存至出口。这可通过以下方式实现：将出口到澳大利亚的果实隔离在单独的贮藏设施内，用防水布和物理方式（30cm）与其它水果隔离，用塑料材料网住或裹住托盘，或在将密封的纸板箱装入运输集装箱之前，将其置于低温的冷藏室内。

12.3 一种替代方法是，包装好的果实可直接从包装厂转移到运输集装箱中。集装箱封箱后直到运抵澳大利亚之前不得打开。

12.4 货物的安全性保持到在澳大利亚检疫放行之后。

13. AQIS 有针对性的到岸检疫清关

13.1 运抵澳大利亚口岸后，每批货物在检疫放行之前，需经 AQIS 在进境口岸检验，并审查植物检疫证书正本及文件以核实货物。

13.2 AQIS 官员将针对是否带粉蚧、软蚧、荔枝蒂蛀虫和任何其它检疫性有害生物及杂质进行检验。

13.3 当水果批量少于 1000 件时，样品数量为 450 件或货物的全部（取少的），当批量大于或等于 1000 件时，则抽 600 件。

13.4 对于龙眼，件是指单个龙眼散果，或单枝龙眼，依据货物的特点而定。对于荔枝，件是指单个荔枝散果。

13.5 货物到达后，一旦发现不符合要求时，进口商可以选择处理（如果对截获的有害生物可以实施适当的处理）、转口或

销毁货物。

13.6 如果产品连续检验不合格，AQIS 保留对中国龙眼/荔枝风险管理体系实施审核并确保已采取了适当的纠正措施的权利。

13.7 如果从来自中国的龙眼/荔枝中发现未列入名单的有害生物，将对其开展评估，以确定其检疫状况以及是否需要采取植物检疫措施。

13.8 如果发现任何在分析中未列入的关注的检疫性有害生物，都可能启动对贸易的评估，以确保现有的措施能继续给澳大利亚提供植物检疫适当的保护水平。

14. 政策审核

14.1 在出现贸易大增之后或者有理由相信出口国的植物检疫状况发生了改变时，澳大利亚生物安全局保留在任何时候对所采纳政策进行评估的权利。

14.2 在贸易过程中，可有效防止关注的检疫性有害生物且澳大利亚生物安全局评估并认为可提供等效的生物安全保护水平的其他植物卫生措施或处理方法可以被采纳为附加选择。

15. AQIS 职责

如果发生违反上述澳方规定的情况，AQIS 在做出暂停或恢复进口决定前可以到中国审核出口程序。

16. 费用

所有 AQIS 审核和检查龙眼/荔枝果实出口计划的费用由中方承担。

17. 有效期

该协议自双方签署之日起生效，在出口贸易第一个季节结束后，将对本协议上述每项条款进行评估。

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局
动植物检疫监管司副司长

卢厚林

(签字)

中国北京

二〇〇四年四月三十日

澳大利亚
农渔林业部
生物安全局植物安全主管

布赖恩·斯迪尼斯

(签字)

中国北京

二〇〇四年四月三十日

附件 1:

中国龙眼荔枝检疫性有害生物名单

(带 * 的为西澳检疫性有害生物)

学名	中文名	英文名	寄主	寄主
<i>Maladera castanea</i> (Arrow)	栗玛绒金龟	Asiatic garden beetle	龙眼	荔枝
<i>Oxycetonia jucunda</i> Faldermann	小青花金龟	Citrus flower chafet	龙眼	荔枝
<i>Popillia mutans</i> Newman	无斑弧丽金龟	Scarab beetle	龙眼	荔枝
<i>Popillia quadriguttata</i> Fabricius	中华弧丽金龟	Scarab beetle	龙眼	荔枝
<i>Potosia breviarisis</i> Lewis	短跗星花金龟	Flower beetle	—	荔枝
* <i>Protaetia fusca</i> (Herbst)	棕星花金龟	Mango flower beetle	龙眼	荔枝
<i>Protaetia nitididorsis</i> (Fairmaire)	亮绿星花金龟	Scarab beetle	龙眼	荔枝

学名	中文名	英文名	寄主	寄主
<i>Xylotrupes mniszechi</i> Thomson	木犀金龟属中 的一种	Rhinoceros beetle	龙眼	荔枝
<i>Bactrocera cucurbitae</i> Coquillett	瓜实蝇	Melon fly	-	荔枝
<i>Bactrocera dorsalis</i> (Hendel)	橘小实蝇	Oriental fruit fly	龙眼	荔枝
* <i>Coccus viridis</i> Green	咖啡绿软蜡 蚧 *	Green coffee scale	龙眼	荔枝
* <i>Ferrisia virgata</i> Cockerell	橘腺刺粉蚧 *	Striped mealybug	-	荔枝
<i>Nezara antennata</i> Scott	花角绿蟥	Green stink bug	龙眼	荔枝
<i>Planococcus litchi</i> Cox	臀纹粉蚧属中 的一种	Litchi mealybug	-	荔枝
* <i>Pulvinaria psidii</i> (Maskell)	垫囊绿绵蜡 蚧 *	Green shield scale	龙眼	荔枝
<i>Tessaratoma papillosa</i> (Drury)	荔蟥	Litchi stink bug	龙眼	荔枝
<i>Adoxophyes cyrtosema</i> Meyrick	柑橘褐带卷蛾	Citrus leaf roller	龙眼	荔枝
<i>Adoxophyes orana</i> Fisher von Roeslerstamm	棉褐带卷蛾	Smaller tea tortrix	龙眼	荔枝
<i>Conopomorpha sinensis</i> Bradley	荔枝蒂蛀虫	Litchi fruit borer	龙眼	荔枝
* <i>Deudorix epijarbas</i> Moore	荔枝小灰蝶 *	Lycaenid fruit borer	龙眼	荔枝
<i>Cylindrocladiella peruviana</i> (Bat Bez, & Herrera)	果腐病	Cylindrocladiella disease	龙眼	-

学名	中文名	英文名	寄主	寄主
<i>Peronophythora litchii</i> Chen ex Ko et al.	荔枝霜疫病	Litchi brown blight	—	荔枝
<i>Phomopsis longanae</i> Chi & Jiang	溃瘍病	Fruit blotch	龙眼	荔枝
LWBD Mycoplasma like filamentous virus	龙眼丛枝病	Longan witches, broom disease	龙眼	荔枝