

**VEREINBARUNG
ZWISCHEN
DEM BUNDESMINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG UND
LANDWIRTSCHAFT DER BUNDESREPUBLIK DEUTSCHLAND
UND
DER ALLGEMEINEN ZOLLVERWALTUNG
DER VOLKSREPUBLIK CHINA
ÜBER PFLANZENGESUNDHEITLICHE ANFORDERUNGEN FÜR
DEN EXPORT
VON FRISCHEN ÄPFELN AUS DEUTSCHLAND NACH CHINA**

Für den sicheren Export von frischen Äpfeln aus Deutschland nach China auf der Grundlage der Schädlingsrisikoanalyse (PRA) tauschten die Allgemeine Zollverwaltung der Volksrepublik China (nachstehend „GACC“ genannt) und das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft der Bundesrepublik Deutschland Ansichten aus und haben sich auf das Folgende verständigt:

Nr. 1 Exekutivorgan

Die für die Umsetzung dieser Vereinbarung zuständige deutsche Stelle wird Deutschlands nationale Pflanzenschutzorganisation (nachstehend „die deutsche NPPO“ genannt) sein.

Nr. 2 Allgemeine Anforderungen

FrISCHE Äpfel (*Malus domestica*), die von Deutschland nach China exportiert werden (nachstehend „Äpfel“ genannt), werden in Deutschland produziert werden und alle chinesischen pflanzengesundheitlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, gesundheitlichen Sicherheitsstandards und die in dieser Vereinbarung aufgeführten Anforderungen erfüllen sowie frei von allen für China maßgeblichen (in Anhang 1 aufgeführten) pflanzlichen Quarantäneschadorganismen und Erde sein.

Diese Vereinbarung bezieht sich ausschließlich auf pflanzengesundheitliche Anforderungen. Andere Standards und Anforderungen, die beispielsweise die menschliche Gesundheit betreffen (z.B. Chinas nationale Lebensmittelsicherheitsstandards), können auch für frISCHE deutsche Äpfel gelten.

Nr. 3 Registrierung

Die Äpfel werden aus Obstbaumanlagen, Verpackungsbetrieben und Kältebehandlungsanlagen stammen, die von der deutschen NPPO registriert und von der GACC zugelassen sind, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten. Sofern die Exportwaren die einschlägigen Anforderungen der Vereinbarung nicht erfüllen, wird die GACC das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft der Bundesrepublik Deutschland als Kontaktstelle der deutschen NPPO unverzüglich über diese Nichterfüllung informieren.

Vor der Exportsaison des ersten Jahres können die deutsche NPPO und die GACC eine gemeinsame Prüfung der registrierten Obstbaumanlagen, Verpackungsbetriebe und Kältebehandlungsanlagen durchführen, um das Funktionieren des Systems des Apfelexports nach China zu überprüfen. Die Registrierungsangaben einschließlich Name, Anschrift und Registrierungsnummer werden von der deutschen NPPO-Kontaktstelle vor dem Beginn der jeweiligen Exportsaison an die GACC übermittelt werden. Die GACC wird die Liste auf ihrer Webseite veröffentlichen.

Nr. 4 Bewirtschaftung der Obstbaumanlagen

Alle Obstbaumanlagen, die für die Ausfuhr nach China registriert sind, werden über Programme der guten landwirtschaftlichen Praxis (GAP) und des integrierten Pflanzenschutzes (IPM) verfügen, einschließlich Maßnahmen, die für die pflanzengesundheitlichen Bedingungen in Obstbaumanlagen geeignet sind.

Unter der Aufsicht der deutschen NPPO werden Maßnahmen des integrierten Pflanzenschutzes ergriffen werden, um das Auftreten von für China maßgeblichen Quarantäneschadorganismen zu vermeiden bzw. zu minimieren und um in den Obstbaumanlagen gute pflanzengesundheitliche Bedingungen aufrecht zu erhalten.

Monitoring- und Kontrollmaßnahmen in Obstbaumanlagen, die Äpfel für den Export nach China produzieren, werden unter Aufsicht und Anleitung von Fachpersonal mit Kenntnissen in der Überwachung und Bekämpfung von

Schadorganismen durchgeführt werden, und das Fachpersonal wird von der deutschen NPPO oder von der deutschen NPPO bevollmächtigten Institutionen geschult werden.

Sämtliche Obstbaumanlagen werden Aufzeichnungen über die Überwachung und Bekämpfung von Schadorganismen führen, die der GACC auf Anfrage von der deutschen NPPO übermittelt werden. Die Aufzeichnungen zur chemischen Bekämpfung von Schadorganismen werden bestimmte Angaben enthalten, einschließlich Name des Pflanzenschutzmittels, Wirkstoff, Datum der Anwendung und der während der Wachstumsperiode eingesetzten Dosen.

Nr. 5 Maßnahmen zur Bekämpfung von Quarantäneschadorganismen

1. Maßnahmen gegen *Cydia pomonella*

Die für die Ausfuhr nach China bestimmten Äpfel werden frei von *C. pomonella* sein.

Gemäß dem von der deutschen NPPO eingeführten Programm zur Bekämpfung von *C. pomonella* werden die zur Vermeidung der Ausbreitung des Schadorganismus und zur Aufrechterhaltung eines geringen Schadorganismenvorkommens in Apfelanbaugebieten erforderlichen Maßnahmen durchgeführt werden. Während der Apfelproduktionssaison werden Pheromonfallen aufgestellt werden, und es werden zur Überwachung und Prognose der Entwicklung von *C. pomonella* Sichtkontrollen durchgeführt. Auf dieser Basis werden Bekämpfungsmaßnahmen angepasst und zeitnah durchgeführt.

Die Überwachung von *C. pomonella* wird von der Zeit der Vollblüte bis zum Abschluss des Verpackens durchgeführt werden. Der Betrieb wird alle Daten zu Fallenkontrollen, Sichtkontrollen, Zeitpunkt, Konzentrationen und Häufigkeit der Insektizidanwendung dokumentieren. In Obstbaumanlagen mit einer Größe von unter acht Hektar werden für *C. pomonella* Fallen in einer Dichte von einer Falle pro Hektar aufgestellt werden, wobei eine Untergrenze von drei Fallen pro Ort der Erzeugung gilt. In Obstbaumanlagen von über acht Hektar wird eine zusätzliche Falle pro zusätzliche zwei Hektar aufgestellt werden. Der Lockstoff wird gemäß den Anweisungen des Herstellers ausgetauscht werden, und die Fallen werden wöchentlich überprüft und

dokumentiert werden. Auf dieser Grundlage werden von den Beratungsdiensten Empfehlungen herausgegeben und in den registrierten Obstbaumanlagen entsprechend umgesetzt. Die deutsche NPPO wird in den ersten zwei Jahren des Exports einen Monitoring-Bericht an die GACC übermitteln.

Um das Auftreten von *C. pomonella* auszuschließen, findet vor dem Beginn des Verpackungsprozesses eine erste Probenahme in den Verpackungsbetrieben statt. Pro Partie Äpfel aus registrierten Obstbaumanlagen werden 600 Äpfel per Zufallsstichprobe untersucht werden; 20% davon werden zu Prüfzwecken aufgeschnitten werden. Dies kann durch Personal des Verpackungsbetriebs erfolgen, das in der Untersuchung auf Schadorganismen geschult ist, und wird durch die deutsche NPPO stichprobenartig überprüft. Es werden nur Verpackungsbetriebe mit photomechanischen Sortiersystemen, bei denen Kameras eine Sichtprüfung der Äpfel vornehmen, für den Export von Äpfeln nach China registriert werden.

Sofern *C. pomonella* festgestellt wird, werden die Äpfel aus der Obstbaumanlage nicht nach China exportiert.

2. Maßnahmen gegen *Erwinia amylovora*

Die Äpfel werden aus befallsfreien Produktionsflächen (PFPS) stammen, die frei von *E. amylovora* sind. Die PFPS werden gemäß ISPM 10 eingerichtet werden. Der Status der PFPS wird von der deutschen NPPO festgestellt werden. Auf Anfrage wird die deutsche NPPO der GACC die entsprechenden Informationen über die Aufrechterhaltung der PFPS zur Bewertung und Bestätigung vorlegen.

Das Monitoring hinsichtlich *E. amylovora* wird mindestens drei Mal pro Jahr auf jeder PFPS jeweils 30-40 Tage nach Blüte und Keimung und vor der Ernte durch die deutsche NPPO oder durch von der deutschen NPPO bevollmächtigte Institutionen durchgeführt werden. Wenn *E. amylovora* festgestellt wird, wird eine Pufferzone von 1000 Metern um den Fundort eingerichtet werden, und der Export von Äpfeln aus der betroffenen Obstbaumanlage und den Obstbaumanlagen in der Pufferzone nach China wird für diese Exportsaison ausgesetzt werden. Zudem wird zusammen mit den Beratern und Erzeugern ein

Hygienekonzept entwickelt und umgesetzt und phytosanitäre Maßnahmen (Baumschnitt, engmaschige Kontrolle, Rodung) werden ergriffen werden.

Die deutsche NPPO wird auf Anfrage einen Monitoring-Bericht übermitteln.

3. Maßnahmen gegen *Ceratitis capitata*

Das Obst wird vor der Versendung oder auf dem Transportweg gegen *C. capitata* kältebehandelt werden. Es gelten folgende Anforderungen an die Kältebehandlung: Die Temperatur für die Kältebehandlung wird für 14 Kalendertage 1,11°C oder weniger oder für 16 Kalendertage 1,67°C oder weniger oder für 18 Kalendertage 2,22°C oder weniger betragen.

Die Kältebehandlung während des Transports kann vor der Abfahrt beginnen und nach dem Ende der ersten Ankunft in China oder im Eingangshafen abgeschlossen werden. Die spezifischen Arbeitsabläufe werden entsprechend den Kältebehandlungsverfahren angewandt werden (siehe Anhang 2 und 3).

4. Maßnahmen gegen *Neofabraea malicorticis* und *N. perennans*

Die Laborkultur und Identifizierung von *N. malicorticis* und *N. perennans* wird in jeder registrierten Obstbaumanlage nach dem Pflücken des Obsts durchgeführt werden. Sofern *N. malicorticis* und *N. perennans* festgestellt wird, werden die Äpfel aus der Obstbaumanlage nicht nach China exportiert werden. Während der Ernte und des Sortier- und Verpackungsprozesses sollen Beschädigungen des Obsts vermieden werden; Äpfel mit Beschädigungen sollen entfernt werden.

Zur Minimierung der Infektionsgefahr werden vor der Ernte Fungizide gegen Fruchtfäule eingesetzt werden, und die Lagerung wird in einer Controlled-Atmosphäre-Umgebung (CA) oder unter Ultra-Low-Oxygen-Konditionen erfolgen. Sofern alternative Maßnahmen ergriffen werden, wird die deutsche NPPO der GACC die einschlägigen Informationen übermitteln.

5. Maßnahmen gegen andere Krankheiten (*Botryosphaeria stevensii*, *Phacidiopycnis washingtonensis*, *Monilinia fructicola*, *Venturia inaequalis*)

Monitoring- und Kontrollmaßnahmen in Obstbaumanlagen: Bei einem Befall sollen abgefallene Blätter, abgefallene Früchte, kranke Äste und kranke Früchte

entfernt werden, um Überwinterungsstätten zu zerstören. Alle Obstbaumanlagen werden Kontrollaufzeichnungen führen, und diese Aufzeichnungen werden die Beschreibung von Pflanzenschutzmitteln enthalten, die während der Vegetationszeit eingesetzt wurden (einschließlich Wirkstoff, Anwendungsdatum, Konzentration und Häufigkeit). Die deutsche NPPO bzw. die von der deutschen NPPO bevollmächtigten Stellen werden diese Maßnahmen kontrollieren. In allen Obstbaumanlagen, die Äpfel nach China exportieren, werden erforderlichenfalls Vorerntebehandlungen mit in Deutschland zugelassenen Fungiziden nach den Grundsätzen des integrierten Pflanzenschutzes erfolgen. Wenn nötig, wird nach Regenfällen eine erneute Anwendung erfolgen.

6. Maßnahmen gegen *Dasineura mali*, *Epidiaspis leperii*, *Eriosoma lanigerum*, *Rhopalosiphum insertum*, *Hoplocampa testudinea*, *Rhynchites aequatus*, *Rhynchites bacchus*

Monitoring- und Kontrollmaßnahmen in Obstbaumanlagen: In Obstbaumanlagen wird das Monitoring auf der Grundlage von Verfahren des integrierten Pflanzenschutzes und den Eigenschaften des Schadorganismus erfolgen. Sollten die o.g. Schadorganismen während einer allgemeinen Überwachung festgestellt werden, werden Behandlungen mit in Deutschland zugelassenen Pflanzenschutzmitteln durchgeführt werden. Die deutsche NPPO oder von der deutschen NPPO bevollmächtigte Stellen werden überprüfen, dass geeignete Behandlungen gegen diese Schadorganismen eingesetzt wurden. Die Erzeuger werden die maßgeblichen Aufzeichnungen aufbewahren, und die deutsche NPPO wird dies in geeigneten Zeitabständen kontrollieren.

Behandlung in Verpackungsbetrieben: Entfernung kleiner, befallener oder verformter Früchte, Reinigung der Fruchtoberfläche und der Kelche mit Wasserhochdruck oder anderen wirksamen Maßnahmen.

Nr. 6 Verarbeitung und Verpackung

Das Verpacken, die Lagerung und der Transport der Äpfel unterliegt der Quarantäneüberwachung durch die deutsche NPPO.

Vor dem Verpacken werden die Äpfel ausgelesen, sortiert und bearbeitet, um zu gewährleisten, dass sie frei von Insekten, Milben, faulenden oder verformten

Früchten, Zweigen, Blättern, Wurzeln und Erde sind.

Die verpackten Äpfel werden getrennt in den Kammern gelagert werden, um einen erneuten Befall zu vermeiden.

Jede Packkiste wird Kennzeichnungen in englischer Sprache mit folgenden Angaben ausweisen: Obstart, Produktionsgebiet (Provinz, Stadt oder Kreis), Land, Name oder Registrierungsnummer der Obstbaumanlage, des Verpackungsbetriebs und der Kältebehandlungsanlage. Jede Obstkiste und -palette wird folgende Beschriftung auf Englisch oder Chinesisch enthalten: "Export to the People's Republic of China "(输往中华人民共和国).

Die Verpackungsmaterialien der Früchte werden sauber und unbenutzt sein und die chinesischen pflanzengesundheitlichen und gesundheitlichen Anforderungen erfüllen. Falls Holzpaletten verwendet werden, werden sie gemäß dem Internationalen Standard „Regelungen für Verpackungsmaterial aus Holz im internationalen Handel (ISPM 15)“ behandelt und mit dem speziellen ISPM 15-Logo gekennzeichnet werden.

Die Container, in die die Äpfel für die Ausfuhr nach China verladen werden, werden beim Verladen auf ihre Sauberkeit geprüft werden. Diese Maßnahme wird von der deutschen NPPO erfasst werden.

Nr. 7 Inspektion und Quarantäne vor der Ausfuhr

In den ersten zwei Handelsjahren wird die deutsche NPPO die Inspektion mittels einer Beprobung von 2% jeder Apfelsendung nach China durchführen. Der Mindestprobenumfang wird 1200 Äpfel betragen, wobei mindestens 60 Früchte sowie alle Früchte mit Befallsverdacht für die Inspektion aufgeschnitten werden. Werden während des Zweijahreszeitraums keine Quarantäne-Probleme festgestellt, wird die Probenmenge auf 1% verringert werden und der Mindestprobenumfang wird 600 Früchte betragen.

Falls *E. amylovora* festgestellt wird, wird die deutsche NPPO den Status der einschlägigen PFPS aussetzen und die GACC unverzüglich davon unterrichten. Nach der Beseitigung von *E. amylovora* durch die deutsche NPPO kann der Status der PFPS wiedererlangt werden.

Falls ein anderer für China maßgeblicher Quarantäneschadorganismus (Anhang 1) festgestellt wird, wird die Partie Äpfel nicht nach China exportiert werden. Die deutsche NPPO wird die Ursache feststellen und Präventivmaßnahmen zur Verbesserung ergreifen. Gleichzeitig werden Nachweisaufzeichnungen geführt und auf Anfrage der GACC übermittelt werden.

Nach Abschluss einer Inspektion wird die deutsche NPPO ein Pflanzengesundheitszeugnis für Äpfel über die zufriedenstellende Durchführung einer Quarantäneinspektion ausstellen, das als **zusätzliche Erklärung** folgende Angabe enthalten muss: **“This consignment complies with the requirements described in the Arrangement on Phytosanitary Requirements for Export of Fresh Apples from Germany to China, and is free from the quarantine pests of concern to China.”** (Deutsch: Diese Sendung erfüllt die Anforderungen, die in der Vereinbarung über pflanzengesundheitliche Anforderungen für den Export von frischen Äpfeln aus Deutschland nach China beschrieben werden, und ist frei von für China maßgeblichen Quarantäneschadorganismen)

Für Sendungen, die am Ursprungsort einer Kältebehandlung unterzogen werden, wird die **Temperatur und Dauer der Behandlung sowie der Name oder Registrierungsnummer der Anlage, in der sie durchgeführt wurde, auf dem Pflanzengesundheitszeugnis** angegeben. Für Kältebehandlungen beim Transport wird die Angabe **“Cold treatment in transit”** („Kältebehandlung während des Transports“) in die jeweilige Bescheinigung aufgenommen, **zusammen mit der Behandlungstemperatur und -dauer und den Container- und Plombennummern.**

Die deutsche NPPO wird der GACC vorab das Muster eines Pflanzengesundheitszeugnisses zur Bestätigung zusenden.

Nr. 8 Eingangskontrolle und Quarantäne

Alle chinesischen Häfen und Flughäfen, die von der GACC für die Obsteinfuhr zugelassen wurden, werden Eingangshäfen für deutsche Äpfel sein.

Wenn eine Sendung an einem Eingangshafen eintrifft, werden die chinesischen

Zollbehörden die Dokumente und die Kennzeichnung prüfen und die entsprechende pflanzengesundheitliche Kontrolle durchführen.

Für Waren, die vor der Versendung einer Kältebehandlung unterzogen wurden, werden die Ergebnisse der Kältebehandlung mit den beigefügten Mitzeichnungen der deutschen NPPO einschließlich der Aufzeichnung des Fruchttemperatursensors übermittelt werden. Der Bericht über die Kältebehandlung und die Aufzeichnungen der Fruchttemperatursensorkalibrierung wird für diejenigen Lieferungen zur Verfügung gestellt werden, die beim Transport einer Kältebehandlung unterzogen wurden.

Wenn Äpfel aus nicht registrierten Obstbaumanlagen oder Verpackungsbetrieben oder Kältebehandlungsanlagen festgestellt werden, wird die Einfuhr der Sendung untersagt werden.

Jede Sendung, bei der festgestellt wird, dass sie keiner effektiven Kältebehandlung unterzogen wurde, wird entweder am Zielhafen (im Originalcontainer) einer Kältebehandlung unterzogen oder zurückgeschickt oder vernichtet.

Wenn ein lebender Organismus von *C. capitata* festgestellt wird, wird die Sendung entweder zurückgeschickt oder vernichtet oder behandelt. Die GACC wird die deutsche NPPO unverzüglich darüber unterrichten und die Einfuhr von Äpfeln aus den einschlägigen Obstbaumanlagen und Verpackungsbetrieben in Deutschland vorläufig aussetzen, bis die Ursache, die zur Nichterfüllung geführt hat, auf der Grundlage einer Untersuchung durch die deutsche NPPO behoben ist.

Wenn ein lebender Organismus von *C. pomonella* oder *E. amylovora* festgestellt wird, wird die Sendung entweder zurückgeschickt oder vernichtet werden. Die GACC wird die deutsche NPPO unverzüglich darüber unterrichten. Die deutsche NPPO wird den Status der einschlägigen PFPS in Deutschland für *E. amylovora* aussetzen. Die deutsche NPPO wird die Ursache ermitteln und Maßnahmen ergreifen, um ein erneutes Auftreten dieser Sachverhalte zu verhindern. Nach der Beseitigung von *E. amylovora* kann der Status der PFPS

durch die deutsche NPPO wiederhergestellt werden. Die Kontaktstelle der deutschen NPPO wird die GACC entsprechend zur Bestätigung unterrichten.

Wenn ein anderer für China maßgeblicher Quarantäneschadorganismus festgestellt wird, wird die Sendung gemäß den einschlägigen Artikeln des Gesetzes der Volksrepublik China über die Quarantäne von Tieren und Pflanzen bei der Ein- und Ausfuhr behandelt, zurückgeschickt oder vernichtet werden.

Falls die Nichterfüllung der nationalen chinesischen Lebensmittelsicherheitsnormen festgestellt wird, werden die Äpfel zurückgeschickt oder vernichtet werden.

Für die oben genannten Fälle werden sich beide Seiten ins Benehmen setzen, um über Korrekturmaßnahmen für künftige Apfeleinfuhren zu beraten.

Nr. 9 Bewertung und gemeinsame Prüfung

Mit Unterstützung der deutschen NPPO kann die GACC vor Beginn des Programms mittels stichprobenartiger Vor-Ort-Besuche oder Fernuntersuchung in den deutschen Apfelerzeugungsgebieten eine Erfüllungsüberprüfung vornehmen. Die Sachverständigen werden die phytosanitären Bedingungen der Obstbaumanlagen, Verpackungsbetriebe, Kältebehandlungsanlagen und des Überwachungssystems überprüfen.

Die Kosten für diesen Besuch, einschließlich Reisekosten, Unterkunft und Verpflegung werden von Deutschland getragen werden. Die Kontaktstelle der deutschen NPPO wird für die Einladung und die Tagesordnung zuständig sein und mit den chinesischen Sachverständigen zusammenarbeiten.

Nr. 10 Retrospektive Bewertung

Die GACC wird entsprechend dem Vorkommen der Schadorganismen und den Beanstandungsinformationen weitere Risikoanalysen von Schadorganismen durchführen und sich mit der deutschen NPPO ins Benehmen setzen, um die Liste mit den Quarantäneschadorganismen und den einschlägigen Quarantänemaßnahmen anzupassen.

Um eine effiziente Durchführung des Programms zu gewährleisten, könnten

alle in dieser Vereinbarung beschriebenen Maßnahmen und Tätigkeiten entsprechend den festgelegten Verfahren und internationalen Standards überprüft und evaluiert werden.

Nr. 11 Gültigkeit, Änderung und Beendigung

Diese Vereinbarung wird ab dem Datum ihrer Unterzeichnung wirksam werden und für drei Jahre gelten. Diese Vereinbarung kann durch beiderseitige schriftliche Zustimmung geändert werden. Jede Seite kann diese Vereinbarung beenden, indem sie dies der anderen Seite mindestens sechs Monate vor Ablauf der Vereinbarung schriftlich mitteilt. Teilt keine Seite mindestens sechs Monate vor dem Ablaufdatum die Absicht einer Änderung oder Beendigung dieser Vereinbarung mit, so wird diese Vereinbarung automatisch um jeweils drei Jahre verlängert werden.

Unterzeichnet inam.....in zwei Exemplaren, jeweils in deutscher, chinesischer und englischer Sprache. Jede Seite bewahrt eine Durchschrift der drei Texte auf. Alle Texte sind gleichwertig. Bei unterschiedlicher Auslegung dieser Vereinbarung ist die englische Sprachfassung maßgebend.

Für
das Bundesministerium für
Ernährung und Landwirtschaft
der Bundesrepublik Deutschland

Für
die Allgemeine Zollverwaltung
der Volksrepublik China

FÜR CHINA RELEVANTE QUARANTÄNESCHADORGANISMEN

1. *Ceratitidis capitata*
2. *Cydia pomonella*
3. *Dasineura mali*
4. *Epidiaspis leperii*
5. *Eriosoma lanigerum*
6. *Rhopalosiphum insertum*
7. *Hoplocampa testudinea*
8. *Rhynchites aequatus*
9. *Rhynchites bacchus*
10. *Erwinia amylovora*
11. *Venturia inaequalis*
12. *Botryosphaeria stevensii*
13. *Phacidiopycnis washingtonensis*
14. *Monilinia fructicola*
15. *Neofabraea malicorticis*
16. *Neofabraea perennans*

OPERATIONELLE VERFAHREN FÜR DIE KÄLTEBEHANDLUNG VOR DEM VERSAND

1. Typ des Kühlhauses

- 1.1 Die Kältebehandlung am Ursprungsort erfolgt in durch die deutsche NPPO zugelassenen und von der GACC bestätigten Kühlhäusern;
- 1.2 Es liegt in der Verantwortung von Amtspersonen der deutschen NPPO sicherzustellen, dass die von Exporteuren verwendeten Kühlhäuser den einschlägigen Regelungen entsprechen sowie mit einer Kühlausrüstung ausgestattet sind, mit der die gemäß dem Kältebehandlungsplan erforderliche Fruchttemperatur erreicht bzw. aufrechterhalten werden kann.
- 1.3 Amtspersonen der deutschen NPPO führen ein Register der Kühlhäuser, die für die Kältebehandlung der in die Volksrepublik China ausgeführten Äpfel geeignet sind. Dieses Register beinhaltet Dokumente, die die folgenden Anforderungen erfüllen:
 - (a) Gebäudestandort und Bauplan, einschließlich der exakten Kontaktdaten des Eigentümers und des Betreibers;
 - (b) Größe und Fassungsvermögen;
 - (c) Art der Wand-, Boden- und Deckendämmung;
 - (d) Markenbezeichnung, Betriebsweise, Modell und Leistungsvermögen des Kühlkompressors, Verdampfers und Lüftungssystems sowie
 - (e) Unterlagen, die technische Daten zum Temperaturbereich der Ausrüstung, den im Kühlhaus vorhandenen Temperaturschreibern sowie zur Steuerung der Umluftabtauung enthalten.
- 1.4 Vor Beginn jeder Apfelexportsaison stellt die deutsche NPPO der GACC eine Liste mit Namen und Anschriften der registrierten Kühlhäuser zur Verfügung.

2. Typ der Temperaturschreiber

Amtspersonen der deutschen NPPO stellen sicher, dass die Temperatursensoren und Temperaturschreiber wie folgt miteinander kombiniert werden:

- (a) Die Temperatursensoren weisen im Bereich zwischen $-3,0$ und $+3,0^{\circ}\text{C}$ eine Messgenauigkeit von $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$ auf;

- (b) An die Temperaturschreiber kann die erforderliche Anzahl von Sensoren angeschlossen werden;
- (c) Die Temperaturschreiber können während der Behandlung Daten aufzeichnen und speichern, bis diese von Amtspersonen der deutschen NPPO oder von durch die deutsche NPPO bevollmächtigten Personen abgelesen werden;
- (d) Sie sind so leistungsfähig, dass sie mindestens einmal pro Stunde Daten von allen Temperatursensoren mit der für die Sensoren vorgeschriebenen Genauigkeit aufzeichnen können, und
- (e) es ist möglich, einen Ausdruck zu erzeugen, auf dem der Sensor, die Zeit, die Temperatur sowie die Register- und Identifikationsnummer des Kühlhauses angegeben sind.

3. Kalibrierung der Temperatursensoren

Die Kalibrierung erfolgt mit einer Mischung von zerstoßenem Eiswasser und destilliertem Wasser mithilfe eines zertifizierten, von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigten Personen zugelassenen Thermometers:

- (a) Jeder Sensor, der beim Anfangswert von 0°C eine Temperatur von weniger als -0,3 oder mehr als 0,3°C verzeichnet, wird durch einen anderen Sensor ersetzt, der die geforderte Messgenauigkeit erfüllt.
- (b) Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen überwachen nach Abschluss der Behandlung die Kalibrierung der Fruchtsensoren mit dem vorgenannten Verfahren.

4. Anbringen von Temperatursensoren unter Aufsicht von Amtspersonen der deutschen NPPO oder von durch die deutsche NPPO bevollmächtigten Personen.

4.1 Das auf der obersten Palette befindliche Obst wird unter Aufsicht von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigten Personen vorgekühlt und in den Kühlraum eingelagert. Es kann auch von den Exporteuren vorgekühlt werden.

4.2 Mindestens zwei Sensoren werden für die Temperaturmessung im Kühlraum verwendet (jeweils an der Luftaustritts- und Luftrückführungsstelle). Für die Temperaturmessung am Frischobst sind gemäß Vorgaben des Behandlungsplans mindestens die folgenden vier Sensoren erforderlich:

- (a) ein Sensor mittig im Obst in der Mitte des Kühlraumes;

- (b) ein Sensor an der Ecke der oberen Obstschrift in der Mitte des Kühlraumes;
- (c) ein Sensor an der Luftrückführung im mittleren Bereich des eingelagerten Obstes und
- (d) ein Sensor an der Luftrückführung oberhalb des eingelagerten Obstes.

4.3 Das Anbringen der Sensoren und der Anschluss an den Temperaturschreiber erfolgen unter Aufsicht und Anleitung von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen.

4.4 Die Aufzeichnung darf jederzeit beginnen, der Behandlungsbeginn wird jedoch erst ab dem Zeitpunkt gemessen, zu dem alle Fruchtsensoren die vorgegebene Behandlungstemperatur erreicht haben.

4.5 Bei Verwendung der Mindestanzahl von Sensoren wird, wenn sich einer von ihnen im Zeitraum von vier aufeinanderfolgenden Stunden außerhalb des vom Behandlungsplan vorgegebenen Gültigkeitsbereichs befindet, die Behandlung für ungültig befunden und wiederholt.

5. Überprüfung der Behandlungsergebnisse

5.1 Wenn die Parameter im Behandlungsprotokoll die Anforderungen erfüllen, dürfen Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen die Beendigung der Behandlung bewilligen. Wenn Sensoren gemäß „Abschnitt 3“ zugelassen wurden, gilt die Behandlung als erfolgreich abgeschlossen.

5.2 Die Sensoren werden vor der Entnahme des Obstes aus dem Kühlraum kalibriert.

6. Bestätigung der Behandlungsergebnisse

6.1 Nach Abschluss der Behandlung werden die Sensoren gemäß „Abschnitt 3“ rekaliert. Alle Kalibrierprotokolle sollten aufbewahrt und auf Anfrage der GACC vorgelegt werden.

6.2 Wenn ein rekalierteter Sensor nach der Behandlung einen höheren Messwert als bei seiner Erstanbringung anzeigt, müssen die für diesen Sensor aufgezeichneten Messwerte korrigiert werden. Wenn sich nach der Korrektur der aufgezeichneten Messwerte ergibt, dass diese nicht den Vorgaben des Behandlungsplans entsprechen, werden die

Ergebnisse als ungültig betrachtet. Amtspersonen der deutschen NPPO und der Exporteur entscheiden gemeinsam, ob eine neue Behandlung durchgeführt werden soll.

6.3 Dem Ausdruck der Temperaturlaufzeichnungen werden ausreichende statistische Daten beigelegt, die als Nachweis für den Abschluss der Kältebehandlung dienen.

6.4 Die Amtspersonen der deutschen NPPO geben die genannten Aufzeichnungen und statistischen Daten frei, bevor sie bescheinigen, dass die Behandlung erfolgreich abgeschlossen wurde, und legen diese Freigabe auf Anfrage der GACC zur Prüfung vor.

6.5 Wenn während einer Behandlung die Anforderungen nicht erfüllt werden, darf der Temperaturschreiber bei laufender Behandlung neu angeschlossen werden, sofern eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist:

(a) Die Amtspersonen der deutschen NPPO bestätigen, dass die Behandlung den Vorgaben gemäß „Abschnitt 6.3“ entspricht, oder

(b) der Zeitraum zwischen Abbruch und Neustart beträgt weniger als 24 Stunden.

(c) In beiden Fällen darf die Aufzeichnung der Daten nach Neuanschluss der Temperaturschreiber fortgesetzt werden.

7. Verladen in Container

7.1 Die Container werden unter Aufsicht von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen kontrolliert. Bei der Kontrolle wird sichergestellt, dass sie nicht von Schadorganismen befallen sind und ihr Eingang abgedeckt ist, um das Eindringen von Insekten zu verhindern.

7.2 Das Obst wird in insektensicheren Vorrichtungen in die Container verladen oder Kühlraum- und Containereingang sind mit insektensicheren Materialien isoliert.

8. Containerplombe

8.1 Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen bringen an der Containertür eine nummerierte Plombe an und vermerken die Plombennummer im Pflanzengesundheitszeugnis.

8.2 Die Plombe darf nur von einem chinesischen Zollbeamten am Eingangshafen in der Volksrepublik China entfernt werden.

9. Lagerung des behandelten Obstes, das nicht sofort verladen wird

Wenn das behandelte Obst nicht sofort verladen wird, darf es gelagert werden. Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen kontrollieren dabei sichere Lagerungsbedingungen, d. h.:

- (a) Wird das Obst in dem Kälteraum gelagert, in dem die Kältebehandlung erfolgte, so wird die Tür geschlossen;
- (b) Wird das Obst in andere Lagerhäuser transportiert, so wird der Transport zuverlässig ausgeführt und von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigten Personen überwacht; dabei wird kein anderes Obst zusammen mit dem behandelten Obst gelagert, und
- (c) Das anschließende Verladen des Obstes in einen Container erfolgt unter Aufsicht von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigten Personen gemäß „Abschnitt 7“.

10. Pflanzengesundheitszeugnis

10.1 Die Temperatur und Dauer der Kältebehandlung am Ursprungsort werden neben dem Namen oder Registrierungsnummer der Verpackungsanlage oder des Kühlhauses, in dem die Behandlung erfolgte, im Abschnitt „Behandlung“ des Pflanzengesundheitszeugnisses angegeben.

10.2 Das Pflanzengesundheitszeugnis und der Kältebehandlungsbericht (einschließlich der amtlich unterzeichneten Temperaturaufzeichnungen und statistischen Daten sowie des Kalibrierprotokolls der Temperatursensoren) werden nach Ankunft der Äpfel in der Volksrepublik China dem chinesischen Zoll zur Verfügung gestellt.

OPERATIONELLE VERFAHREN FÜR DIE KÄLTEBEHANDLUNG BEIM TRANSPORT

1. Typ des Containers

Bei dem Container handelt es sich um einen selbstkühlenden (gesamtkühlten) Transportcontainer, der mit einer Kühlausrüstung ausgestattet ist, mit der die erforderliche Temperatur erreicht und aufrechterhalten werden kann.

2. Typ der Temperaturschreiber

Amtspersonen der deutschen NPPO oder von der deutschen NPPO bevollmächtigte Personen stellen sicher, dass die Temperatursensoren und Temperaturschreiber wie folgt miteinander kombiniert werden:

- 2.1 Im Bereich zwischen $-3,0$ und $+3,0^{\circ}\text{C}$ wird die Temperatur mit einer Genauigkeit von $\pm 0,15^{\circ}\text{C}$ vom Sensor gemessen.
- 2.2 Die Anzahl der angebrachten Sensoren ist ausreichend.
- 2.3 Die Temperaturschreiber sind in der Lage, während der Behandlung Daten aufzuzeichnen und zu speichern.
- 2.4 Die Temperaturmesswerte aller Sensoren werden mindestens einmal pro Stunde aufgezeichnet, wobei die Anforderungen an die Genauigkeit den Vorgaben für Sensoren entsprechen.
- 2.5 Im Ausdruck der Temperaturaufzeichnungen werden die für jeden Sensor aufgezeichneten Zeiten und Temperaturen einander zugeordnet und die Temperaturschreiber und Containercodes angegeben.

3. Kalibrierung der Temperatursensoren

- 3.1 Die Kalibrierung erfolgt mit einer Mischung von zerstoßenem Eiswasser und destilliertem Wasser mithilfe eines zertifizierten Thermometers.
- 3.2 Jeder Sensor, der beim Anfangswert von 0°C eine Temperatur von unter $-0,3$ oder über $0,3^{\circ}\text{C}$ misst, wird durch einen anderen Sensor ersetzt, der die geforderte Messgenauigkeit erfüllt.
- 3.3 Für jeden Container wird ein „Kalibrierprotokoll der Fruchttemperatursensoren“ erstellt, von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen unterzeichnet und mit einem Siegel versehen, und das Originaldokument wird dem Pflanzengesundheitszeugnis beim Versand

beigefügt.

3.4 Wenn die Obstpartien im Eingangshafen der Volksrepublik China eintreffen, kontrolliert der chinesische Zoll die Kalibrierung der Fruchttemperatursensoren.

4. Anbringen der Temperatursensoren

4.1 Das verpackte Obst wird unter Aufsicht von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen in die Transportcontainer geladen und so angeordnet, dass ein gleichmäßiger Luftstrom unter den und um die Paletten und Kisten gewährleistet ist.

4.2 In jedem Container werden an den folgenden vorgegebenen Stellen mindestens drei Fruchttemperatursensoren und zwei Lufttemperatursensoren angebracht:

(a) Der erste Fruchttemperatursensor wird in der Mitte der obersten Schicht der ersten Obstreihe innerhalb des Containers angebracht.

(b) Der zweite Fruchttemperatursensor wird in der Mitte in einer Entfernung von 1,5 m (in 40-Fuß-Containern) bzw. 1 m (in 20-Fuß-Containern) zur Containertür auf halber Höhe angebracht.

(c) Der dritte Fruchttemperatursensor wird im Obst an der linken Wand in einer Entfernung von 1,5 m (in 40-Fuß-Containern) bzw. 1 m (in 20-Fuß-Containern) zur Containertür ebenfalls auf halber Höhe angebracht.

(d) Die beiden Lufttemperatursensoren werden an der Luftaustritts- und der Luftrückführungsstelle des Containers angebracht.

4.3 Alle Sensoren werden unter Aufsicht und Anleitung von Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen angebracht.

4.4 Das (vorgekühlte) Obst wird vor dem Verladen in Container in Kühlräumen gelagert, bis es die Temperatur von 4°C oder weniger erreicht.

5. Containerplombe

5.1 Die Amtspersonen der deutschen NPPO oder durch die deutsche NPPO bevollmächtigte Personen bringen an der Tür des Frachtcontainers eine nummerierte Plombe an.

5.2 Die Plombe darf nur von einem Zollbeamten der Volksrepublik China am Eingangshafen in der Volksrepublik China entfernt werden.

6. Überprüfung des Behandlungsergebnisses

6.1 Wenn die Parameter des Behandlungsprotokolls die Anforderungen erfüllen, dürfen Amtspersonen der GACC die Beendigung der Behandlung bewilligen, und wenn die Sensoren gemäß „Abschnitt 3“ zugelassen wurden, gilt die Behandlung als erfolgreich abgeschlossen.

6.2 Die Sensoren werden kalibriert, bevor das Obst aus dem Kühlraum ausgeladen wird.

7. Temperaturlaufzeichnungen und Bestätigung

7.1 Die Kältebehandlung beim Transport erfolgt während des Containertransports von Deutschland zum ersten Eingangshafen in der Volksrepublik China, oder kann nach Ankunft im Eingangshafen abgeschlossen werden.

7.2 Die Aufzeichnung darf jederzeit beginnen, der Behandlungsbeginn wird jedoch erst ab dem Zeitpunkt gemessen, zu dem alle Fruchtsensoren die vorgegebene Behandlungstemperatur erreicht haben.

7.3 Das Transportunternehmen lädt das digitale Kältebehandlungsprotokoll herunter und stellt es der Zollbehörde der Volksrepublik China am Eingangshafen in der Volksrepublik China zur Verfügung.

7.4 Bei einigen Seetransporten kann die Kältebehandlung noch vor Ankunft in der Volksrepublik China abgeschlossen werden. Das Behandlungsprotokoll darf während der Beförderung heruntergeladen und zur Überprüfung an die Zollbehörde der Volksrepublik China übersandt werden.

7.5 Die Zollbehörde der Volksrepublik China bestätigt die Konformität des Protokolls mit den Anforderungen an die Kältebehandlung und beurteilt auf der Grundlage der Sensorenkalibrierung, ob die Behandlung gültig war.

8. Pflanzengesundheitszeugnis

8.1 Die Temperatur und das geplante Anfangsdatum der Kältebehandlung werden im Abschnitt „Behandlung“ des Pflanzengesundheitszeugnisses vermerkt, gefolgt von der Angabe „beim Transport“.

8.2 Das Pflanzengesundheitszeugnis und der Kältebehandlungsbericht sowie das Kalibrierprotokoll der Fruchttemperatursensoren werden nach Ankunft der Äpfel in der Volksrepublik China dem Zoll der Volksrepublik China zur Verfügung gestellt.