

**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 Km<sup>2</sup> (pelo menos 2 armadilhas para o pomar com menos de 1 Km<sup>2</sup>) 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 SO<sub>2</sub> 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, NOVENABR, 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.

<b>Metros cúbicos</b>	<b>Número de pallets</b>	<b>Número de sensores de ar</b>	<b>Número de sensores de polpa</b>	<b>Número total de sensores</b>
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.