

QUY ĐỊNH YÊU CẦU KIỂM DỊCH THỰC VẬT NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI NHÔ QUẢ TƯƠI (*Vitis vinifera* L.) TỪ CHI LÊ

1. Tất cả các lô hàng nhô quả tươi phải được xử lý một trong các biện pháp sau:

- **Xử lý lạnh** tại Chi Lê hoặc trên đường đi với một trong những thông số về nhiệt độ và thời gian như sau:
 - + Nhiệt độ (-) 0,5°C trong thời gian 6 ngày
 - + Nhiệt độ 0,5°C trong thời gian 6 ngày.

Hoặc

- **Xử lý** xông hơi khử trùng bằng **Methyl bromide**, thời gian xử lý 2 giờ với nồng độ 48 g/m³ (tại nhiệt độ từ 10-15°C) hoặc 40 g/m³ (tại nhiệt độ từ 15-21°C) hoặc 32 g/m³ (tại nhiệt độ từ 21°C trở lên).

Biện pháp xử lý, nhiệt độ và thời gian (đối với xử lý lạnh) hoặc nồng độ và thời gian (đối với xử lý xông hơi khử trùng) đều phải được **ghi rõ trong Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật**.

2. Lô nhô quả tươi xuất khẩu phải được cơ quan có thẩm quyền về kiểm dịch thực vật của Chi Lê kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật và đảm bảo không nhiễm các loài sinh vật gây hại sau:

A. Nhện

(1) *Brevipalpus chilensis*

B. Côn trùng

(2) *Ceratitis capitata*

(3) *Drosophila simulans*

(4) *Aspidiotus nerii*

(5) *Hemiberlesia lataniae*

(6) *Pseudococcus calceolariae*

(7) *Pseudococcus viburni*

C. Bệnh hại

(8) *Botryosphaeria obtusa*

(9) *Phaeoacremonium aleophilum*

(10) *Phaeomoniella chlamydospora*

(11) *Pseudomonas syringae* pv. *syringae*

3. Tại phần khai báo bổ sung (additional declaration) của Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật phải ghi rõ bằng tiếng Anh:

"The consignment of table grape fruits has been produced and prepared for export in accordance with the phytosanitary import requirements

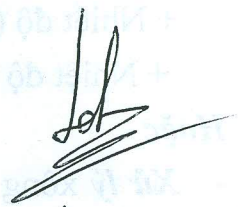
for importation of fresh table grapes (*Vitis vinifera* L.) from Chile into Vietnam”

4. Lô hàng không được lẫn đất, lá cây và các bộ phận khác của cây./.

DUYỆT CỦA LÃNH ĐẠO CỤC

PHÒNG KIỂM DỊCH THỰC VẬT




Lê Sơn Kha