

# 进口智利冷冻水果清关检验检疫要求有哪些？

产品名称	进口智利冷冻水果清关检验检疫要求有哪些？
公司名称	广东远辉国际货运代理有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广东省东莞市南城街道元美东路3号1栋1502室04
联系电话	13602372478

## 产品详情

海关总署发布《关于进口智利冷冻水果检验检疫要求的公告》（2022年第10号），允许自公告发布之日起智利生产的、符合检验检疫要求的冷冻水果进口。

在此之前，我国仅允许从智利进口冷冻草莓、黑莓和蓝莓3种冷冻水果。此次获准进入我国的智利冷冻水果从3种大幅增加至17种。目前，中国已是智利冷冻水果第五大出口目的地，与智利签署协议后，进入中国市场的冷冻水果将会越来越多。

### 允许进境的商品

冷冻水果是指去除不可食用果皮、果核后（樱桃除外），经过速冻处理，并在整个冷链环节中保持果肉核心达到-18 °C或以下的水果，且符合《国际食品标准》“速冻食品加工和处理操作规范”（CAC/RCP 8-1976）要求。

### 准予进口智利冷冻水果种类清单

- 1、冷冻木莓（Frozen Raspberries）*Rubus idaeus*
- 2、冷冻博伊森莓（Frozen Boysenberry）*Rubus ursinus* var. *Longanobaccus*
- 3、冷冻蔓越莓（Frozen Cranberry）*Vaccinium macrocarpon*
- 4、冷冻苹果（Frozen Apple）*Malus domestica*
- 5、冷冻鳄梨（Frozen Avocado）*Persea americana*
- 6、冷冻樱桃（Frozen Cherry）*Prunus avium*
- 7、冷冻番荔枝（Frozen Cherimoya）*Annona cherimola*

- 8、冷冻葡萄 ( Frozen Grape ) *Vitis vinifera*
- 9、冷冻猕猴桃 ( Frozen Kiwi ) *Actinidia chinensis/A. deliciosa*
- 10、冷冻桃 ( Frozen Peach ) *Prunus persica*
- 11、冷冻芒果 ( Frozen Mango ) *Mangifera indica*
- 12、冷冻番木瓜 ( Frozen Papaya ) *Carica papaya*
- 13、冷冻菠萝 ( Frozen Pineapple ) *Ananas comosus*
- 14、冷冻石榴 ( Frozen Pomegranate ) *Punica granatum*
- 15、冷冻蓝莓 ( Frozen blueberry ) *Vaccinium spp.*
- 16、冷冻黑莓 ( Frozen blackberry ) *Rubus ulmifolius*
- 17、冷冻草莓 ( Frozen Strawberry ) *Fragaria ananassa*

值得注意的是，智利获得我国检验检疫准入的新鲜水果种类与冷冻水果种类有所不同，李、梨、柑橘、葡萄柚、橙、柠檬等只能以新鲜水果的方式进口；木莓、博伊森莓、蔓越莓、番荔枝、芒果、番木瓜、菠萝、石榴、黑莓、草莓等只能以冷冻水果的方式进口；而猕猴桃、苹果、葡萄、樱桃、蓝莓、鳄梨（牛油果）、油桃则可以通过新鲜水果或冷冻水果两种方式进口。

## 批准的加工厂

输华冷冻水果加工厂均须在代表智利共和国农业部的智利农牧局（SAG）批准备案，并由中华人民共和国海关总署（GACC）审核批准注册。SAG每年向GACC提供注册名单，获得批准的名单可在GACC网站查询。

## 出口前要求

### （一）供应商管理

智利农牧局要求每个输华冷冻水果加工厂保留有水果供应商清单。清单中应至少包括如下信息：供应商名称、大区、市、果园编号和水果名称。

所有供应水果的果园应实施良好农业操作和有害生物综合管理，包括适合于果园植物检疫条件的管理措施，以降低有害生物的发生。输华冷冻水果加工厂应保存相关管理措施的副本。

### （二）体系

冷冻水果加工厂必须执行危害分析与关键控制点（HACCP）体系，并按照《国际食品标准》“速冻食品加工和处理操作规范”（CAC/RCP 8-1976）要求进行冷冻水果的准备、加工、储藏和运输，以保证冷冻水果的质量和卫生。

冷冻水果加工厂必须对出口产品进行包括农药、重金属和微生物在内的多种残留检测，并由智利农牧局授权实验室进行检测、出具检测报告。检测报告中须明确注明冷冻水果是否符合中国对农残、重金属和

微生物等污染物的限量要求。每批冷冻水果抵达中国时须随附检测报告。

智利农牧局须按照联合国粮食及农业组织（FAO）和世界卫生组织（WHO）发布的防护相关指南要求，指导和监督输华冷冻加工企业严格按照FAO和WHO发布的指南作业，加强员工防护，防范产品和包装受到污染。