



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΙΚΗΣ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΟΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
Ταχ. Διεύθυνση: Λ. Συγγρού 150
Ταχ. Κωδ.: 176 71 Αθήνα
Πληροφορίες: Χρ. Αραμπατζής, Στ. Ιωαννίδου
Τηλέφωνο: 210 9287235, 2109287133
FAX : 210 9212090
Email: charampatzis@minagric.gr,
stioannidou@minagric.gr

**ΑΜΕΣΗ ΕΠΙΔΟΣΗ
ΕΞ. ΕΠΕΙΓΟΝ**

Αθήνα: 24/10/2018
Αριθ. Πρωτ.:10936/144849

ΠΡΟΣ: ΟΠΩΣ Ο Π.Δ.

ΘΕΜΑ: «Φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις της Ινδίας για την εξαγωγή

α) νωπών καρπών ακτινιδίων και

β) νωπών καρπών μήλων»

Α. Φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις της Ινδίας για την εξαγωγή ακτινιδίων

Οι Έλληνες εξαγωγείς ακτινιδίου έχουν την δυνατότητα να εξάγουν ακτινίδια στην Ινδία, από το 2015, σύμφωνα με τις επίσημες φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις της χώρας οι οποίες περιλαμβάνουν την ψυχρή μεταχείριση πριν τη διαμετακόμιση (pre-shipment cold treatment), όπως φαίνεται στον ακόλουθο πίνακα.

Country of origin	Additional declarations required to be incorporated into Phytosanitary certificate	Special conditions of import
(4)	(5)	(6)
“(vii) Greece	Free from: (a) <i>Aspidiotus nerii</i> (aucuba scale) (b) <i>Botryosphaeria dothidea</i> (canker of almond) (c) <i>Ceratitis capitata</i> (Mediterranean fruit fly) (d) <i>Lobesia botrana</i> (grape berry moth) (e) <i>Phytophthora cryptogea</i> (tomato foot rot) (f) <i>Pseudomonas viridiflava</i> (bacterial leaf blight of tomato(USA))	Pre shipment cold treatment at 0°C or below for 13 days; 0.55°C or below for 14 days; 1.1°C or below for 18 days and in-transit refrigeration or Methyl Bromide fumigation @ 32 g/m ³ for 3 ^{1/2} hrs at 21°C or equivalent thereof The treatment should be endorsed on Phytosanitary Certificate issued at the country of origin/ re-export.”

Μετά από σχετικό αίτημα και συνεχείς διαπραγματεύσεις της υπηρεσίας μας, η Ινδική πλευρά, έχει συναινέσει στην δοκιμαστική εφαρμογή της ψυχρής μεταχείρισης των ακτινιδίων και κατά την διαμετακόμιση (in transit). Σε πρόσφατη αλληλογραφία των Ινδικών αρχών με την υπηρεσία μας, οι Ινδικές Αρχές επιβεβαίωσαν για μια ακόμη φορά την πρόθεση τους να συμπεριλάβουν αυτή τη δυνατότητα στην επίσημη νομοθεσία της Χώρας τους μετά από την πραγματοποίηση δοκιμαστικών αποστολών.

Σε περίπτωση που έλληνες εξαγωγείς ακτινιδίων επιθυμούν να αποστείλουν ακτινίδια στην Ινδία με τη μέθοδο της ψυχρής μεταχείρισης κατά τη διαμετακόμιση (in transit cold treatment - trial shipment), τότε πρέπει να ακολουθηθεί η κατωτέρω διαδικασία:

- A) Η ψυχρή μεταχείριση κατά την διαμετακόμιση να εφαρμόζεται σε 0°C ή πιο κάτω για 13 μέρες ή σε 0.55 °C ή πιο κάτω για 14 μέρες ή σε 1.1 °C ή πιο κάτω για 18 μέρες.
- B) Οι διαδικασίες με τις οποίες λαμβάνει χώρα η ψυχρή μεταχείριση περιγράφονται στο επισυναπτόμενο έγγραφο της Ινδικής υπηρεσίας (Συνημμένο Ν° 1).
- Γ) Στο πιστοποιητικό φυτοϋγείας επισυνάπτεται το Συνημμένο Ν° 2 το οποίο αποτελεί και στοιχείο τεκμηρίωσης της πραγματοποίησης της ψυχρής μεταχείρισης κατά τη διαμετακόμιση.
- Δ) Στο πιστοποιητικό φυτοϋγείας, στο “**Σημείο 11. Additional Declaration**” (**Πρόσθετη δήλωση**), πρέπει να αναγράφεται η συμμόρφωση με τις φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις της χώρας και η εφαρμογή της ψυχρής μεταχείρισης κατά την διαμετακόμιση ως εξής:

*“The consignment is free from a) *Aspidiotus nerii* (aucuba scale), b) *Botryosphaeria dothidea*, (canker of almond), c) *Ceratitus capitata* (Mediterranean fruit fly), d) *Lobesia botrana* (grape berry moth), e) *Phytophthora cryptogea* (tomato foot rot), f) *Pseudomonas viridiflava* (bacterial leaf blight of tomato (USA)). In trial in-transit cold treatment is according to the letter of the NPPO of India (Ref No 18-13/2007-P.P.II).”*

- E) Η υπηρεσία φυτοϋγειονομικού ελέγχου κοινοποιεί υποχρεωτικά το πιστοποιητικό φυτοϋγείας και τα στοιχεία της αποστολής ακτινιδίων με την μέθοδο του in transit cold treatment, στην Δ/ση Προστασίας Φυτικής Παραγωγής – Τμήμα Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (charampatzis@minagric.gr, stioannidou@minagric.gr, mpatsou@minagric.gr) πριν την αναχώρηση του φορτίου από τη Χώρα μας.

B. Φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις της Ινδίας για την εξαγωγή μήλων

Η υπηρεσία μας βρίσκεται σε διαπραγματεύσεις με τις αρμόδιες Ινδικές αρχές για τη δυνατότητα εξαγωγής ελληνικών μήλων στην Ινδία. Οι Ινδικές αρχές γνωστοποίησαν στον Παγκόσμιο Οργανισμό Εμπορίου την πρόθεση τους να «ανοίξουν» την αγορά της Ινδίας για τα ελληνικά μήλα διατυπώνοντας τις φυτοϋγειονομικές τους απαιτήσεις, σύμφωνα με το Συνημμένο Ν° 3. Αναμένεται το οριστικό άνοιγμα της Ινδικής αγοράς για τα Ελληνικά μήλα με την ενσωμάτωση των φυτοϋγειονομικών τους απαιτήσεων στην επίσημη νομοθεσία της Χώρας τους. Ωστόσο, μέχρι να γίνει αυτό, οι Ινδικές Αρχές γνωστοποίησαν την πρόθεση τους να δεχτούν δοκιμαστικά φορτία ελληνικών μήλων τα οποία να πληρούν τις προσωρινές φυτοϋγειονομικές τους απαιτήσεις.

Σε περίπτωση που οι Έλληνες εξαγωγείς μήλων επιθυμούν να αποστείλουν μήλα στην Ινδία μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο μετά την εφαρμογή ψυχρής μεταχείρισης πριν την

διαμετακόμιση (pre-shipment cold treatment) και πρέπει να ακολουθηθεί η κατωτέρω διαδικασία:

- A) Η ψυχρή μεταχείριση πριν τη διαμετακόμιση να εφαρμόζεται σε 0°C ή πιο κάτω για 13 μέρες ή σε 0.55°C ή πιο κάτω για 14 μέρες ή σε 1.1°C ή πιο κάτω για 18 μέρες.
- B) Στο πιστοποιητικό φυτοϋγείας, στο “**Σημείο 11. Additional Declaration**” (**Πρόσθετη δήλωση**), πρέπει να αναγράφεται η συμμόρφωση με τις φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις της χώρας και η εφαρμογή της ψυχρής μεταχείρισης πριν την διαμετακόμιση ως εξής:

***“The consignment is free from a) Aculus schlechtendali (Apple rust mite), b) Adoxophyes orana (summer fruit tortrix), c) Ceratitis capitata (Mediterranean fruit fly), d) Cydia pomonella (Codling moth), e) Erwinia amylovora (fireblight), f) Forficula auricularia (European earwig), g) Harmonia axyridis (harlequin ladybird), h) Hoplocampa, i) Orthosia cerasi (common quaker), j) Phytophthora cryptogea (tomato foot rot), k) Pseudococcus viburni (obscure mealybug), l) Ametastegia, m) Cornus aspersum (common garden snail), n) Grapholitha funebrana (red plum maggot), o) Grapholitha molesta (oriental fruit moth), p) Operophtera brumata (winter moth), q) Ostrinia nubilalis (European maize borer), r) Peridroma saucia (pearly underwing moth) s) Pseudomonas viridiflava (bacterial leaf blight of tomato (USA)), t) Venturia pyrina (black spot of pear). In trial pre-shipment cold treatment is according to the letter of the NPPO of India (Ref No 18-13/2007-P.P.II).*”**

- Γ) Η υπηρεσία φυτοϋγειονομικού ελέγχου κοινοποιεί υποχρεωτικά το πιστοποιητικό φυτοϋγείας και τα στοιχεία της δοκιμαστικής αποστολής μήλων, στην Δ/νση Προστασίας Φυτικής Παραγωγής – Τμήμα Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (charampatzis@minagric.gr, stioannidou@minagric.gr, mpatsou@minagric.gr) πριν την αναχώρηση του φορτίου από τη Χώρα μας.

Παρακαλούνται οι αρμόδιες φυτοϋγειονομικές υπηρεσίες της χώρας, για την ενημέρωση των Ελλήνων εξαγωγέων.

Η Υπηρεσίας μας είναι στη διάθεσή σας για κάθε περαιτέρω πληροφορία ή διευκρίνιση.

Συνημμένα:

1. Procedures for in-transit Cold Treatment for Greek Kiwis (σελ.3)
2. Document of Calibration and Location of the Sensor (σελ.1)
3. Φυτοϋγειονομικές απαιτήσεις Ινδίας για ελληνικά μήλα (σελ.1)

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ

Δρ Α. ΜΑΥΡΙΔΟΥ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

ΠΡΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑ:

- 1) Περιφερειακές Ενότητες
Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
Έδρες τους
(Υπόψη: Προϊσταμένων Δ/νσης και φυτοϋγειονομικών ελεγκτών)
- 2) Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού & Φυτοϋγειονομικού
Ελέγχου
Έδρες τους
(Υπόψη: φυτοϋγειονομικών ελεγκτών)
- 3) Μπενάκειο Φυτοπαθολογικό Ινστιτούτο
Στ. Δέλτα 8, Κηφισιά. ΤΚ 14561
Υπόψη Δρ Δ. Παπαχρήστου, Δρ Μ. Χολέβα
- 4) Σύνδεσμος Εξαγωγέων Φρέσκων Φρούτων & Λαχανικών INCOFRUIT

ΠΡΟΣ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
Αχαρνών 2, Αθήνα 10176
α) Γραφείο Υπουργού κ. Στ. Αραχωβίτη
β) Γραφείο Υφυπουργού κ. Β. Κόκκαλης
γ) Γραφείο Γενικού Γραμματέα κ. Ν. Αντώνογλου
δ) Γραφείο Προϊσταμένου Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας κ. Ι. Καλκούνου
ε) Γραφείο Προϊσταμένης Γεν. Δ/νσης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων
κα. Χρ. Παπαδημητρίου

Procedures for in-transit Cold Treatment for Greek Kiwis

The following certificate/document must be accompanying the merchandise:

- Phytosanitary certificate with the corresponding additional declarations.
- Loading certificate, calibration and location of sensors

(-) NOTE: On the loading form, where serial number is written, there must also be written the number of the recorder, not the container number' The recorder serial number must be read with a computer at the moment of checking correct entering of correction factors.

When placing sensors check the following:

- The metallic part of the sensor is completely introduced in the fruits, even though there is a need of using more than one fruit.
- The end of the sensor must be inside the fruit.
- Pricked fruits must be situated at the centre of the box; without touching the box.
- When loading is finished, the container must be closed and sealed.

Loading of Container:

- At the loading time, the exporting company must have the container or containers prepared, and fruits must be at the adequate temperature (lower than 2.2°C).
- Cold store where goods are pre-cooling must not be used at the same time than for fruits from the fields.
- Once cargo has been loaded into a container and sealed, the numbering of applied seal will be reflected on the phytosanitary certificate.

Example of calibration:

Sensor number	1 st reading	2 nd reading	3 rd reading	Correction factor
1	0.2	0.2	---	0.2
2	-0.1	-0.2	-0.1	+0.1
3	0.0	0.0	---	0.0

Location of sensors in the container:

The three sensors must be, at every case and for all container companies, placed as follows:

- Sensor num. 1.- At the highest box of the pallet placed at the bottom of the container (opposite side of the door). That is the nearest to the air return system. It should also be located in the middle of the box.
- Sensor num. 2.- On the right-hand side, at mid height of the sixth pallet from the bottom of the container, as close as possible to the centre of the box.
- Sensor num. 3.- On the left-hand side, at mid height of the eighth pallet from the bottom of the container, as close as possible to the centre of the box, be able to extend it at least from the door of the container to the second pallet

Refrigeration Equipment	
	Sensor 1
	Sensor 2
Sensor 3	

Door

Then, the container must be calibrated and correction factors data correctly entered in the container recorder.

Calibration of Sensors:

Usually, calibration of containers would be done at the shipping base. In this case, the inspector will demand to the container company to show calibration results stamped and signed by the Phytosanitary Inspection service at the calibration point.

If the container has not been calibrated at the shipping base, the inspector will proceed to its calibration at the loading point "To proceed:

- The inspector must have a bucket, some ice and water
- Ice must be crushed in order to get pieces of 1 cm of diameter or smaller.
- Crushed ice and water must be introduced in the bucket in equal proportion. The mixture must be maintained at 0°C (incorporation of crushed ice or water will be added to correct temperature).
- 3 sensor must be introduced in mixture (no contact with sides or bottom must be ensured) and two readings separated by 2 minutes must be done. If the two readings match, the correction factor will be the reading with the sign (+/-) reversed. If readings do not match, a third reading should be done, and this one should match with one of the two first readings. Anyway, correction factor will correspond to two matching readings.
- Sensor must be replaced when:
 - a) The three readings have different values
 - b) Deviation between readings is higher than $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$

In any case, once calibration is finished, it will be checked that the three correction factors data are correctly entered in the container recorder.

Treatment Requirements

Temperatures must be recorded at intervals no longer than 1 hour apart. Gaps of longer than 1 hour may invalidate the treatment or cause treatment failure.

Fruit pulp temperatures must be maintained at the temperature specified in the treatment schedule with no more than 0.39°C (0.7°F) variation in temperature between two consecutive hourly readings. Failure to comply with this requirement may result in treatment failure.

The time required to complete the treatment begins when all temperature probes reach the prescribed treatment schedule temperature.

Συνημμένο Ν° 2



Hellenic Republic
Regional Unit of
Department of Quality and Phytosanitary Inspection
Postal address:
Telephone:
Fax:

«KIWI COLD TREATMENT»

Date: **Destination Country:**
Vessel Name: **Declared point of Entry:**
Expected Arrival Date:
Container Number :
Seal Number of the Container:
Serial Number of the Container Logger:
Product: Fresh Kiwi Fruits

SENSOR CALIBRATION

	1	2	3	Time	First recording of temperature after the loading of the Container	Time 09:00am
Sensor-1					Sensor-1	
Sensor-2					Sensor-2	
Sensor-3					Sensor-3	

POSITION OF THE SENSORS

SENSOR-1: 1st row 1st pallet, right, upper middle box

SENSOR-2: 6th row 12th pallet, right, middle box

SENSOR-3: 8th row 15th pallet, left, middle box

Temperature recording during charging:

Min: °C max: °C

Number of Boxes:

Number of fruits per box: size 36 -11 palletes - 121 fruits per box , size 39 – 10 palletes – 130 fruits per box

Gross Weight:

Net Weight:

Phytosanitary Certificate:

Address of Consignee:

Place: Date :

Συνημμένο Ν° 3

(ix) Greece	Free from: (a) <i>Aculus schlechtendali</i> (Apple rust mite) (b) <i>Adoxophyes orana</i> (summer fruit tortrix) (c) <i>Ceratitis capitata</i> (Mediterranean fruit fly) (d) <i>Cydia pomonella</i> (codling moth) (e) <i>Erwinia amylovora</i> (fireblight) (f) <i>Forficula auricularia</i> (European earwig) (g) <i>Harmonia axyridis</i> (harlequin ladybird) (h) <i>Hoplocampa</i> (i) <i>Orthosia cerasi</i> (common quaker) (j) <i>Phytophthora cryptogea</i> (tomato foot rot) (k) <i>Pseudococcus viburni</i> (osbcure mealybug) (l) <i>Ametastegia</i> (m) <i>Cornu aspersum</i> (common garden snail) (n) <i>Grapholita funebrana</i> (red plum maggot) (o) <i>Grapholita molesta</i> (Oriental fruit moth) (p) <i>Operophtera brumata</i> (winter moth) (q) <i>Ostrinia nubilalis</i> (European maize borer) (r) <i>Peridroma saucia</i> (pearly underwing moth) (s) <i>Pseudomonas viridiflava</i> (bacterial leaf blight of tomato (USA)) (t) <i>Venturia pyrina</i> (black spot of pear)	Methyl Bromide fumigation @ 32 g/m³ for 2hrs at 21°C or above at NAP or equivalent thereof. OR Pre-shipment cold treatment at 0°C or below for 13 days; 0.55°C or below for 14 days; 1.1°C or below for 18 days plus in-transit refrigeration. The treatment should be endorsed on Phytosanitary certificate issued at the country of origin/re-export.
-------------	--	---