
中国国家质量监督检验检疫总局
与澳大利亚政府农业与水资源部
关于中国鲜食葡萄出口澳大利亚植物检疫要求议定书

本议定书由中国国家质量监督检验检疫总局（以下简称 AQSIQ）和澳大利亚政府农业与水资源部（以下简称 DA）签订，在 DA 完成的《中华人民共和国鲜食葡萄进口风险最终分析报告》的基础上，经友好协商，双方签订本议定书。

第一条 范围

本议定书规定了中国鲜食葡萄输往澳大利亚的植物检疫要求。

第二条 水果种类和出口区域

允许从中国出口到澳大利亚的水果种类为鲜食葡萄（*Vitis vinifera* Linn.），包括杂交在内的所有栽培品种。

来自中国所有商业生产区域的鲜食葡萄都允许出口到澳大利亚。

第三条 检疫性有害生物

经进口风险分析，确定了进口中国鲜食葡萄需采取风险管理措施的检疫性有害生物，名单见附件 1。

第四条 葡萄产地的可追溯系统

AQSIQ 应建立可追溯系统，确保出口到澳大利亚的葡萄能追溯到果园。

输澳葡萄的所有葡萄园需经 AQSIQ 注册登记。

AQSIQ 负责确保出口葡萄的种植者了解澳大利亚关注的检疫性

有害生物及其防控措施。

第五条 包装厂和处理设施的注册登记

所有输澳葡萄包装厂和处理设施（如需要）须经 AQSIQ 注册。出口季节前，AQSIQ 向 DA 提供注册清单（包括葡萄园）。

AQSIQ 将确保包装厂和注册登记的设施能够执行特定的检疫和处理任务，需要时 AQSIQ 的审查记录可向 DA 提供。

出口葡萄只能由经 AQSIQ 注册登记和审查的设施进行处理。

第六条 澳大利亚农业与水资源部的审查

在贸易启动前，DA 将对出口葡萄生产、果园认证、出口前的检验以及出证等植物检疫体系进行审查，确保符合进口条件。可采取文件评估或现场考察的方式进行。

新疆产区不需要进行审查，因为 2015 年 6 月 DA 对新疆进行审查期间收集到了相关信息。

第七条 桔小实蝇管理

葡萄应当来自 DA 认可并批准的桔小实蝇 *Bactrocera dorsalis* 非疫区，应遵循 ISPM 10 和 ISPM 26 原则。

北纬 33 度以北地区，DA 认为因为诱捕及管理，不存在实蝇害虫，符合非疫区的规定。

在区域内发现任何具有重要经济意义的实蝇，AQSIQ 应在 48 小时内通知 DA，启动突发疫情处置预案，并增加诱捕器进行定界调查，增加的诱捕确定实蝇爆发的程度和确定疫情发生区、周边区域、缓冲区。同时对水果进行取样调查。

必须暂停疫区内葡萄的出口或者采取经 DA 认可的除害处理。

若葡萄来自认可的实蝇非疫区外或者来自非疫状态被暂停的地区，
则需接受冷处理或者其他经由 DA 认可和批准的有效处理措施。

冷处理：

在 0℃或以下，持续 10 天或以上，或

在 0.56℃或以下，持续 11 天或以上，或

在 1.11℃或以下，持续 12 天或以上，或

在 1.67℃或以下，持续 14 天或以上。

冷处理可在出口前进行（附件 2）或者出口运输途进行（附件 3）。

或者

按照美国农业部处理守则（USDA T108a1-3），在溴化甲烷熏蒸后进行冷处理：

在果肉温度不低于 21℃的情况下，以不超过 50%的处理室装载密度，用 32 克每立方米的溴甲烷连续处理 2 小时，然后在 2.77℃或以下处理 4 天。

在果肉温度不低于 21℃的情况下，以不超过 50%的处理室装载密度，用 32 克每立方米的溴甲烷连续处理 2.5 小时，然后在 4.44℃或以下处理 4 天。

在果肉温度不低于 21℃的情况下，以不超过 50%的处理室装载密度，用 32 克每立方米的溴甲烷连续处理 3 小时，然后在 8.33℃或以下处理 3 天。

或者

DA 将考虑 AQSIQ 提出的有充分证据支持的其他等效措施。

第八条 斑翅果蝇的管理

葡萄应当来自 DA 认可并批准的斑翅果蝇 *Drosophila suzukii* 的非疫区或非疫生产点，应遵循 ISPM 4 和 ISPM 10 准则。

对于新疆产区，DA 认为因为诱捕及管理，不存在斑翅果蝇，符合非疫区的规定。

如果在区域内发现斑翅果蝇，AQSIQ 应在 48 小时内通知 DA，立即中止贸易，直至 AQSIQ 取得调查结果并且 DA 对根除措施或 DA 批准的除害处理方法表示认可，贸易方可重新开始。

或者

若葡萄来自认可的实蝇非疫区之外或者来自非疫状态被暂停的地区，需进行以下除害处理方法：

二氧化硫/二氧化碳熏蒸后冷处理：

在果肉温度不低于 15.6℃的情况下，以不超过 33%处理室装载密度，用 6%的二氧化碳和 1%的二氧化硫熏蒸 30 分钟，然后进行冷处理，冷处理分两种：

果肉温度为 $-0.50^{\circ}\text{C} \pm 0.50^{\circ}\text{C}$ 或以下，持续 6 天或以上；或

果肉温度为 $0.9^{\circ}\text{C} \pm 0.50^{\circ}\text{C}$ 或以下，持续 12 天或以上。

或者

溴化甲烷熏蒸。

不超过 50%室负荷情况下，以不低于 16℃的温度，每立方米 40 克的环境下熏蒸两小时。

或者

DA 认可并批准的系统方法。

DA 将考虑 AQSIQ 提出的有充分证据支持的其他等效措施。

第九条 来自桔小实蝇、斑翅果蝇发生区葡萄的管理

在果肉温度不低于 21℃的情况下，以不超过 50%的处理室装载密度，用 40 克每立方米的溴甲烷连续处理两小时，然后在 2.77℃或以下处理 4 天。

或者

二氧化硫/二氧化碳熏蒸后冷处理：

在果肉温度不低于 15.6℃的情况下，以不超过 33%处理室装载密度，用 6%的二氧化碳和 1%的二氧化硫熏蒸 30 分钟，然后进行冷处理，冷处理分两种：

果肉温度为 $-0.50^{\circ}\text{C} \pm 0.50^{\circ}\text{C}$ 或以下，持续 10 天或以上；和
果肉温度为 $0.9^{\circ}\text{C} \pm 0.50^{\circ}\text{C}$ 或以下，持续 12 天或以上。

第十条 葡萄簇黑腐病、黑腐病、穗轴褐枯病管理

葡萄应当来自 DA 认可并批准的葡萄簇黑腐病 *Phyalospora baccae*、黑腐病 *Guignardia bidwellii* 和穗轴褐枯病 *Alternaria viticola* 的非疫区或非疫生产点，应遵循 ISPM 4 和 ISPM 10 的原则。

对于新疆产区，DA 认为葡萄园监管符合非疫区的规定。未发现葡萄簇黑腐病、黑腐病、穗轴褐枯病。

或者

若葡萄来自认可的非疫区之外或者来自非疫状态被暂停的地区，则需按照附件 4 中要求的方法控制。

DA 认为，新疆地区气候条件不利于穗轴褐枯病菌生存，再加上标准化商业操作、植物检疫，有效的控制了穗轴褐枯病。

第十一条 葡萄根病蚜管理

葡萄应当来自 DA 认可并批准的葡萄根病蚜 *Daktulosphaira vitifoliae* 的非疫区或非疫生产点，应遵循 ISPM 4 和 ISPM 10 的原则。

或者

在输澳鲜食葡萄所有包装箱内的塑料袋中须放置能有效防治葡萄根瘤蚜的硫垫。

或者

SO₂/CO₂熏蒸再冷处理：在果肉温度不低于 15.6℃的条件下，用 6%的二氧化碳和 1%的二氧化硫熏蒸 30 分钟，然后进行冷处理。

第十二条 粉蚧（日本臀纹粉蚧、康氏粉蚧、葡萄粉蚧）、卷叶蛾（拟后黄卷叶蛾、果黄卷蛾、女贞细卷蛾、葡萄长须卷蛾）、蓟马（腹钩蓟马、西花蓟马）、葡萄粉虱、神泽氏叶螨、异色瓢虫、日本金龟子、弧丽金龟、四纹丽金龟、红斑蛛、间斑寇珠的管理

对以下有害生物，DA 认为标准化的管理措施（包括葡萄园监测、病虫害防控措施、包装厂加工处理）和植物检验检疫将能确保出口葡萄满足澳大利亚的要求。如发现，需采取补救措施：葡萄粉虱 *Aleurolobus taenabae*、日本臀纹粉蚧 *Planococcus kraunhiae*、康氏粉蚧 *Pseudococcus comstocki*、葡萄粉蚧 *Pseudococcus maritimus*、拟后黄卷叶蛾 *Archips micaceana*、果黄卷蛾 *Archips podana*、女贞细卷蛾 *Eupoecilia ambiguella*、葡萄长须卷蛾 *Sparganothis pilleriana*、腹钩蓟马 *Rhipiphorothrips cruentatus*、异色瓢虫 *Harmonia axyridis*、日本金龟子 *Popillia japonica*、弧丽金龟 *Popillia mutans*、四纹丽金龟 *Popillia quadriguttata*、红斑蛛 *Latrodectus mactans*、间斑寇珠 *Latrodectus tredecimguttatus*。

神泽氏叶螨 *Tetranychus kanzawai* 的管理仅限出口到澳大利亚西部。

西花蓟马 *Frankliniella occidentalis* 的管理仅限出口到澳大利亚北部地区。

第十三条 褐腐病菌、葡萄藤叶锈病管理

DA 认为标准化的管理措施（包括葡萄园监测、病虫害防控措施、包装厂加工处理）和检疫检查将能确保出口葡萄满足澳大利亚的要

求。如果发现褐腐病菌 *Monilinia fructigena*、葡萄藤叶锈病 *Phakopsora euvitidis*。

第十四条 出口前 AQSIQ 植物检疫和植物检疫证书

由 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员对输往澳大利亚的每批葡萄进行检查，每批货物中检查 600 个单位（一个单位指一个葡萄串）。

AQSIQ 检查必须确保葡萄不带有附件 1 中澳大利亚所关注的检疫性有害生物，不带任何污染性的植物材料（叶、树枝、种子等）、杂草种子和土壤，且水果表面清洁。

完成检疫检查后，AQSIQ 出具植物检疫证书，注明以下信息：“该批葡萄符合《中国葡萄输往澳大利亚植物检疫要求的议定书》，不带澳方关注的检疫性有害生物”。

对于实施出口前冷处理的油桃，应在植物检疫证书上注明冷处理的温度、持续时间及处理设施名称或编号、集装箱号码等。

对于实施运输途中冷处理的，处理可能在离岸前进行，在航行中完成，或者在达到澳大利亚第一口岸前完成或者达到后完成。冷处理的温度和时间应在植物检疫证书中注明。在运输途中实施冷处理的，在注明处理时间和温度前，需在植物检疫证书上注明“在途中进行除害处理”。处理时应验证货物果肉的温度。应在植物检疫证书上注明冷处理的温度、处理时间、集装箱号码及封识号码等（如果是海运方式）。

对于来自非疫区的油桃，植物检疫证书上应列出相应的非疫区。

第十五条 DA 到港植物检疫检查

对于货物，DA 授权人员将在澳大利亚到港植物检疫检查。

第十六条 对不合格货物的处理方法

DA 官员在到岸植物检疫中若查获活的检疫性有害生物或者管控物品，则该批货物检查不合格。不合格的货物将被退运、再次处理或销毁。

如在到岸植物检疫中截获实蝇或其他检疫性有害生物，澳大利亚将会与中方沟通，根据截获有害生物采取相应措施。

第十七条 回顾性审查

在第一年贸易结束后，或中国的有害生物及植物检疫状况发生变化，DA 可对进口政策进行回顾性审查。

若查获任何未在进口风险分析中提及的检疫性有害生物，DA 可采取补救行动并进行回顾性审查，以确保现有措施能继续为澳大利亚提供足够的植物检疫保护水平。

可有效防止检疫性有害生物的其他植物检疫措施或处理方法，经 DA 评估认定可提供同等生物安全保护水平的，也可作为增补的选择在贸易中被采用。

本议定书于 年 月在北京签署，自签字之日起生效，以中文、英文两种文字写成，一式两份，双方各执一份。两种文本同等效力。本议定书有效期为 2 年，如在有效期满 2 个月前双方均未提出修改或终止要求，则其有效期自动顺延 2 年。

签署一式两份：

中华人民共和国	澳大利亚政府
国家质量监督检验检疫总局	农业及水资源部
中国，北京	澳大利亚，堪培拉

地点： _____	地点： _____
日期： _____	日期： _____

附件 1

来自中国的葡萄，需采取风险管理措施的检疫性有害生物

澳大利亚全境

有害生物学名	常用名
节肢动物	
桔小实蝇 <i>Bactrocera dorsalis</i>	桔小实蝇
异色瓢虫 <i>Harmonia axyridis</i>	异色瓢虫
日本金龟子 <i>Popillia japonica</i> 弧丽金龟 <i>Popillia mutans</i> 四纹丽金龟 <i>Popillia quadriguttata</i>	金龟子
葡萄粉虱 <i>Aleurolobus taenabae</i>	葡萄粉虱
日本臀纹粉蚧 <i>Planococcus kraunhiae</i> 康氏粉蚧 <i>Pseudococcus comstocki</i> 葡萄粉蚧 <i>Pseudococcus maritimus</i>	水蜡虫
拟后黄卷叶蛾 <i>Archips micaceana</i> 果黄卷蛾 <i>Archips podana</i> 女贞细卷蛾 <i>Eupoecilia ambiguella</i> 葡萄长须卷蛾 <i>Sparganothis pilleriana</i>	卷叶蛾
腹钩蓟马 <i>Rhipiphorothrips cruentatus</i>	葡萄藤蓟马
葡萄根瘤蚜 <i>Daktulosphaira vitifoliae</i>	葡萄根病蚜
斑翅果蝇 <i>Drosophila suzukii</i>	斑翅果蝇
病原菌	
葡萄囊孢壳菌 <i>Physalospora baccae</i>	葡萄簇黑腐病
葡萄黑腐病菌 <i>Guignardia bidwellii</i>	黑腐病
葡萄生链格孢 <i>Alternaria viticola</i>	穗轴褐枯病
梨褐腐病 <i>Monilinia fructigena</i>	褐腐病
真葡萄亚属层锈菌 <i>Phakopsora euvitidis</i>	葡萄藤叶锈病
卫生害虫	
红斑蛛 <i>Latrodectus mactans</i> 间斑寇蛛 <i>Latrodectus tredecimguttatus</i>	黑寡妇毒蛛
仅限澳大利亚西部	
虫害	
节肢动物	
神泽氏叶螨 <i>Tetranychus kanzawai</i>	神泽氏叶螨
仅限澳大利亚北部	
虫害	
节肢动物	
西花蓟马 <i>Frankliniella occidentalis</i>	西花蓟马

附件 2

出口前冷处理操作程序

1. 冷处理设施

1.1 装运前冷处理只能在 AQSIQ 批准的冷处理设施内进行；

1.2 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员负责确保出口商使用的冷处理设施符合适当的标准，且具有能使果实达到和维持所需温度的制冷设备；

1.3 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员将保留批准用于输澳鲜食葡萄装运前处理的设施的注册，该注册包括说明以下内容的文件：

- (a) 所有设施的位置及构建计划，包括所有者/操作者的详细联系方式；
- (b) 设施的尺寸及容量；
- (c) 墙壁、天花板和地板的隔热类型；
- (d) 制冷压缩机及蒸发器/空气循环系统的牌子、样式、类型和容量等；
- (e) 设备的温度范围，除霜循环控制和任何集成的温度记录设备的规格及详细资料等；

1.4 在每个鲜食葡萄季节开始之前，AQSIQ 将向 DA 提交当前注册的冷除害处理设施的名称和地址。

2. 记录仪的类型

2.1 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员确保温度探针和温度记录仪的组合：

- (a) 对于其目的是适当的。探针应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间精确到 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$ ；
- (b) 能够容纳所需的探针数；
- (c) 能够记录并贮存处理过程的数据，直到该数据信息由 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员；
- (d) 能够至少每小时记录所有探针一次，且达到对探针所要求的精度；
- (e) 能够打印输出识别每个探针、时间和温度并注明记录仪和集装箱的识别号的结果；

3. 温度的校正

3.1 校正必须用由 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行；

(a) 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换；

(b) 在处理完成时, AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员将用第 3.1 款提及的方法验证果温探针的校正值；

4. 在 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员监管下安插温度探针

4.1 上托盘的水果必须在 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员的监管下将上托盘的经预冷过的水果装入冷处理室，也可由出口商自行预冷；

4.2 至少用 2 个探针(分别在出风口和回风口)测量室温，至少要安插以下 4 个探针测量鲜果的温度：

(a) 一个位于冷处理室中部所装货物的中心；

(b) 一个位于冷处理室中部所装货物顶层的边角；

(c) 一个位于所装货物中部近回风口处；

(d) 一个位于所装货物顶层的边角近回风口处；

4.3 探针的安插和与记录仪的连接须在 AQSIQ 授权的官员监管和指导下完成；

4.4 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时处理时间才能开始计；

4.5 当只用最小数量的探针时，如果有任何探针连续超出 4 小时失效，则该处理无效，必须重新开始。

5. 处理结果的逐步审核

如果处理记录表明各处理参数已符合要求，AQSIQ 可以授权结束处理，如果探针也按“第 3 款”的规定通过了校正，则可认定为该处理已成功完成。

在果实从处理室中移出之前，应对探针进行校正。

6. 处理结果的确认

6.1 在完成指定的处理时间后，探针必须按“第 3 款”规定的程序进行重新校正，校正记录必须保留以备 DA 官员审核；

6.2 如果在处理完成之后的探针校正读数比开始时设定的校正读数高，则该探针(或多个探针)的记录读数应相应的调整。如果调整结果表明未能符合指定的处理方案要求，则该处理将判定为无效处理。由 AQSIQ 与出口商确定是否重新处理该批果实；

6.3 打印输出的温度记录要附有表明要求的冷处理已完成的适当数据统计；

6.4 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员必须在确认某处理成功之前背书上述记录（包括探针校准和重新校准记录）和统计值，且应 DA 要求，提供上述背书的记录以供审核；

6.5 如果处理未能达到所需的冷处理要求，在符合以下条件下，可以重新连接记录仪，并继续处理；

(a) AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员确认第 4 所要求的条件仍满足，或

(b) 停止的时间与重新开始的时间间隔在 24 小时之内。

上述两种情况下，可从记录仪重新连接时起继续采集数据。

7. 装入集装箱

7.1 装货前集装箱必须经 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员查验，以确保不带有害生物，并在入口处加以遮挡以防害虫进入；

7.2 果实需要在防虫的建筑物内装箱或冷藏室入口和箱体间用防虫材料围住；

8. 集装箱的封识

8.1 由经授权的 AQSIQ 官员用编码的封条将装上货物的集装箱封识，封条号码需在植物检疫证书上注明；

8.2 封条只能在澳大利亚入境口岸由 AD 官员开启。

9. 未立即装箱的水果的存贮

9.1 处理过的果实未立即装箱可以存贮，但需由 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员维持安全状况：

(a) 如果果实存贮在处理室内，则处理室的门必须封闭；

(b) 如果果实转移到另一贮存室内存贮，则必须用经 AQSIQ 批准的可靠的方式转移且另一贮存室内不得有其它水果；

(c) 随后的装箱必须按照第 7 款的规定在 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员监管下进行。

10. 植物检疫证书

10.1 出口前冷处理的温度、持续时间及包装厂或处理设施名称或编号，必须写进植物检疫证书处理栏内。

10.2 水果入境时，需向 AD 提供植物检疫证书、冷处理结果报告（含由 AQSIQ 或 AQSIQ 授权官员和 DA 官员背书的温度记录和温度统计数据以及果温探针校正记录）。

附件 3

运输途中冷处理操作程序

1 集装箱类型

集装箱必须是自身(整体)制冷的运输集装箱,且具有能达到和保持所需温度的制冷设备。

2 记录仪类型

AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员应确保采用适当的温度探针和温度记录仪的组合:

- 2.1 探针温度应在 -3.0°C 到 $+3.0^{\circ}\text{C}$ 之间,精确到 $\pm 0.1^{\circ}\text{C}$;
- 2.2 有足够数量的探针;
- 2.3 能够记录并贮存处理过程的数据;
- 2.4 至少每小时记录一次所有探针的温度,记录显示应满足探针要求的精度;
- 2.5 打印出的温度记录,应对应每个探针记录的时间、温度,并注明记录仪和集装箱号。

3 温度的校正

- 3.1 校正必须用由 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员批准的标准温度计在碎冰和蒸馏水混合物中进行;
- 3.2 任何读数超出 $0^{\circ}\text{C} \pm 0.3^{\circ}\text{C}$ 的探针都必须更换;
- 3.3 必须对每个集装箱出具一份由 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员官员签字盖章的“果温探针校正记录”,正本须附在随货的植物检疫证书上;
- 3.4 水果运抵澳大利亚入境口岸时,对果温探针进行校正检查。

4 温度探针的安插

- 4.1 包装好的果实应在 AQSIQ 或 AQSIQ 授权人员监管下装入运输集装箱,包装箱堆放应松散,确保足够的气流空隙;
- 4.2 每个集装箱至少应安插 3 个果温温度探针,2 个箱体空间温度探针,具体位置为:
 - (a) 1 号果温探针(在果肉)安插在集装箱内货物首排顶层中央位置;
 - (b) 2 号果温探针(在果肉)安插在距集装箱门 1.5 米(40 英尺集装箱)或 1 米(20 英尺集装箱)的中央,并在货物高度一半的位置;
 - (c) 3 号果温探针(在果肉)安插在距集装箱门 1.5 米的左侧,并在货物高度一半的位置;
 - (d) 2 个空间温度探针(空气温度)分别安插在集装箱的入风口和回风口处;
- 4.3 所有探针必须在 AQSIQ 授权官员的监督和指导下安插;
- 4.4 装箱前的水果需在冷藏室中存放(预冷)至果肉温度达 4°C 或以下。

5 集装箱的封识

5.1 由经授权的 AQSIQ 检疫官员，用编码封条对装上货物的集装箱进行封识；

5.2 封条只能在澳大利亚入境口岸由 DA 官员开启。

6 温度记录及确认

6.1 运输途中的冷处理可以在中国离境前开始，在到澳第一到达港运输期间结束或延续入境口岸后完成。

6.2 可以任何时间启动记录，然而只有所有的果温探针都达到指定的温度时，处理时间才能正式开始计算；

6.3 船运公司应下载冷处理温度记录，并将其提交 DA 入境港口。

6.4 一些海上航行可能使得冷处理在船到达澳大利亚口岸之前途中就已完成，可允许在途中下载处理记录并传送到 DA 以便审核。但是根据要求，在 DA 完成温度探针再校正前，不能认为该处理有效。因此，是否在到达澳大利亚之前中止冷处理(如逐渐提升运输温度)是一个商业决定。

6.5 DA 将核实处理记录的有效性，根据完成处理有关处理要求和建议来判断。

7 植物检疫证书

7.1 冷处理的温度、处理时间和集装箱号码及封识号必须在植物检疫证书中注明。

7.2 水果入境时，需向 DA 提供植物检疫证书、冷处理报告、果温探针校正记录。

附件 4

三种病原菌（葡萄黑腐病菌、葡萄囊孢壳菌、葡萄生链格孢）的系统处理方法

1. 建立有害生物低度流行区

对于建立非疫区生产基地的情况，在三种病菌的低度流行区可应用系统的处理方法（按照 ISPM 22 和 DA 的规定）。中国必须指定低度流行区，包括地理环境介绍、病害水平的调查结果、关于此类区域建立与维持的文件。农业部可前往任一指定低度流行区进行复核审查。夏天干燥的气候不利于低度流行区发生这三种病菌。

2. 葡萄园预防措施

将开花前、落花后、结果期间喷洒杀菌剂，以保护新枝、果实与叶子。每隔 15 天连续喷洒两到三次杀菌剂，预防病害。

果实成长期间，至少两个月的时间，将果实用袋子裹住。收获前的 10 至 15 天才可以把袋子拆下。新疆生产的鲜食葡萄无需进行果实套袋。

3. 葡萄园监测

落花与采收之间，每隔两周对葡萄园进行一次监测。若在葡萄藤或果丛上发现疑似感染任一种病菌的症状，将样品送往实验室培养，进行病菌确认。若确定是其中一种病菌，该葡萄园将不能参与本年的出口计划。

检测前，AQSIQ 会把检测协议提交给 DA，以征求 DA 的同意。若需要，DA 可进行复核审查，以确认实验室检测流程。

4. 拆袋与采收之间的检查与实验室检测

AQSIQ 或 AQSIQ 授权的官员会在拆袋与采收期间检查注册的葡萄园。

若在任一植株上发现三种病菌的任一种，该植株所在的葡萄园将会被从出口名单上除去。

5. 包装检查

把葡萄放入冷藏室存储前，包装厂的技术人员会检查每块地采收的葡萄。若发现任何病害症状，整块地的葡萄都不能进入包装厂。

6. 出口前检疫检查

若 AQSIQ 或 AQSIQ 授权的官员在出口植物检疫中发现三种病菌的任一种，则该货物不能出口。