



Aanverwant document 08

Landspecifieke invoervereisten van Thailand voor Belgische appels

De landspecifieke eisen gelden bovenop de algemene bepalingen zoals beschreven in de instructiebundel waaraan dit document aanverwant is.

1. DEFINITIES EN AFKORTINGEN

Boomgaardnummer: identificatienummers van de percelen in het kader van de verzamelaanvraag (voor Vlaams Gewest: jaartal_VLM perceelnummer) en opgenomen in de lijst van operatoren voor export van appels

In-transit koudebehandeling: Koude desinfectatiebehandeling die in transit wordt uitgevoerd in vrachtcontainers

DOA	Departement voor landbouw ('Department of Agriculture')
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
PRA	Analyse van het fytosanitaire risico ('pest risk analysis')
TH	Thailand
VEN	Vestigingseenheidsnummer
VLM	Vlaamse Landmaatschappij

2. FYTOSANITAIRE EISEN

Op basis van de Thaise wetgeving (Plant Quarantine Act) moet een analyse van het fytosanitaire risico (PRA) worden uitgevoerd voor invoer van gereguleerde producten.

Op basis van hun PRA werden door het Thaise Departement voor Landbouw (DOA) 38 gereguleerde organismen geïdentificeerd waarvoor Belgische appels beschouwd worden als een mogelijke introductieweg op Thais grondgebied. De lijst van deze gereguleerde organismen is vermeld in het schrijven van DOA aan het FAVV van 20.08.2019 (Letter DOA No. AC 0914-4321). Om het risico m.b.t. deze gereguleerde organismen te verlagen, moeten specifieke maatregelen in de verschillende stadia van productie tot export (systeembenadering) worden genomen.

2.1 Gereguleerde organismen

De gereguleerde organismen waarvan het DOA oordeelt dat zij mogelijks binnengebracht kunnen worden op het Thaise grondgebied via zendingen van Belgische appels, zijn opgenomen in de onderstaande tabel. Specifieke maatregelen moeten worden genomen om de risico's m.b.t. deze gereguleerde organismen te beheersen.

Gereguleerd organisme	
Latijnse benaming	Nederlandse benaming
Insecten en mijten	
<i>Aculus schlechtendali</i>	Appelroestmijt
<i>Adoxophyes orana</i>	Vruchtschilvreter
<i>Amphitetranychus viennensis (Tetranychus viennensis)</i>	Meidoornspintmijt
<i>Archips podana</i>	Grote appelbladroller
<i>Archips rosana</i>	Heggebladroller
<i>Argyresthia conjugella</i>	Lijsterbesmot
<i>Argyrotaenia ljungiana</i>	Kleine druivenbladroller
<i>Aspidiotus nerii</i>	Kasschilduis
<i>Byturus tomentosus</i>	Frambozenkever



Gereguleerd organisme	
Latijnse benaming	Nederlandse benaming
Insecten en mijten	
<i>Ceratitis capitata</i>	Middellandse zee fruitvlieg
<i>Cydia pomonella</i>	Fruitmot
<i>Dasineura mali</i>	Appelbladgalmug
<i>Diaspidiotus ostreaeformis</i>	Oestervormige vruchtboomschildluis
<i>Eriophyes pyri</i>	Perengalmijt
<i>Eriosoma lanigerum</i>	Wollige bloedluis
<i>Grapholita funebrana</i>	Pruimenmot
<i>Hedya nubiferana (Hedya dimidioalba)</i>	Groene bladroller
<i>Lepidosaphes ulmi</i>	Kommaschildluis
<i>Leucoptera malifoliella</i>	Damschijfmineermot
<i>Ostrinia nubilalis</i>	Maisboorder
<i>Pandemis heparana</i>	Leverkleurige bladroller
<i>Panonychus ulmi</i>	Fruit spintmijt
<i>Parlatoria oleae</i>	Olijvenschildluis
<i>Phenacoccus aceris</i>	Esdoornwolluis
<i>Pseudococcus calceolariae</i>	Wolluis
<i>Pseudococcus viburni</i>	Affiniswolluis
<i>Rhynchitis bacchus</i>	Perzikkever
<i>Spilonota ocellana</i>	Rode knopbladroller
Bacteriën	
<i>Erwinia amylovora</i>	Bacterievuur
<i>Pseudomonas cichorii</i>	<i>Pseudomonas cichorii</i>
<i>Pseudomonas viridiflava</i>	<i>Pseudomonas viridiflava</i>
Schimmels	
<i>Monilia/Monilinia fructigena</i>	Monilia - Bruinrot
<i>Monilia/Monilinia laxa</i>	Monilia vruchtrot - Pruimenrotkelkje
<i>Neonectria ditissima</i>	Vruchtboomkanker
<i>Phytophthora cambivora</i>	<i>Phytophthora cambivora</i>
<i>Phytophthora cryptogea</i>	<i>Phytophthora cryptogea</i>
<i>Venturia inaequalis</i>	Schurft appel
<i>Venturia pyrina</i>	Schurft peer

2.2 Invoervereisten

- De zending moet vrij zijn van alle door TH gereguleerde organismen (cf. tabel hierboven);
- Elke producent/boomgaard en pakstation waarvan de vruchten bestemd zijn voor export naar TH moet, voor aanvang van de export, geregistreerd zijn bij het FAVV. Door de producenten en pakstations dienen risicobeheersmaatregelen worden genomen om ervoor te zorgen dat de zendingen vrij zijn van de gereguleerde organismen (systeembenadering);
- Aan de buitenkant van elke exportverpakking moet volgende informatie zijn aangebracht in het Engels: “Product of Belgium - Apples”, naam van de exporteur, VEN-nummer van het pakstation, identificatie van de boomgaard (VEN-nummer producent_boomgaardnummer). Indien de appels geëxporteerd worden in afzonderlijke dozen, dient elke doos ook voorzien te worden van de vermelding “Export to Thailand”. Indien de zending samengebracht wordt op pallets, volstaat het dat elke zijde van elke pallet voorzien is van de informatie “Export to Thailand”.**
- Alle zendingen van appels moeten een **in-transit koudebehandeling** ondergaan volgens één van de volgende 3 opties:

Vruchttemperatuur	≤ 1.1° C (34° F)	≤ 1.6° C (35° F)	≤ 2.2° C (36° F)
Blootstellingsperiode	≥ 14 dagen	≥ 16 dagen	≥ 18 dagen

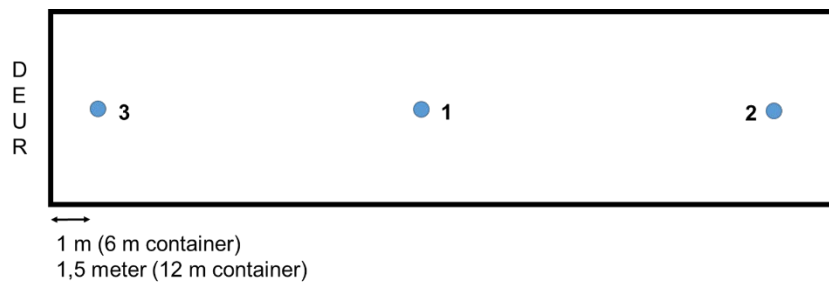
De operator is verantwoordelijk voor de correcte uitvoering van de koudebehandeling volgens de specificaties zoals hieronder beschreven:



- De vruchten in de zendingen dienen voor het verladen afdoende zijn gekoeld, tot een temperatuur van maximum de temperatuur van de koudebehandeling (pre-cooling). De pre-cooling gebeurt in de korte-termijn opslag van de PO of pakstation. Voor het verladen, wordt de vruchttemperatuur gemeten en geregistreerd.. Indien de vereiste temperatuur niet bereikt is (vruchttemperatuur boven temperatuur van de koudebehandeling), moeten de vruchten verder gekoeld worden vooraleer te verladen.
- De zendingen moeten na de pre-cooling rechtstreeks en onmiddellijk vanuit de korte-termijn opslag van de POs of de pakstations gebracht worden in de transitcontainers. (Dit heeft tot gevolg dat de operator er dient voor te zorgen dat de fytosanitaire inspectie kan worden uitgevoerd in de korte termijn opslag).
- De containers moeten geschikt zijn voor *in-transit* koudebehandeling. De containers dienen zelf-koelend te zijn en uitgerust met een temperatuurregistratiesysteem.
- De applicatie voor de temperatuurregistratie is beveiligd via een paswoord, fraudebestendig en laat toe om volgende gegevens tijdens alle kalibraties en de behandelingsperiode te registreren: datum, tijdstip (uur), resultaat van de temperatuurmeting, identificatie van de sensor en de recorder.
- De temperatuur wordt minimaal elk uur gemeten en de registratie gebeurt met een nauwkeurigheid van 0,1°C.
- Het systeem moet in staat zijn om automatisch te werken en minimaal drie vruchttemperatuur-sensoren kunnen bevatten.
- De sensoren hebben een buitendiameter van maximaal 6,4 mm. De detectie-eenheid moet zich binnen de eerste 25 mm of minder van de punt van de sensor bevinden. De sensoren moeten nauwkeurig zijn binnen plus of min 0,3°C in het bereik van -3°C tot +3°C. Elke sensor moet worden gelabeld met een nummer. Dit nummer dient vermeld te worden bij de meetwaarden in de afdruk, geproduceerd door het temperatuurregistratiesysteem. De sensoren worden genummerd weergegeven op een schets van de lading.
- De vruchttemperatuursensoren dienen vóór het verladen van de zending te worden gekalibreerd, waarbij volgende stappen worden doorlopen:
 - Er wordt nagegaan of elke sensor voorzien is van een éénduidige identificatie en een meting registreert. De sensor kan tussen de handen opgewarmd worden, waarbij het cijfer op de display moet veranderen.
 - De kalibratie moet worden uitgevoerd met een mengsel van gemalen ijs en gedestilleerd water in een proper geïsoleerde recipiënt. Het gemalen ijs moet het recipiënt volledig vullen. Er moet voldoende water worden toegevoegd om de luchtholtes te vullen en het mengsel te kunnen roeren. De verhouding ijs/water dient ongeveer 80-85/15-20 te zijn.
 - Het mengsel moet grondig worden geroerd om te zorgen dat er goed is gemengd en het water volledig is afgekoeld. Een aanpassingsperiode van ten minste tien minuten is vereist om een stabiele toestand van 0°C te bereiken.
 - Tijdens de kalibratie moeten de sensoren en de referentiethermometer in het recipiënt gebracht worden, waarbij de randen en de bodem niet worden geraakt en het mengsel voortdurend wordt geroerd. Pas nadat de metingen op de referentiethermometer op de laagste constante temperatuur zijn gestabiliseerd, kunnen de kalibratiemetingen worden uitgevoerd.
 - Twee opeenvolgende metingen moeten worden geregistreerd voor elke sensor bij de laagst mogelijke temperatuur. Er moet ten minste een interval van één minuut zijn tussen de twee metingen voor een sensor; het interval mag echter niet langer zijn dan vijf minuten. De variatie tussen de twee temperatuurwaarden mag 0,1°C niet overschrijden.

- De twee temperatuurmetingen worden genoteerd. De sensor kan enkel gebruikt worden indien de twee temperatuurweergaves binnen het bereik $0^{\circ}\text{C} \pm 0,3^{\circ}\text{C}$ liggen en het verschil tussen beide niet meer bedraagt dan $0,1^{\circ}\text{C}$.
- o In elke container worden minstens drie vruchttemperatuursensoren voorzien.
- o De sensoren worden bij het verladen aangebracht in vruchten die zich centraal bevinden in drie verschillende verpakkingen. De sensoren moeten afdoende in de vrucht worden gebracht, waarbij de grootste vruchten worden gekozen en bij kleine vruchten de sensor twee of meer vruchten penetreert. De punt van de sensor mag niet uit de vrucht steken. Door het inbrengen van de sensor mag de vrucht niet breken, om te vermijden dat de lucht-in plaats van de vruchttemperatuur wordt gemeten.
- o De verpakkingen worden nadien terug gesloten en/of op de gemaakte gaten wordt tape aangebracht. De verpakkingen moeten zich verdeeld bevinden in de container, nl. (zie figuur):
 - één verpakking te midden van de container op de middelste rij van de stapel, en
 - één verpakking ter hoogte van de luchttoevoer op de middelste rij van de stapel, en
 - één verpakking aan de tegenovergestelde zijde van de luchttoevoer op de middelste rij van de stapel.

Zijaanzicht



Bovenaanzicht



- De containers worden zodanig geladen dat een optimale luchtstroom mogelijk is (luchtstroom gelijkmatig onder en rond alle paletten en stapel dozen) – met aandacht voor: volledige bedekking van de vloeroppervlakte, uniforme hoogte van het geheel van de verpakkingen ten opzichte van de bovenkant van de container, eventueel proper karton aangebracht tussen laatste pallet en containerdeur.
- Na verladen wordt de werking van de temperatuurregistratie gecontroleerd, waarna de container kan gesloten worden. De containerdeur wordt goed gesloten en verzegeld met een genummerde metalen zegel. Het zegel moet intact zijn tot aankomst in de post van binnenkomst in het land van bestemming.
- Als start van de *in-transit* koudebehandeling geldt het tijdstip (uur, dag) van de eerste registratie van de vruchttemperatuur in de container, waarbij deze niet hoger mag zijn dan de vereiste



maximumtemperatuur. De koudebehandeling loopt tot het tijdstip (uur, dag) waarop de koudebehandeling wordt stopgezet of waarop de maximum vereiste temperatuur overschreden wordt.

- **De kalibratie en de plaatsing van de sensoren en, het laden van de container dienen te gebeuren onder toezicht van het FAVV. Een kalibratiecertificaat afgeleverd door het FAVV dient de zending te vergezellen (model zie bijlage 1).**
- Het fytosanitair certificaat dat afgeleverd wordt door het FAVV moet de volgende **aanvullende verklaring** in het Engels bevatten:
 - *“This consignment of apple fruit was produced and prepared for export in accordance with the conditions for import of apple fruit from Belgium to Thailand”.* (De zending van appels werd geproduceerd en behandeld voor export overeenkomstig de vereisten voor de invoer van Belgische appels in Thailand.)

Het container- en zegelnummer dient vermeld te worden op het fytosanitair certificaat en het kalibratiecertificaat dient aan het fytosanitair certificaat worden vastgehecht.

- De appels dienen **na de fytosanitaire certificering in België** via zeevracht verzonden te worden naar een haven in Thailand.