

## **ĐIỀU KIỆN KIỂM DỊCH THỰC VẬT NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI QUẢ TÁO TƯƠI (*Malus pumila* Mill) TỪ NHẬT BẢN**

1. Táo được sản xuất, sơ chế đóng gói, xử lý, bảo quản tại các cơ sở đã được đăng ký với cơ quan kiểm dịch thực vật của Nhật Bản
2. Lô táo xuất khẩu đã được cơ quan kiểm dịch thực vật Nhật Bản kiểm tra và cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật ghi rõ (tại phần khai báo bổ sung (additional declaration) : Lô hàng đã được kiểm tra và không nhiễm các sinh vật gây hại sau:

### **A- Bệnh hại**

1. *Botryosphaeria obtusa*(Schwein.) Shoem.
2. *Botryosphaeria ribis*
3. *Gibberella avenacea*R.J. Cook
4. *Monilinia laxa*(Aderh. &Ruhland) Honey
5. *Pseudomonas syringa*epv. *Syringae* van Hall
6. *Pseudomonas viridiflava* (Burkholder) Dowson
7. *Phomopsis tanakae*
8. *Alternaria mali*
9. *Botryosphaeria berengeriana* f.sp. *pyricola*
10. *Diaporthe eres*Nitschke
11. *Gymnosporangium yamadae* Miyabe ex G. Yamada
12. *Monilia polystroma* G.C.M. Leeuwen
13. *Phytophthora syringae* Kleb.
14. *Phytophthora megasperma* Drechsler
15. *Schizothyrium pomi* (Mont.) v. Arx

### **B- Côn trùng**

16. *Rhynchites heros* Roelofs
  17. *Diaspidiotus perniciosus* (Comstock)
  18. *Lopholeucaspis japonica* (Cockerell)
  19. *Ostrinia scapulalis* (Walker)
  20. *Grapholita inopinata* Heinrich
  21. *Grapholita molesta* (Busck)
  22. *Spilonota albicana* Motschulsky
  23. *Argyresthia conjugella* Zelle
3. Trường hợp lô hàng bị phát hiện nhiễm côn trùng gây hại phải được xử lý triệt để bằng Methyl Bromide, thời gian xử lý 2 giờ với nồng độ 48 g/m<sup>3</sup> (tại nhiệt độ từ 10-15°C) và 40g/ m<sup>3</sup> (tại nhiệt độ từ 15 °C trở lên). Biện pháp xử lý và nồng độ xử lý phải được ghi rõ trong Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật.

**DUYỆT LÃNH ĐẠO CỤC**  
**Phó Cục Trưởng**

(Đã ký)  
**Hoàng Trung**

**PHÒNG KIỂM DỊCH THỰC VẬT**

(Đã ký)

**Lê Sơn Hà**