

ĐIỀU KIỆN KIỂM DỊCH THỰC VẬT NHẬP KHẨU ĐỐI VỚI QUẢ LÊ TƯƠI (*Pyrus pyrifolia*) TỪ NHẬT BẢN

1. Lê được sản xuất, sơ chế đóng gói, quản lý dịch hại, bảo quản tại các cơ sở đã được đăng ký với cơ quan kiểm dịch thực vật của Nhật Bản, phù hợp với yêu cầu nhập khẩu lê quả tươi từ Nhật Bản.
2. Lô lê quả tươi xuất khẩu phải được cơ quan có thẩm quyền về kiểm dịch thực vật của Nhật Bản kiểm tra, cấp Giấy chứng nhận kiểm dịch thực vật và đảm bảo không nhiễm các loài sinh vật gây hại sau:

Nhóm A:

1. *Carposina sasakii*
2. *Gibberella avenacea* R.J. Cook
3. *Alternaria gaisen*

Nhóm B:

4. *Diaspidiotus perniciosus* (Comstock)
5. *Lepidosaphes conchiformis*
6. *Aphanostigma iakusuiensis*
7. *Acrobasis pyrivorella*
8. *Grapholita inopinata* Heinrich
9. *Grapholita molesta* (Busck)
10. *Silonota albicana* Motschulsky

Nhóm C:

11. *Diaporthe eres*
12. *Zygophiala jamaicensis*
13. *Phytophthora syringae*

3. Trường hợp lô hàng bị phát hiện nhiễm bất kỳ loài sinh vật gây hại nêu trên (còn sống) tại Nhật Bản, thuộc:
 - Nhóm A và nhóm C thì lô hàng sẽ không được xuất khẩu sang Việt Nam và vườn trồng của lô hàng này sẽ phải buộc loại bỏ khỏi danh mục đã đăng ký;
 - Nhóm B phải được xử lý triệt để bằng Methyl Bromide, thời gian xử lý 2 giờ với nồng độ 48 g/m³ (tại nhiệt độ từ 10-15°C) và 40g/m³ (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.**

