

预冷处理 快线直达 随到随检 进口车厘子的抢鲜“三重奏”

独特的气候地理条件,让位于南美洲的智利成为车厘子的优质产区。2006年以来,依托中智自贸协定持续释放的政策红利,这些深红色果实得以稳定、规模化地来到中国,在冬季扮靓千家万户的餐桌。

从智利的果园,到中国的餐桌,跨越近半个地球,娇嫩的车厘子如何保持新鲜?记者探访采收、运输、入境等环节,听听车厘子的抢鲜“三重奏”。

——编者

为招待好朋友一家,广东广州市民王女士点开一家大型会员超市的网购平台,下单了两盒智利车厘子。

半个多小时,车厘子就送到了。打开包装,眼前的鲜果粒粒饱满、果皮红紫鲜亮、果柄青绿坚韧;划开薄膜封袋,随手在果堆里扒拉几下,一股凉凉的空气环绕指尖。“我查了一下,智利和我们相隔万里,这些车厘子竟然这么新鲜。”王女士说。

车厘子保鲜靠什么“黑科技”?带着问题,记者展开了探访。



采收

广州南沙港三期码头机车低鸣。远处,一艘来自智利、直达广州的国际货轮刚刚靠泊,由于满载车厘子,它也有个特别的名字——“车厘子快线”。

码头边,00后塔吊司机叶子杰熟练操作设备,不到1分钟,一个冷链集装箱就卸下了船,装到地面平台的拖车上。这样的集装箱,货轮上一共搭载了300多柜,箱里装着的,是新鲜智利车厘子。

智利车厘子的产季是每年

11月至次年2月,正逢中国本土水果产出的淡季和节日消费的旺季。20多天前,这批鲜果离开智利果园的枝头,马不停蹄开启了远行之旅。

总部位于广东深圳的鑫荣懋果业科技集团股份有限公司在智利建有多个果园基地。“车厘子成熟时,当地气温约20多摄氏度。为了提高运输中的抗损伤能力,果农通常会在果实膨大期适量施加钙肥;采摘后,会立刻运入附近的库房,进行

预冷处理,消除‘田头热’。”该公司关务总监李燕介绍。

在预冷处理的24小时里,鲜果在0摄氏度的水中清洗、浸泡,再经过自动化设备筛选分级后,进行气调包装。“车厘子摘下来后,依然是会呼吸的,因此要在包装密封袋中充入氮气或二氧化碳,降低氧气的浓度,从而抑制呼吸,让它‘休眠’,代谢变慢,‘锁’住鲜甜。”李燕说。

经预冷、“休眠”的车厘子,

果子温度降至1摄氏度左右,随即每5斤一盒包装完毕,再逐盒整齐地码入自带空调压缩机的集装箱,在全程冷链中完成接下来的“漂洋过海”。“装箱时,智利相关农业监管部门会派人在现场核验贴绿标,这是依据中智双边签订的检验检疫议定书开展的监管行为,既确保中国消费者‘舌尖上的安全’,又能提升到港后的海关查验效能。”广州海关所属南沙海关副关长陈荣溢表示。

运输

靠泊在南沙港三期码头的“MSC PALAK”号,是2025—2026南半球车厘子新产季以来南沙港接驳的第十艘“车厘子快线”。快线快在哪儿?从智利港口出发直航南沙港,中途不再停靠其他港口,全程仅需21到23天,比普通航线航程缩短一半以上。

为了抢鲜,早期车厘子以空运为主,量少价高。随着大批量通过海运到港,进口车厘子价格不断下探,也走进越来越多中国家庭。“之所以能做到

‘直航’,主要是量上去了。单是南沙港,每周就有两班‘车厘子快线’到港。”为鑫荣懋果业提供船舶代理的广州港中联国际船务代理有限公司班轮客服总监邓金兰说。

随着中智经贸合作持续深化,到2019年,双方相互实施零关税的产品覆盖率达到约98%,车厘子正是其中之一。关税逐步下调、进口成本降低、物流效率提高、消费认可度提升……政策、市场的双重效应,不断强化车厘子运输环节规模

和速度的正向循环。截至目前,智利已占全球超过一半的车厘子出口量,其中90%以上销往中国。

海上运输过程中,制冷设备等高效运作,让集装箱维持在0至4摄氏度的温度,以及90%到95%的湿度。此外,集装箱底部有底座、四侧有固边,装着车厘子的硬盒之间的缝隙和边缘部分再用软塑胶或泡沫填充、隔挡,一路运来稳当扎实。“作为货主的船舶代理,我们提前一个月就对接船舶出发

行程,提前一周掌握其靠泊计划,提前3天申报舱单、核对数据,环环紧扣,确保‘即到港、即作业、即提柜’。”邓金兰说。

为提升监管效率,南沙边检站提前指派专人跟进船舶动态,综合运用无人机、电子监控系统等技术手段,对船舶实施立体化“无感”监管,力求在“零等待”情况下,确保口岸安全。“车厘子保鲜期短,每快一分钟,都是对群众‘舌尖期盼’的回应。”南沙边检站执勤三队教导员曹仁平说。

入境

便捷通关,2小时可进入市场

走进南沙国际冷链中心2号库,一股寒意瞬间笼罩全身。放眼望去,27个泊位一字排开,舱门打开后,冷链集装箱直接“伸”进装卸区;工人们打开集装箱门后,开着叉车,把用塑胶袋捆扎固定、两米多高的车厘子垛“搬”下来,整齐地排在仓库另一边。

进入查验环节,只见4名身着制服的海关关员两人一组,相互配合:一人从每垛中随机抽取几盒,抓出一把车厘子放进铁桶里;另一人用铁饼将车厘子压烂,倒入一大勺黑色液体;两人一边俯身仔细观察,一边用随身携带的执法终端拍摄、留存……

“这个冷链中心也是我们的冷链查验平台。”南沙海关南沙港三期冷链监管科科长胡京友介绍,“正在进行的是‘红糖水测试’,主要看果实里有没有潜伏地中海实蝇的幼虫等有害性生物。”

入境通关,全程“抢鲜”。在车厘子等水果集中上市季,海关引导企业“提前申报”,并实行不间断通关和24小时船舶“随到随检”。“通过各方无缝衔接,和港口默契配合,像这里27个柜,一个多小时就能全部查完。”胡京友说。

走到库外,每一个冷链集装箱的另一

端,压缩机的大风扇赫然可见;一边的堆场上,电线绕着4层钢架排布到各个点位,为每一个临时存放的集装箱供电。“依靠各环节的软硬件配套协同,实现作业全程‘不脱冷’。”广州南沙国际冷链有限公司业务部副经理何嘉丽说。

纵观车厘子通关全流程,在进口企业完成海关申报后,海关监管算法开展自动化筛选,对全部进口车厘子进行随机抽检。被抽中的车厘子将分流至南沙国际冷链中心海关监管场所接受人工查验;未被抽中的车厘子,完成通关手续后,由货主安排的冷链柜车从码头直接拉走。“时间是生鲜货物的生命线,在‘两步申报’‘船边直提’‘车厘子绿色通道’等便利化措施的支持下,进口车厘子最快2小时便能进入市场。”胡京友说。

“2025—2026新产季,公司经南沙进口车厘子柜量比上年同期增长近30%。”广东裕龙供应链有限公司关务总监卢展介绍,“得益于整个链条的保鲜技术和快运快转,智利车厘子不但实现了在广州本地及周边销售,还通过批发市场第一时间对接全国采购商,24小时内送达主要城市消费者。”

据《人民日报》



图片说明:
图①:车厘子被密封在气调包装袋中。
图②:“车厘子快线”靠泊南沙港集装箱码头。以上图片均为受访者提供
图③:广东海关所属南沙海关关员对海运进口的车厘子进行抽检。许波摄(人民视觉)



- 预冷处理,在0摄氏度水中清洗、浸泡
- 自动化设备筛选分级
- 气调包装,密封袋中充入氮气或二氧化碳抑制果实呼吸



- 从智利港口出发直航南沙港
全程21到23天
- 比普通航线航程缩短一半以上
集装箱维持在0至4摄氏度
90%到95%的湿度
- 集装箱底部有底座、四侧有固边
装着车厘子的硬盒之间用软塑胶
或泡沫填充



- 不间断通关,24小时船舶“随到随检”
- 被抽中的车厘子
进入冷链中心海关监管场所
接受人工查验
- 未被抽中的车厘子
完成通关手续后,冷链柜车
从码头直接拉走
- 最快2小时进入市场
24小时内送达主要城市消费者

