

Türkiye'den Taze Kiraz İthalatı için Karantina Şartları

1. Türkiye'den Tayvan'a taze kiraz (*Prunus avium*) ithalatı, işbu şartlar belgesinin hükümlerinin yanı sıra "Bitki veya Bitkisel Ürünlerin Çin Cumhuriyeti'ne İthalatı için Karantina Şartları" doğrultusunda idare edilecektir.
2. Meyve bahçesi tedarik etmek için şartlar
 - 2.1 Türkiye'den taze kirazlar, T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı'na (bundan sonra "MOAF" olarak anılacaktır) kayıtlı meyve bahçelerinde üretilecek olup, *Ceratitis capitata* ve diğer zararlıların kontrol önlemleri MOAF'ın denetimi altındadır.
 - 2.2 MOAF, kayıtlı meyve bahçelerinin izlenebilirliğini sağlayacak, zararlı kontrol önlemlerinin veya zararlı kontrol prosedürlerinin kayıtlarını tutacak olup, bu kayıtlar, kayıtlı meyve bahçelerinin kodu, adresi ve üreticisinin ismini de içerecektir.
3. Paketleme Tesisi Şartları
 - 3.1 Paketleme tesisleri, MOAF tarafından kaydedilecektir.
 - 3.2 Paketleme tesisleri, böcek geçirmez ekipman ile donatılmalıdır. Pencere veya hava delikleri, 1,6 mm'den fazla olmayan ince bir elek örtüsü ile kaplanmalıdır. Girişler ve kapılar, hava perdeleri (havanın aşağı doğru üflendiği durumlarda), lastik perdeler veya diğer böcek geçirmez ekipmanlar ile donatılacaktır.
 - 3.3 Paketleme tesisleri, enfekte kirazları çıkartmak için temizlik, yıkama, seçme, ayrıştırma, sınıflandırma aparatları, ekipmanları ve incelemeleri gerçekleştirmek için yeterli ışık ile donatılmalıdır.
 - 3.4 Paketleme tesisleri, inspektörlerin inceleme yapabilmelerini, zararlı tespitini ve diğer gerekli işlerin yapılmasını kolaylaştıracak yeterli alan, aparat ve ekipmanları sağlayacaktır.
 - 3.5 Her yıl paketleme sürecinin başlangıcından önce, paketleme tesisleri içerisinde canlı bitkilerden zararlı maddeleri gidermek için uygun zararlı kontrol önlemleri alınmalıdır. Gerektiği takdirde, sterilizasyon önlemleri, paketleme tesisleri içerisindeki temizliği sağlamak amacıyla gerçekleştirilecektir.
 - 3.6 Paketleme tesisleri, Tayvan'a ihraç edilen kirazların yukarıda belirtilen şartları karşılayan tedarikçi meyve bahçelerinden paketlenildiğini teyit edeceklerdir. Yukarıda belirtilen şartları karşılayan tedarikçi meyve bahçelerinden elde edilmeyen kirazlar paketlenmemeli ve Tayvan'a ihraç edilmemelidir. Eğer Tayvan'a ihraç edilecek kirazları üretmeyen tedarikçi meyve bahçelerinden elde edilen kirazların da aynı esnada soğuk depo ambarında depolanması durumunda, Tayvan'a ihraç edilecek olan kirazların depolanması için bir alanın uygun şekilde ayrılmış olması gerekir.
 - 3.7 MOAF'ın İnspektörleri, her yıl, paketleme sürecinin başlamasından önce paketleme tesislerini kontrol edecek ve ilgili Karantina Şartları'na uygun olduklarını teyit edeceklerdir. BAPHIQ personeli de incelemeyi yerine getirecektir. Her yıl kiraz ihracat sezonu öncesinde, MOAF, BAPHIQ'e yukarıda belirtilen şartları karşılayan kayıtlı paketleme tesislerinin bir listesini ve kodlarını gönderecektir.
4. Taze kirazlar, *Ceratitis capitata* dezenfeksiyonu için soğuk uygulamaya (bundan böyle "soğuk uygulama" olarak anılacaktır) tabi tutulacak ve aşağıdaki şartları yerine getirecektir.

- 4.1 Soğuk uygulamanın derecesi ve süresi: iç posa kısmında sıcaklık, 16 gün boyunca (veya daha fazla süre) 1°C (veya daha düşük) olacaktır.
- 4.2 Soğuk uygulama tesislerinin onayına ilişkin kurallar
- 4.2.1 Soğuk uygulama tesisleri, sıcaklık ölçümü, sıcaklık kaydı ve kilitleme (mühürleme) için ekipmanlara sahip kalıcı tesisler olmalıdırlar.
- 4.2.2 Soğuk uygulama tesisleri içerisindeki sıcaklık dalgalanması, 0.6°C aralığı içerisinde olacaktır ($\pm 0.6^\circ\text{C}$).
- 4.2.3 Her yıl, ilk kullanım öncesinde, soğuk uygulama tesisleri, MOAF'ın davet ettiği BAPHIQ tarafından gönderilen karantina görevlileri tarafından incelenecek ve onaylanacaktır. İnceleme, sıcaklık kalibrasyonunu ve boş odalar için 24 saatlik çalışma testini içerecektir.
- 4.2.4 MOAF, onaylı soğuk uygulama tesislerinin bir listesini her yıl BAPHIQ'e gönderecektir.
- 4.3 İhracat Öncesi Soğuk Uygulama için Kurallar.
- 4.3.1 Soğuk uygulama, BAPHIQ ve MOAF tarafından incelenen ve onaylanan soğuk uygulama tesislerinde gerçekleştirilecektir. MOAF, soğuk işleme ve ihracat karantinasını teyit etmek için BAPHIQ personelinin giderlerini karşılayacaktır.
- 4.3.2 Soğuk uygulama gerçekleştirirken, üç adet sıcaklık probu, taze kirazların iç posa derecesini ölçmek için kullanılacak olup, probalar, meyve posasına yerleştirilecek ve sabitlenecektir. Diğer iki sıcaklık probu, oda sıcaklığını ölçmek için kullanılacaktır. Her bir sıcaklık probu, uygun bir pozisyona yerleştirilecektir.
- 4.3.3 Soğuk uygulama gerçekleştirilirken, uygulama tesisleri mühürlü ve kilitli olmalıdır.
- 4.3.4 Soğuk uygulama esnasında, soğuk uygulama tesisi içerisindeki sıcaklık, en az saatte bir kez olmak üzere otomatik olarak kaydedilecektir. MOAF karantina görevlileri, soğuk uygulamayı denetleyecek ve sıcaklık kayıt formunu imzalayacaklardır.
- 4.3.5 Soğuk uygulamanın tamamlanmasına müteakip, taze kirazlar böcek geçirmez ekipmanlar ile donatılmış tesislerde paketlenmeli ve işbu karantina şartları Madde 4'e uygun şekilde kapalı ambalajda taşınmalıdır.
- 4.3.6 İhracat denetimi sırasında soğuk uygulamaya tabi tutulmuş kirazlarda canlı Akdeniz meyve sineğinin tespiti durumunda, ilgili kiraz gönderisi, Tayvan'a ihraç edilmeyecek ve yeniden denetime sunulamayacaktır. Bu taze kiraz gönderisinin soğuk uygulamasından sorumlu olan soğuk uygulama tesislerinin, taze kirazların Tayvan'a ihraç edilmesi ile ilgili işlem yapmaları askıya alınacaktır. MOAF, durumun nedenini araştıracaktır. BAPHIQ tarafından incelemeler ve iyileştirmeler tamamlandıktan ve onaylandıktan sonra, uygulama tesisleri Tayvan'a ihraç edilecek taze kirazların soğuk uygulaması faaliyetine yeniden başlayabilir. MOAF, yukarıdaki sorunun nedeni ile inceleme ve iyileştirme sonuçları hakkında BAPHIQ'e bilgi sunacaktır.

5 Soğuk uygulama işlemi görmüş kirazlar, aşağıdaki gereklilikleri yerine getirmelidir.

5.1. Taze kirazlar, aşağıdaki paketleme yöntemlerinden biri ile taşınacaktır:

5.1.1 Yeni ambalaj malzemeleri ile paketlenmeli

- 5.1.2 Kapalı ambalaj veya mühürlü paket kolisi ile paketlenmiş şekilde. Paket kolisinin havalandırma delikleri olması halinde, delikler 1,6 mm'den fazla olmayan ince bir elek örtüsü ile kaplanmalıdır.
- 5.2 Aşağıdaki yöntemlerden biri veya birkaçı aracılığıyla taşınır:
- 5.2.1 Palet veya tabla ile paketlenerek. Palet veya tabla, 1,6 mm'den fazla olmayan ince bir elek örtüsü veya diğer böcek veya zararlı geçirmez ambalaj materyali ile tamamen sarılmalıdır.
- 5.2.2 Konteyner kapıları mühürlü konteyner ile taşınarak. Konteyner ve mühür numarası, MOAF tarafından düzenlenen sağlık sertifikası üzerinde belirtilecektir.
- 5.3 Her bir paketlenen koli veya palet, açık bir şekilde paketleme tesisinin adı veya kodu ile işaretlenecektir.
- 5.4 Tayvan'a ihraç edilen taze kirazların ambalajı, "**Tayvan'a**" işaretini taşıyacaktır.

6. İhracat Denetimi ve Karantina Yönergeleri

- 6.1 Taze kirazlar için ihracat denetimi, böcek geçirmez ekipmanlarla donatılmış tesislerde veya kayıtlı tesislerde yapılmalıdır.
- 6.2 Taze kiraz ihracatı sırasında, MOAF, her gönderinin paket kolisinin %2'lik kısmını incelemeyi gerçekleştirmek için rastgele bir şekilde numune alımı gerçekleştirecektir.
- 6.3 İthal edilen kiraz ürününe MOAF tarafından verilen bitki sağlığı sertifikaları, prob kalibrasyon kayıtları ve resmi MOAF mührü ve karantina görevlilerinin imzalarını taşıyan soğuk işlem kayıt formları, eşlik etmelidir.
- 6.4 MOAF tarafından verilen bitki sağlığı sertifikaları aşağıdaki ifadeleri içerecektir:
- 6.4.1 Paketleme tesislerinin isimleri veya kodları (paket kolisi üzerinde olması gerekenler),
- 6.4.2 Soğuk uygulama tesislerinin kodu, işlem sıcaklığı, soğuk işleme süresi ve tarihi ve muayene tarihi.
- 6.4.3 Taze kirazlar incelenmiş ve *Ceratitis capitata*, *Cydia Pomonella*, *Anarsia lineatella*, *Frankliniella occidentalis* ve *Erwinia amylovora* bulundurmadığı görülmüştür. BAPHIQ tarafından belirlenen ilgili şartlar değiştirilmişse, önceki ilave beyanname yeni şartlara uygun olarak değiştirilecektir.
- 6.4.4 Taze kirazlar 'Türkiye'den Taze Kiraz İthalatı için Karantina Şartları' ile uyumlu olarak denetlenmiştir.

7. İthalat Muayenesi Prosedürü

- 7.1 Soğuk uygulama veya gönderinin ambalajının yukarıda belirtilen karantina gerekliliklerine uygun olmaması durumunda, gönderi iade edilir veya imha edilir.
- 7.2 Gönderinin MOAF tarafından verilen ihracat bitki sağlık sertifikası (prob kalibrasyon kaydı ve soğuk işlem kayıt sayfalarının tamamı dahil) ile birlikte gönderilmemiş olması veya ihracat bitki sağlığı sertifikasında listelenen içeriklerin iş bu Karantina Şartları veya diğer ilgili yönetmeliklere uymuyor olması halinde, bitki sağlığı sertifikası yeniden gönderilmelidir; aksi halde mal iade veya imha edilir.
- 7.3 İthalat muayenesi sırasında canlı bir Akdeniz Meyve Sineği yakalanması halinde, gönderi iade veya imha edilir. BAPHIQ, kirazların soğuk işlenmesini ve Tayvan'a ihracatını

askıya almak için derhal MOAF'a bildirecektir. İhracat, ancak bulaşma nedeni açıklığa kavuşturulduktan sonra devam eder ve BAPHIQ alınan iyileştirme önlemlerini onaylar ve doğrular.

7.4 Diğer zararlıların yakalanması durumunda, karantina önlemleri, ilgili karantina düzenlemelerine uygun olarak alınacaktır.

8. Her kiraz ihracat mevsiminden iki ay önce, MOAF, BAPHIQ'ı paketleme tesisi ve soğuk işlem faaliyetlerini, ihracat kontrol ve karantinasını denetlemek ve doğrulamak için Türkiye'ye karantina memurlarını göndermeye davet edecektir. Yerinde doğrulama ziyaretini gerçekleştiren BAPHIQ'e ait tüm masraflar Türkiye tarafından karşılanacaktır.

Quarantine Regulations on imported Plant or Plant Products of Republic of China
Quarantine Requirements for the Importation of Fresh Cherries from
Turkey

1. The importation of fresh cherries (*Prunus avium*) from Turkey to Taiwan shall be regulated pursuant to the "Quarantine Requirements for the Importation of Plants or Plant Products into the Republic of China" along with the regulations in this requirement.
2. Requirements for supplying orchards
 - 2.1 Fresh cherries from Turkey shall be produced from the orchards which are registered to T.C. Tarım Ve Orman Bakanlığı, Ministry of Agriculture and Forestry (hereinafter referred to as "MOAF"), and the control measures of *Ceratitis capitata* and other pests are under the supervision of MOAF.
 - 2.2 MOAF shall maintain the traceability of the registered orchards, keep record of pest control measures or pest control procedures, along with the code address and producer's name of the registered orchards.
3. Requirements for packing houses
 - 3.1 Packing houses shall be registered by MOAF.
 - 3.2 Packing houses shall be equipped with insect-proof equipment. Windows or air holes must be covered with a screen of no more than 1.6 mm fine meshes. Entrances or doors shall be equipped with air curtains (where air is blown downwards), rubber curtains, or other insect-proof equipment.
 - 3.3 Packing houses shall be equipped with sorting apparatus including cleaning, washing, selecting, grading and sorting and equipment to remove the infected cherries and sufficient light to perform inspections.
 - 3.4 Packing houses shall provide adequate space, apparatuses and equipment to facilitate inspectors to perform inspections, pest identification and other required work.
 - 3.5 Prior to the start of the packing process each year, appropriate pest control measures shall be taken to remove the harmful object to the living plants in the field inside the packing houses. If necessary, sterilization measures shall be performed to ensure sanitation in the packing houses.
 - 3.6 The packing houses shall confirm that the cherries exported to Taiwan are packed from supplying orchards which meet the above-mentioned requirements. Cherries not sourced from supplying orchards meeting the above-mentioned requirements must not be packed and exported to Taiwan. If cherries from supplying orchards which do not produce cherries to be exported to Taiwan are stored inside the cold storage warehouse at the same time, a space that is properly separated shall be provided for storing cherries to be exported to Taiwan.
 - 3.7 Inspectors of MOAF shall inspect the packing houses each year prior to the start of the packing process and confirm that they comply with these Quarantine Requirements. The staff from BAPHIQ shall also meet the examination. Prior to the cherries export season every year,

MOAF shall provide BAPHIQ with the list and codes of the registered packing houses that meet the aforementioned requirements.

4. Fresh cherries must be treated with cold treatment for disinfestation (hereinafter referred to as "cold treatment") of *Ceratitis capitata* and comply with the following requirements:

4.1 Temperature and duration of cold treatment: temperature in central pulp shall be at 1°C (or below) for 16 days (or above).

4.2 Guidelines for approval of the cold treatment facilities

4.2.1 Cold treatment facilities must be permanent facilities equipped with the equipment for temperature measuring, temperature recording and locking (sealing).

4.2.2 The fluctuation of temperature inside the cold treatment facilities shall be within the range of 0.6 degree Celsius (± 0.6 °C).

4.2.3 Every year before the first use, the cold treatment facilities shall be inspected and approved by quarantine officers dispatched by BAPHIQ invited by MOAF. The inspection shall include temperature calibration and a 24-hour running test for empty chambers.

4.2.4 MOAF shall send a list of approved cold treatment facilities to BAPHIQ each year.

4.3 Guidelines for Cold Treatment Prior to Export

4.3.1 Cold treatment shall be conducted at cold treatment facilities that have been inspected and approved by BAPHIQ and MOAF. MOAF shall incite the personnel of BAPHIQ to Turkey to verify its cold treatment and export quarantine.

4.3.2 When conducting cold treatment, three temperature probes shall be used to measure the central pulp temperature of fresh cherries, and the probes must be inserted and secured in the fruit pulp. Another two temperature probes shall be used to measure chamber temperature. Each temperature probe shall be placed at an appropriate position.

4.3.3 When cold treatment is being conducted, the treatment facilities shall be sealed and locked.

4.3.4 During cold treatment, the temperature inside the cold treatment facility shall be automatically recorded at least once every hour. MOAF quarantine officers shall monitor the cold treatment and sign the temperature record sheet.

4.3.5 Once completion of cold treatment, fresh cherries shall be packed at premises equipped with pest-proof facilities and must be transported in closed packaging according to the Point 4 in these Quarantine Requirements.

4.3.6 If living Mediterranean fruit fly is found in cold-treated cherries during export inspection, that particular consignment of cherries shall not be exported to Taiwan and shall not be submitted for re-inspection. The cold treatment facilities responsible for the treatment of that particular consignment of fresh cherries shall be suspended from conducting any treatment for fresh cherries to be exported to Taiwan. MOAF shall investigate the cause of the situation. Only after the investigation and improvements are completed and confirmed by BAPHIQ can the treatment facilities recommence treatment of fresh cherries to be exported to Taiwan. MOAF shall provide BAPHIQ information on the cause of the above problem and the results of the investigation and improvements.

5. Cherries with low temperature treatment should be completed meet the following requirements:

5.1 Fresh cherries shall be packed in one of the following packing methods:

5.1.1 With new packing materials.

5.1.2 Packed by closed packing or packed with sealed packing-carton. If the packing-carton has ventilation holes, the holes shall be covered with screen of no more than 1.6 mm fine meshes.

5.2 Transported in one of the following methods:

5.2.1 Packed on pallet or tray. The pallet or tray shall be entirely wrapped with screen of no more than 1.6 mm fine meshes or with other insect and mite proof packing materials for 6 sides.

5.2.2 Transported by sealed container, doors of the container shall be sealed. The container and seal number shall be stated on the phytosanitary certificate issued by MOAF.

5.3 Each packed carton or pallet should be clearly marked with the name or code of the packing houses.

5.4 The package of fresh cherries exporting to Taiwan shall bear the **“To Taiwan”** marking.

6. Guidelines for Export Inspection and Quarantine

6.1 Export inspection for fresh cherries must be conducted at premises equipped with pest-proof facilities or at registered premises.

6.2 At the time of export of fresh cherries, MOAF shall sample 2% of the packed cartons of every shipment on a random basis to conduct the inspection.

6.3 The phytosanitary certificates issued by MOAF, the probe calibration records and complete cold treatment record sheets with the official MOAF stamp and the signatures of its quarantine officers must accompany the importation.

6.4 The phytosanitary certificates issued by MOAF shall include the following statements:

6.4.1 The names or codes of packing houses (to be consisted with which on the packing carton),

6.4.2 The code of cold treatment facilities, treatment temperature, duration and date of cold treatment, and inspection date.

6.4.3 The fresh cherries have been inspected and found free of *Ceratitis capitata*, *Cydia pomonella*, *Anarsia lineatella*, *Frankliniella occidentalis* and *Erwinia amylovora*. If the relevant requirements established by BAPHIQ have been changed, the previous additional declaration shall be amended in accordance with the new requirements.

6.4.4 The fresh cherries have been inspected in conformity with “Quarantine Requirements for the Importation of Fresh Cherries from Turkey”

7. Import Inspection Procedure

7.1 The cold treatment or the packing of consignment is not in compliance with the aforementioned quarantine requirements, the consignment shall be returned or destroyed.

7.2 If the consignment is not accompanied by the export phytosanitary certificate (including the probe calibration record and complete cold treatment record sheets) issued by MOAF, or the contents listed on the export phytosanitary certificate do not meet these Quarantine Requirements or other related regulations, the correct phytosanitary certificate must be re-submitted; otherwise the consignment shall be returned or destroyed.

7.3 If a live Mediterranean fruit fly is intercepted during import inspection, the consignment shall be returned or destroyed. BAPHIQ shall notify MOAF immediately to suspend the cold treatment and export of cherries to Taiwan. Export will be resumed only after the cause of infestation is clarified, and BAPHIQ approves and verifies the improvement measures that have been taken.

7.4 If any other harmful pests are intercepted, quarantine measures will be taken in accordance with relevant quarantine regulations.

8. Two months prior to each cherries export season, MOAF shall invite BAPHIQ to send quarantine officers to Turkey to inspect and verify the packing house and operations of cold treatment as well as export inspection and quarantine. All costs associated with BAPHIQ conducting the on-site verification visit should be borne by Turkey.