Tarım Bakanlığı Bildirimi: Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalatı Koşulları 2020.

Tarım Bakanlığı, Türkiye Cumhuriyeti'nden taze elma meyvelerinin ticari ithalatı için zararlı risk analizini tamamlamıştır.

Bitki Karantina Yasası (No. 3) (2008) ile değiştirilen Bitki Karantina Kanunu'nun Bölüm 8 (2) ve Bölüm 10 (1964) hükümleri uyarınca.2507 Tarım Bakanlığı Genel Müdürü, Bitki Karantina Komitesi'nin tavsiyesi ile Türkiye Cumhuriyeti'nden taze elma meyvesinin bitki sağlığı ithalat gereksinimlerini şu şekilde açıklamaktadır:

1. Nu bildirim Tarım Bakanlığı Bildirimi olarak anılmaktadır.
İLGİ: Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalatı Koşulları 2020.

2. Bu bildirim, Resmi Gazetede ilan edildiği tarihten bir gün sonra yürürlüğe girer.

3. İzin Verilen Bitki Türleri

Taze elma (*Malus domestica*) meyvesi.

4. Karantina Zararlılarına İlişkin Konular

Türkiye Cumhuriyeti'nden gelen elmalar için Tayland Krallığı'nı ilgilendiren karantina zararlılarının listesi Ek 1'de verilmiştir.

5. Sorumlu Kuruluşlar

5.1 Tayland Krallığı: Tarım Bakanlığı (bundan böyle DOA olarak anılacaktır).

5.2 Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (Tarım ve Orman Bakanlığı, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü) Türkiye Cumhuriyeti'nin resmi Ulusal Bitki Koruma Örgütü (bundan sonra NPPO olarak anılacaktır) olarak belirlenmiştir.

6. İthalat İzni

DOA tarafından verilen ithalat izni gereklidir.

7. Taşıma aracı

Elmalar, Türkiye Cumhuriyeti'ndeki bir limandan deniz taşımacılığı yoluyla Tayland Krallığı'ndaki bir limana ithal edilmelidir.

8. Üretim Alanları

Elmalar Türkiye Cumhuriyeti'nde üretilmeli ve NPPO tarafından Tayland Krallığı'na ihracat için üretim alanları olarak önerilen ve ihracattan önce DOA tarafından onaylanan bölgelerden sağlanmalıdır.

9. Meyve Bahçesi Gereksinimleri

9.1 Tayland Krallığı'na elma ihracatı ile ilgili onaylı üretim alanlarındaki bahçeler ticari bahçeler olmalı ve NPPO tarafından veya NPPO onaylı bir sistem altında kayıtlı olmalıdır. Kayıtların kopyaları talep üzerine DOA'ya sunulmalıdır. NPPO'nun ihracata başlamadan önce ihracat bahçelerini kaydetmesi gerekmektedir.

9.2 Kayıtlı bahçelerin yetiştiricileri iyi tarım uygulamaları (GAP'ler) uygulamalıdır. Bu, meyve bahçesi sanitasyonunun sürdürülmesini ve Tayland Krallığı ile ilgili karantina zararlılarının yeterince yönetilmesini sağlamak için entegre haşere yönetimi veya diğer haşere kontrol önlemlerinin uygulanmasını içerir.

9.3 Yetiştiriciler yetiştirme mevsimi boyunca kayıtlı bahçelerde gerçekleştirilen yönetim, izleme ve kontrol faaliyetlerinin kayıtlarını tutmak zorundadır. Bu kayıtlar talep üzerine NPPO ve DOA'ya sunulmalıdır.

10. Ambalajlama Tesisi Gereksinimleri

10.1 Tayland Krallığı'na elma ihracatı ile ilgili paketleme tesisleri NPPO'ya kayıtlı olmalı ve izlenmelidir. Kayıtların kopyaları talep üzerine DOA'ya sunulmalıdır. NPPO'nun ihracata başlamadan önce ihracat paketleme tesislerini kaydetmesi gerekmektedir.

10.2 Paketleme tesislerinin, ihracat meyvelerinin uygulamalarını sürdürebilmeleri için sadece onaylı üretim alanlarındaki kayıtlı ticari bahçelerden elma temin edilmesi gerekmektedir. Tayland Krallığı'na ihracat için elma tedarik eden yetiştiricilerin kayıtları ambalajlama tesisleri tarafından tutulmalı ve talep üzerine NPPO ve DOA'ya sunulmalıdır.

10.3 Paketleme tesislerinin, sınıflandırma, elleçleme ve paketleme ile ilgili tüm süreçleri ayrıntılı olarak açıklayan iyi belgelenmiş standart işletme prosedürlerine (SOP) sahip olması gerekir.

10.4 Ambalajların tescilinden önce NPPO tarafından bir denetim yapılmalı ve ardından bu en az yılda bir kez gerçekleştirilmelidir. Ambalaj tesisleri tüm belgelerin korunmasından sorumlu olmalıdır.

10.5 Meyvenin karantina zararlılarından ari olma incelemesi, tescilli ambalaj tesislerinde yapılmalıdır.

11. Karantina Zararlıları İçin Gereksinimler

Tayland Krallığı'na ihracata yönelik elmalar, Akdeniz meyve sineği (Ceratitis capitata) için risk yönetimi önlemlerine gereksinim duyar. Elmalar, belirtilen soğuk ilaçlama işlemine tabi tutulmalıdır.

12. Ceratitis capitata için Yönetim Önlemleri

Elmalar, Ceratitis capitata'yı kontrol etmek için aşağıdaki soğuk ilaçlama işleme programına tabi tutulmalıdır.

İç meyve posası sıcaklık	Maruziyet Dönemi (ardışık günler)
1.11 ^{o} C (34 ^{o} F) veya altı	14 gün
1.67 ^{o} C (35 ^{o} F) veya altı	16 gün
2.22 ^{o} C (36 ^{o} F) veya altı	18 gün

13. Soğuk Dezenfeksiyon İşlemi için Gereksinimler

13.1 13.1 Soğuk dezenfeksiyon işleme nakliye sırasında yapılabilir. Nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi, nakliye konteynırlarında nakliye sırasında yapılan soğuk dezenfeksiyon işlemini ifade eder.

13.2 Nakliye konteynırlarında nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemine kıyıdan başlanabilir ve bu işlem, nakliye sırasında veya varış noktasında tamamlanabilir. İşlemin başarısız olması durumunda işlem varışta tamamlanabilir.

13.3 Nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi yalnızca meyve sıcaklık sensörlerinde değerlendirilir.

13.4 Nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi için belirlenen elmalar, zorunlu soğuk dezenfeksiyon işlemi başlatılmadan önce meyvenin uygun sıcaklığa soğutulmasını sağlamak için yükleme öncesinde hedef tedavi sıcaklığındaki en düşük meyve posası sıcaklığında veya altında soğutulmalı ve meyve sıcaklığı korunmalıdır.

13.5 NPPO, Ek 2'de belirtilen koşullara uygunluğu sağlamalıdır. Ek olarak, Ek 3'te belirtilen nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi için kalibrasyon sertifikası her konşimentoya eşlik etmelidir.

14. Paketleme ve Etiketleme için Gereksinimler

14.1 Ambalaj malzemeleri temiz ve yeni olmalıdır.

14.2 Meyveler, yapraklar, dallar, tohumlar, bitki kalıntıları veya karantina zararlılarının diğer potansiyel taşıyıcıları gibi canlı böcekler, toprak, kum ve kirletici bitki materyalleri içermeyen ambalajlarda ambalajlanmalıdır.

14.3 Kutuda, izlenebilirliği kolaylaştırmak için gerekli bilgiler bulunmalıdır. Ancak, her kutuda en azından İngilizce olarak aşağıdaki bilgilerin yer alması gerekmektedir.

- Türk malı veya Türkiye'de üretilmiştir
- İhracatçı şirketin adı
- Meyvenin adı (ortak adı)
- Ambalajlama tesisi kodu (PHC)
- Üretim birimi kodu (PUC)

14.4 Elmalar kilitli olmayan kutularla Tayland Krallığı'na ihraç edilirse, her kutuda aşağıdaki "TAYLAND'A İHRACAT" bilgileri görünmelidir. Ancak Tayland Krallığı'na paletlerde ihraç edildiyse, her iki tarafta da "TAYLAND'A İHRACAT" bilgilerinin görünmesi sağlanır.

14.5 Ahşap ambalaj malzemesi kullanılarak Tayland Krallığına gönderilen tüm sevkiyatlar ilgili Uluslararası Bitki Sağlığı Önlemleri Standartlarına (ISPM) uygun olmalıdır.

15. İhracat İncelemesi

Elmalar Tayland Krallığı'na ihraç edilmek üzere sertifikalandırılmadan önce, NPPO, DOA'nın gerektirdiği aşağıdaki faaliyetlerin yerine getirildiğinden emin olmalıdır.

15.1 Elmalar resmi prosedürlere uygun olarak incelenmiş ve Ek 1'de belirtilen karantina zararlılarından arınmış olduğu tespit edilmiş olmalıdır. Ek 1'de belirtilen herhangi bir karantina zararlısı bulunursa, sevkiyatın uygun bir (varsa) işleme tabi tutulması veya ihracattan çekilmesi gerekir.

15.2 Elmalarda, Ceratitis capitata'yı kontrol etmek için Bölüm 12'de belirtilen soğuk dezenfeksiyon işlemi uygulanmıştır.

16. Bitki Sağlığı Sertifikaları

16.1 NPPO tarafından verilen bitki sağlığı sertifikası (PC) gereklidir. Orijinal nüsha Tayland Krallığı'na yapılan her sevkiyata eşlik etmeli ve aşağıdaki ek beyanı taşımalıdır:

"Elma meyvesinin bu sevkiyatı, Türkiye'den Tayland'a elma meyvesinin ithalat koşullarına uygun olarak üretilmiş ve ihraç edilmek üzere hazırlanmıştır."

16.2 Soğuk dezenfeksiyon işlemi

Ek 3'te belirtilen nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi için kalibrasyon sertifikası her bitki sağlığı sertifikasına eşlik etmelidir.

16.3 İntermodal/deniz/nakliye konteyneri ve mühür numaraları bitki sağlığı sertifikasına kaydedilmelidir.

17. İthalat İncelemesi

17.1 Konşimentolar Tayland Krallığı'nın giriş noktasına ulaştığında, ithalat denetimi, ilgili sevkiyatlara eşlik eden belgeler onaylandıktan sonra yapılmalıdır.

17.2 Tüm sevkiyatlarda Tayland Krallığı'na varışta canlı böcekler, hastalık belirtileri, kirletici tohumlar, toprak, çöp ve diğer kalıntılar bulunmamalıdır.

17.3 Sevkiyatların temsili bir örneği, denetleyenin takdirine bağlı olarak rastgele seçilecek ve zararlıların mevcut olup olmadığını belirlemek için incelenecektir. Canlı zararlılar bulunursa, numuneler normalde laboratuvar tanımlaması için gönderilir ve sonuçlar bekletilir.

17.4 1.000 birimden az meyveler için numune büyüklüğü ya 450 birim ya da konşimentonun %100'dür. 1.000 birime eşit ya da daha büyük meyve konşimentoları için, 600 birim örneklenecektir.

17.5 İthalat denetimi sırasında tespit edilen ve Ek 1'de belirtilen Tayland Krallığına ilişkin karantina zararlıları söz konusu olduğunda, aşağıdaki önlemler alınmalıdır.

17.5.1 Meyve sinekleri

(1) Meyve sineğinin canlı aşaması bulunursa, istila edilen sevkiyat ithalatçı masrafını ödemek üzere yeniden ihraç edilmeli veya imha edilmelidir. DOA ithalatı derhal askıya alır ve müdahalenin NPPO'suna bildirir.

(2) NPPO bu tür bir insidansın nedenini derhal araştırır ve düzeltici eylemler önerir. Uyumsuzluğun nedeni netleştirildiğinde ve DOA'nın kabulüne yönelik düzeltici eylemler uygulandığında ithalatın askıya alınması kaldırılır.

17.5.2 Meyve sineği dışında herhangi bir canlı karantina zararlısı bulunursa, sevkiyat (varsa) uygun bir işleme tabi tutulmalı veya ithalatçı masrafını karşılamak üzere yeniden ihraç edilmeli veya imha edilmelidir.

17.6 Ek 1'de listelenmeyen Tayland Krallığı için potansiyel karantina şartlarına tabi herhangi bir canlı organizma bulunursa, sevkiyat (varsa) uygun bir işleme tabi tutulmalı veya ithalatçı masrafını karşılamak üzere yeniden ihraç edilmeli veya imha edilmelidir. DOA, yakalanan organizmalar için bir risk değerlendirmesi belirleninceye kadar, belirlenen yolakta ithalatı geçici olarak askıya alma hakkına sahiptir.

17.7 DOA, aşağıdaki durumlardan biri tespit edilirse masrafı ithalatçı karşılamak üzere meyve ihraç veya imha etme hakkını saklı tutar.

17.7.1 Soğuk dezenfeksiyon işlemi başarısız

17.7.2 Konteyner kapakları tamamen kapalı değildir.

17.7.3 Konteyner mührü kırılmış veya değiştirilmiş veya bitki sağlığı sertifikasındaki numarayla eşleşmiyor.

17.7.4 Sıcaklık sensörü olması gerekenden fazla veya belirtilen konumlarda yok veya sensör hasarlı.

17.7.5 Ambalaj etiketi eksik veya yanlış.

18. İhracat Prosedürlerinin Denetimi

18.1 Türkiye Cumhuriyeti'nden Tayland Krallığı'na elma ihracatı DOA, Türkiye Cumhuriyeti'nin ihracat belgelendirme prosedürlerinin denetimini tamamladıktan sonra başlayacaktır. Bu denetimlerin maliyetleri Türkiye Cumhuriyeti tarafından karşılanmalıdır.

18.2 Bir ithalatın askıya alınması veya herhangi bir usulsüzlük durumunda, DOA, ithalatın yeniden başlatılmasına ilişkin bir karar alınmadan önce Türkiye Cumhuriyeti'nde ihracat belgelendirme prosedürlerini denetleyebilir. Bu denetimlerin maliyetleri Türkiye Cumhuriyeti tarafından karşılanmalıdır.

Aralı14 Mart 2020 tarihinde düzenlenmiştir.

Surmsuk Salakpetch

Genel Müdür
Tarım Bakanlığı

Ek 1.

Tarım Bakanlığı Bildirimine Göre Türkiye Cumhuriyeti için Karantina Zararlıları Listesi
Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalatı Koşulları 2020.

Bilimsel Ad	Genel Ad
Böcekler	
kınkanatlılar	
Attelabidae Familyası	
Rhynchites auratus	kayısı kurdu
Rhynchites bacchus	şeftali kurdu
Byturidae Familyası	
Byturus tomentosus	Ahududu böceği
Çiftkanatlılar	
Tephritidae Familyası	
Ceratitis capitata	Akdeniz meyve sineği
Yarım Kanatlılar	
Aphididae Familyası	
Eriosoma lanigerum	Pamuklu bit
Diaspididae Familyası	
Aspidiotus nerii	Avkuba böceği
Diaspidiotus ostreaeformis	armut kabuğu böceği
Diaspidiotus pyri	sarı armut böceği
Hemiberlesia rapax	sülük böceği
Lepidosaphes ulmi	istiridye kabuğu böceği
Lopholeucaspis japonica	Japon baton şekilli böcek
Parlatoria oleae	yağ böceği
Pseudococcidae Familyası	
Phenacoccus aceris	elma pamuklu biti
Pseudococcus viburni	Kaliforniya pamuklu biti
Pulkanatlılar	
Crambidae Familyası	
Ostrinia nubilalis	Avrupa mısır kurdu
Lyonetiidae Familyası	
Leucoptera malifoliella	armut yaprağı güvesi
Pyralidae Familyası	
Euzophera bigella	ayva güvesi
Pyralidae Familyası	
Archips podana	büyük kahverengi güve
Archips rosana	Avrupa yaprak büken
Cydia pomonella	ham elma güvesi
Grapholita funebrana	kırmızı erik kurdu
Grapholita molesta	meyve güvesi
Hedya nubiferana	tomurcuk güvesi
Pandemis heparana	elma kahverengi güvesi
Spilonota ocellana	benekli tomurcuk güvesi

Bilimsel Ad	Genel Ad
Yponomeutidae Familyası	
Argyresthia conjugella	elma meyve güvesi
Saçak kanatlılar	
Thripidae Familyası	
Taeniothrips inconsequens	armut kanatlı böceği
Küçük böcekler	
Eriophyidae Familyası	
Aculus schlechtendali	elma pas böcüğü
Eriophyes pyri	armut yaprağı böceği
Tenuipalpidae familyası	
Cenopalpus pulcher	flat scarlet mite
Tetranychidae Familyası	
Amphitetranychus viennensis	alıç spider mite
Panonychus ulmi	Avrupa kırmızı böceği
Tetranychus cinnabarinus	çilek spider mite
Bitki patojenleri	
Bakteri	
Erwinia amylovora	yanık
Pseudomonas cichorii	hindiba bakteri yanığı
Pseudomonas viridiflava	domates bakteri yaprak yanığı
Fungi	
Alternaria mali	Aternia elma lekesi
Microcyclospora tardicrescens	yaprak pası ve meyve çürüğü
Microcyclosporella mali	yaprak pası ve meyve çürüğü
Monilinia fructigena	kahverengi çürüme
Monilinia laxa	çiçek yanığı
Mucor racemosus	tütün küfü
Peltaster fructicola	İsli kompleks
Phytophthora cambivora	meyve çürümesi
Phytophthora cryptogea	domates çürüğü
Phytophthora syringae	meyve çürümesi
Schizothyrium pomi	meyve çürüğü
Truncatella hartigii	Turunç yaprak beneği
Venturia inaequalis	elma uyuz böceği
Venturia pyrina	siyah benekli armut
Zygophiala wisconsinensis	yaprak pası ve meyve çürüğü
Viroidler	
Elma kabuk yarası viroidi	armut paslı kabuk hastalığı
Virüs	
Tobacco necrosis virüsü	Lale augusta hastalığı

Ek 2.

Tarım Bakanlığı Bildirimine İlişkin Nakliye Sırasında Soğuk Dezenfeksiyon İşlemi İçin Gereksinimler Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalatı Koşulları 2020.

---

1. Konteyner Gereksinimleri

    1.1 Konteynerin tipleri ve serileri, nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi için uygun olmalıdır.

    1.2 Konteynırlar kendinden soğutmalı nakliye konteynırları olmalı ve bir kayıt cihazı ile donatılmış olmalıdır. NPPO, ihracatçılar tarafından kullanılan konteynerlerin uygun tipte olmasını ve gerekli sıcaklıkları elde edip tutabilen buzluk ekipmanlarına sahip olmasını sağlamaktan sorumludur.

2. Sıcaklık Kayıt Sistemi Gereksinimleri

    NPPO, sıcaklık kayıt sisteminin, soğuk işlem veri kayıt cihazlarının ve meyve posası sıcaklık sensörlerinin kombinasyonunun aşağıdaki kriterleri karşılamasını sağlamalıdır:

    2.1 Sistem soğuk dezenfeksiyon işlemi için uygun olmalıdır. Sistemin doğruluğu eksi 3 ° C ila artı 3 ° C aralığında gerçek sıcaklığın artı veya eksi 0,3 ° C aralığında olmalıdır.

    2.2 Sistem otomatik olarak çalışabilmeli ve en az üç meyve sıcaklığı sensörünü barındırabilmelidir.

    2.3 Sistem tüm kalibrasyonlar sırasında ve işlem süresi boyunca tarih, saat, sensör numarası ve sıcaklığı sürekli olarak kaydedebilmelidir.

    2.4 Sistem, tüm sıcaklık sensörlerini en az saatte bir kez, 0.1 ° C'lik bir çözünürlükle kaydedebilmeli ve bilgi DOA görevlisi tarafından incelenene kadar veri depolayabilmelidir.

    2.5 Sistem, her bir sensörü, zamanı ve sıcaklığı ve ayrıca kayıt cihazının ve kabın kimlik numarasını tanımlayan bir çıktı üretebilmelidir.

3. Sıcaklık Sensörleri için Gereksinimler

    3.1 Sensörün tipi, bu soğuk işlemin sıcaklık aralığı için en uygun doğruluğa sahip olmalıdır.

3.2 Sensörlerin dış muhafaza çapı 6.4 milimetre veya daha az olmalıdır. Algılama birimi, sensörün ucunun ilk 25 milimetre veya daha kısa bir mesafesine yerleştirilmelidir. Sensörler, eksi 3 ° C ila artı 3 ° C aralığında artı veya eksi 0,3 ° C aralığında hassas olmalıdır.

3.3 Her sensör, sıcaklık kayıt sistemi tarafından üretilen çıktıdaki okumalara eşlik eden sensör numarasına özdeş bir numara ile etiketlenmelidir.

4. Sıcaklık Sensörlerinin Kalibrasyonu

4.1 Sıcaklık sensörlerinin kalibrasyonu NPPO'nun gözetimi altında gerçekleştirilmelidir.

4.2 Kalibrasyon, sıcaklık sensörleri meyveye yerleştirilmeden önce kırılmış buz ve damıtılmış su karışımı temiz yalıtımlı konteynırda yapılmalıdır.

4.3 Kırılmış buz konteynırı tamamen doldurmalıdır. Karışımı karıştırmak için yeterli su ilave edilmelidir. Su hava boşluklarını doldururken (yüzde 15-20) buz yüzdesinin yüzde 80-85 olduğu tahmin edilmektedir.

4.4 Suyun tamamen soğutulmasını ve iyi karışmasını sağlamak için karışım iyice karıştırılmalıdır. 0 ° C'lik sabit bir duruma ulaşmak için en az 10 dakikalık adaptasyon süresi gereklidir.

Kalibrasyon sırasında, tüm sıcaklık sensörleri ve kalibre edilmiş termometre, konteynerin yanlarına veya altına dokunmadan buzlu su bulamacına batırılmalıdır. Test yapılırken karışım sürekli karıştırılmalıdır. Ancak değerler en düşük sabit sıcaklıkta stabilize edildikten sonra kalibrasyon değerleri gerçekleştirilebilir.

4.6 Her sensör için alınabilecek en düşük sıcaklıkta art arda iki okuma kaydedilmelidir. Herhangi bir sensör için iki okuma arasında en az 60 saniyelik bir aralık olmalıdır; ancak aralık 5 dakikayı geçmemelidir. İki okuma arasındaki değişim 0.1 ° C'yi geçmemelidir.

4.7 Okuma değeri standart 0 ° C'den artı ve eksi 0,3 ° C'den fazla sapma gösteren herhangi bir sensör, soğuk işlemde kullanım için değiştirilmeli ve reddedilmelidir.

4.8 Ek 3'te gösterildiği gibi “Kendinden soğutmalı konteynerde nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi için kalibrasyon sertifikası” NPPO görevlisi tarafından her konteyner için hazırlanmalıdır. Orijinal kopya, sevkiyatla birlikte verilen bitki sağlığı sertifikasına eklenmelidir.

5. Sıcaklık Sensörlerinin Yerleştirilmesi

5.1 Paketlenmiş meyvelerin konteynırlara yüklenmesi ve sıcaklık sensörlerinin yerleştirilmesi NPPO'nun gözetimi altında gerçekleştirilmelidir.

5.2 Konteynerler, tüm paletlerin ve çevresinde yığılmış kutuların altında ve çevresinde hava akışı olmasını sağlayacak şekilde ambalajlanmalıdır.

5.3 Bir konteynırda en içteki meyve posası sıcaklığını izlemek üzere nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi kayıtları için en az üç sıcaklık sensörü gereklidir. Bu sensörler, sıcaklığın yeterli bir şekilde izlenmesini sağlayan konteynırın temsili bir enine kesitinde meyve boyunca dağıtılmalıdır.

5.4 Meyve posası sıcaklığını ölçmek için kullanılan sıcaklık sensörü, test meyvesinin merkezine dikkatlice yerleştirilmelidir. Test meyvesi partideki en büyük meyve boyutundan seçilmelidir. Küçük meyvelerle, sensör iki veya daha fazla meyveye nüfuz etmelidir. Meyve posası sıcaklığı yerine hava sıcaklığının ölçülmesini önlemek için sensörün ucu meyvenin yanı sıra meyve yüzeyine doğru uzatılmamalı ve sensör yerleştirilerek açılmalıdır. Bu durumlarda, soğuk işlem reddedilir.

5.5 Meyve sıcaklık sensörleri, Şekil 1'de gösterildiği gibi aşağıdaki konumlarda 6 metre (20 fit) bir konteynıra ve 12 metre (40 fit) bir konteynıra yerleştirilmelidir.

5.5.1 İki meyve posası sıcaklık sensörü, 6 metrelik bir konteynır için yükün ucundan yaklaşık 1 metre ve 12 metrelik bir konteynır için yükün ucundan yaklaşık 1.5 metre yan duvarlara çapraz olarak karşılıklı kutulara yerleştirilmelidir.

5.5.2 Bir meyve posası sıcaklık sensörü kabın ortasındaki bir kutuya yerleştirilmelidir.

5.5.3 Her üç sensör de yığının orta yüksekliğine yerleştirilmelidir.

6. Konteynırların Mühürlenmesi

6.1 Yükleme tamamlandıktan sonra, konteyner kapağı düzgün bir şekilde kapatılmalı ve NPPO gözetimi altında numaralı bir metal mühür ile kapatılmalıdır. Mühür, yalnızca DOA denetim görevlilerinin açmaya yetkili olduğu Tayland Krallığı'nın giriş limanına gelene kadar sağlam olmalıdır. Mührü kırık konteynırlar reddedilmelidir.

6.2 Mühür numarası bitki sağlığı sertifikasına kaydedilmelidir.

7. İşlem Teyidi

7.1 Nakliye sırasında işlem düzenlemesi, ihracatçı ülke ile Tayland Krallığı'ndaki boşaltma limanı arasındaki yolculuk sırasında soğuk dezenfeksiyon işleminin tamamlanması içindir. Nakliye Şirketi soğuk dezenfeksiyon işleminin bilgisayar kayıtlarını indirir ve giriş limanındaki memura iletir.

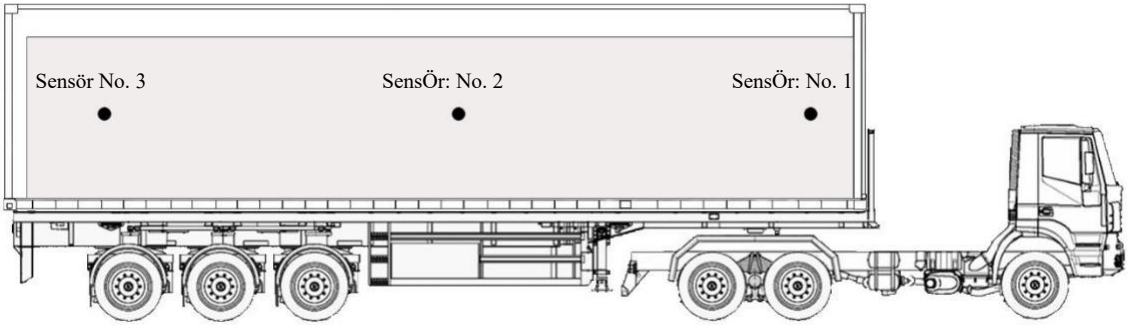
7.2 DOA Bangkok Ofisi, işlem kayıtlarının dezenfeksiyon gereksinimlerini karşılayıp karşılamadığını doğrulamalı ve varış limanındaki DOA görevlisine sensörlerin kalibrasyonuna tabi olarak işlemin tamamlandığını bildirmelidir.

7.3 Varışta DOA, meyve sıcaklığı sensörlerinin kalibrasyonunu Bölüm 4'te belirtilen yöntemi kullanarak kontrol gerçekleştirmeli ve işlem kayıtlarının dezenfeksiyon gereksinimlerini karşıladığını doğrulamalıdır.

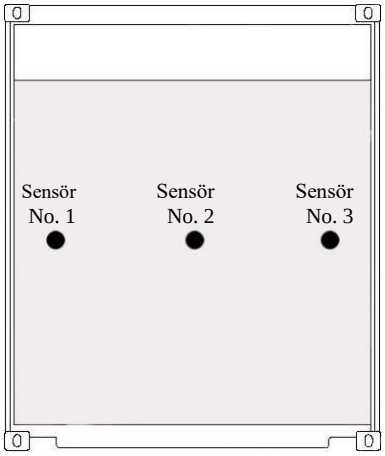
7.4 Başlangıç kalibrasyon ayarından daha yüksek bir ayarı gösteren işlemin tamamlanmasında meyve sensörlerinin yeniden kalibrasyonu problardan alınan kayıtlara göre ayarlanacaktır.

7.5 Bu ayarlama, belirlenen işlem çizelgesinin karşılanmadığını ortaya çıkarırsa, işlemin başarısız olduğu kabul edilecektir. Sevkiyat masrafını ithalatçı karşılamak üzere yeniden ihraç edilmeli veya imha edilmelidir.

YANDAN GÖRÜNÜM

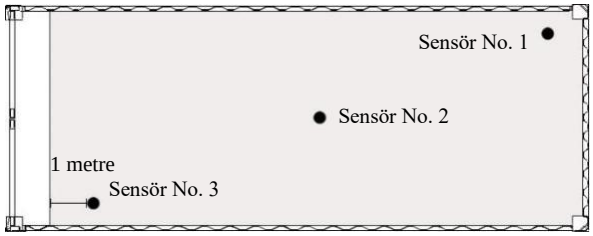


KAPAK GÖRÜNÜMÜ



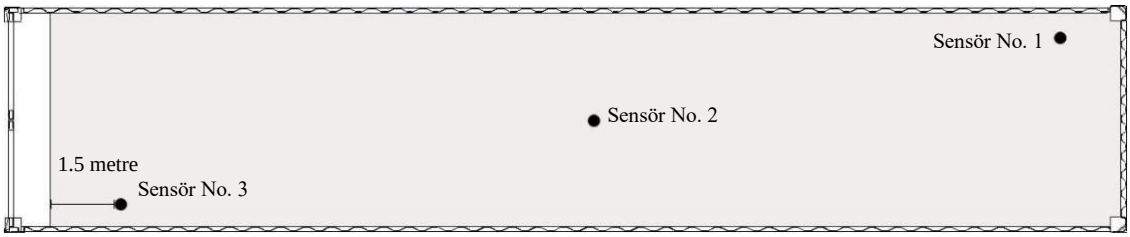
ÜSTTEN GÖRÜNÜM

6 metre (20 fit) konteyner



ÜSTTEN GÖRÜNÜM

12 metre (40 fit) konteyner



Şekil 1. Meyve içi sıcaklık sensörlerinin nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi için konteynıra yerleştirilmesi.

Ek 3.

Nakliye Sırasında Soğuk Dezenfeksiyon İşlemi için Kalibrasyon Sertifikası
Kendinden Soğutmalı Konteynırda
Tarım Bakanlığı Bildirimi:
İLGİ: Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalatı Koşulları 2020.

İhracatçı adı: .....
Bitki sağlığı sertifika numarası: .....
Konteynır numarası: .....
Konteynır mühür numarası: .....
Kayıt Seri numarası: .....
GMT olarak ayarlanan Konteyner saati: .....
Kalibrasyon tarihi (gg / aa / yy): .....

1. Sensör kalibrasyonu (0 ° C'de):

Sensor Tanımlama	1˙ Okuma	2˙ Okuma	Düzeltme faktörü
1			
2			
3			

2. Sensör yerleşimi:

Sensör yerleşimi	Posa sıcaklığı(^{o} C)
1	
2	
3	

3. Mühürlü Konteyner:
Yerel saat: ..... Tarih (gg/aa/yy): .....

Denetleyenin Adı, Soyadı İmzası Mühür

- Resmi Gazete: Cilt 137, Özel Bölüm 93 D, Sayfa 23-28, Tarih 22 Nisan 2020
- RESMİ OLMAYAN ÇEVİRİ
- Bu belge İngilizce diline çevrilmiştir. Tayca metin ve İngilizce çeviri arasında anlam farkı olması durumunda Tayca metin geçerli olacaktır.