



Tayland Krallığı Tarım Bakanlığı Bildirimi:
Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalatı Şartları 2020.

Tayland Krallığı Tarım Bakanlığı, Türkiye Cumhuriyeti'nden taze elma meyvesinin ithalatı için zararlı risk analizini tamamlanmıştır.

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. Bu bildirim Tarım Bakanlığı Bildirimi olarak anılmaktadır.
İLGİ: Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalatı Şartları 2020.
2. Bu bildirim, Resmi Gazetede ilan edildiği tarihten bir gün sonra yürürlüğe girer.

3. İzin Verilen Bitki Türü

Taze elma (*Malus domestica*) meyvesi.

4. Karantina Zararlıları hakkında

Türkiye Cumhuriyeti'nden gelen elmalar için Tayland Krallığı'na elma ithalat şartlarında bulunan karantina zararlılarının listesi Ek 1'de verilmiştir.

5. Sorumlu Kuruluşlar

5.1 Tayland Krallığı: Tarım Bakanlığı (bundan sonra 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 Türkiye NPPO olarak anılacaktır) olarak belirlenmiştir.

6. İthalat İzni

DOA tarafından verilen ithalat izni gereklidir.

7. Taşıma aracı

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

8. Üretim Alanları

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

9. Meyve Bahçesi Yönetimi

9.1 Tayland Krallığı'na elma ihracatı ile ilgili olarak Türkiye NPPO tarafından onaylı ve kayıtlı meyve bahçelerinde üretilen ticari bahçeler olmalıdır. Kayıtların kopyaları talep üzerine DOA'ya sunulmalıdır. Türkiye NPPO'nun ihracata başlamadan önce ihracata konu meyve bahçelerini kayıt altına alması gerekmektedir.

9.2 Kayıtlı meyve bahçeleri üreticileri iyi tarım uygulamaları (GAPcert (Good Agriculture Practices (GLOBALGAP)) sertifikasyonuna sahip olmalıdır. Bu, meyve bahçesi sanitasyonunun sürdürülmesini ve Tayland Krallığı ile ilgili karantina zararlılarının yeterince yönetilmesini sağlamak için entegre zararlı yönetimi veya diğer zararlıların kontrol önlemlerinin uygulanmasını içermektedir.

9.3 Üreticiler üretim mevsimi boyunca kayıtlı meyve bahçelerinde gerçekleştirilen yönetim, izleme ve kontrol faaliyetlerinin kayıtlarını tutmak zorundadır. Bu kayıtlar talep üzerine Türkiye NPPO ve DOA'ya sunulmalıdır.

10. Paketleme Tesisi Şartları

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

10.2 Paketleme tesislerinin, ihracata konu elma meyvesinin sadece onaylı üretim alanlarındaki kayıtlı meyve bahçelerinden temin edilmesi gerekmektedir. Tayland Krallığı'na ihracat için elma tedarik eden üreticilerin kayıtları paketleme tesisleri tarafından tutulmalı ve talep üzerine Türkiye 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 (Ambalaj markası ve şeklinin belirlenmesinden) önce Türkiye NPPO tarafından Paketleme tesislerinde bir denetim yapılmalı ve ardından bu en az yılda bir kez gerçekleştirilmelidir. Paketleme tesisleri tüm belgelerin muhafazasından sorumlu olmalıdır.
- 10.5 Paketleme tesisinde meyvelerin karantina zararlılarından arılığı için kontrolleri paketleme tesislerinde yapılmalıdır.

11. Karantina Zararlıları İçin Gereksinimler Şartlar

Tayland Krallığı'na ihraç edilecek elmalar, Akdeniz meyve sineği (*Ceratitis capitata*) için risk yönetimi gerekmektedir. Elmalar, aşağıda belirtilen soğuk uygulama işlemine tabi tutulmalıdır.

12. Akdeniz Meyve Sineği (*Ceratitis capitata*) için Yönetim Önlemleri

Elmalar, Akdeniz meyve sineğini (*Ceratitis capitata*) kontrol etmek için aşağıda belirtilen soğuk uygulama tabi tutulmalıdır.

İç meyve posası (Sıcaklık)	Uygulama Süresi (gün)
1.11 °C (34 °F) veya altı	14 gün
1.67 °C (35 °F) veya altı	16 gün
2.22 °C (36 °F) veya altı	18 gün

13. Soğuk Uygulama İşlemi için Şartlar

- 13.1 13.1 Soğuk uygulama işlemi nakliye sırasında yapılabilir. Nakliye sırasında soğuk uygulama işlemi, nakliye konteynırlarında nakliye sırasında yapılan soğuk uygulama işlemi ifade eder.
- 13.2 Nakliye konteynırlarında nakliye sırasında soğuk uygulama işlemine limandan başlanabilir ve bu işlem, nakliye sırasında veya varış limanında tamamlanabilir. İşlemin başarısız olması durumunda işlem varışta tamamlanabilir.
- 13.3 Nakliye sırasında soğuk uygulama işlemi yalnızca meyve sıcaklık sensörlerinde değerlendirilir.
- 13.4 Nakliye sırasında soğuk uygulama işlemine tabi tutulacak elmalar, soğuk uygulama işlemi başlatılmadan önce meyvenin uygun sıcaklıkta soğutulmasını sağlamak için yükleme öncesinde hedef uygulama sıcaklığındaki en düşük meyve posası sıcaklığında veya altında soğutulmalı ve meyve sıcaklığı korunmalıdır.
- 13.5 NPPO, Ek 2'de belirtilen şartlara uygunluğu sağlamalıdır. Ek olarak, Ek 3'te belirtilen nakliye sırasında soğuk uygulama işlemi için kalibrasyon sertifikası her konşimentoya eşlik etmelidir.

14. Paketleme ve Etiketleme için Şartlar

- 14.1 Ambalaj malzemeleri temiz ve yeni olmalıdır.
- 14.2 Meyvelerin yaprak, dal, tohum, bitki kalıntıları veya karantina zararlılarının diğer potansiyel taşıyıcıları gibi canlı böcekler, toprak, kum ve kirletici bitki materyalleri içermeyen ambalajlarla ambalajlanmalıdır.
- 14.3 Ambalajda, izlenebilirliğin sağlanması 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 Tayland Krallığı'na ihraç edilecek elmalar kutularla, 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 15) uygun olmalıdır.

15. İhracat İncelemesi

Tayland Krallığı'na ihraç edilecek elmalar sertifikalandırılmadan önce, Türkiye NPPO tarafından DOA'nın elma ithalatı için aşağıda belirtilen şartların yerine getirildiğinden emin olmalıdır.

- 15.1 Elmalar resmi prosedürlere uygun olarak incelenmiş ve Ek 1'de belirtilen karantina zararlılarından arı 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 uygulama işlemine tabi tutulmuş olmalıdır .

Bitki Sağlığı Sertifikaları

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

“Elma meyvesi sevkiyatı, Türkiye'den Tayland'a elma meyvesi ithalat şartlarına uygun olarak üretilmiş ve ihraç edilmek üzere hazırlanmıştır.”

16.2 Soğuk uygulama işlemi

Ek 3'te belirtilen nakliye sırasında soğuk uygulama 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 kontrolleri, ilgili sevkiyatlara eşlik eden belgeler onaylandıktan sonra yapılmalıdır.

17.2 Tüm sevkiyatlarda Tayland Krallığı'na varışta canlı böcek/ler, 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 zararlı/ lar bulunursa, numuneler normalde laboratuvara analiz için gönderilir ve analiz sonuçları beklenir

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 örnekleneme için numune alınacaktır.

17.5 İthalat kontrolleri 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 tespit, edilen sevkiyatın masrafını ithalatçı ödemek şartıyla yeniden ihraç edilmeli veya imha edilmelidir. DOA meyve sineği tespit edilen sevkiyattan dolayı ithalatı derhal askıya alır ve bu durumu Türkiye NPPO'ya bildirir.

(2) Türkiye NPPO, DOA tarafından tespit edilen meyve sineği zararlısının 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 muameleye tabi tutulmalı veya ithalatçı masrafını karşılamak üzere yeniden ihraç edilmeli veya imha edilmelidir.

- 17.6 Ek 1 Karantina Zararlılar listesinde bulunmayan ve 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, tespit edilen 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 uygulama işlemi başarısız olması
- 17.7.2 Konteyner kapakları tamamen kapalı olmaması
- 17.7.3 Konteyner mührü kırılmış veya değiştirilmiş veya bitki sağlığı sertifikasındaki numarayla eşleşmemesi olması
- 17.7.4 Sıcaklık sensörü olması gerekenden fazla veya belirtilen konumlarda yok veya sensör hasarlı olması
- 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

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

Bilimsel Ad	Genel Ad
Böcekler	
Kıncanatlılar	
Attelabidae Familyası	
<i>Rhynchites auratus</i>	Kayısı kurdu
<i>Rhynchites bacchus</i>	Şeftali kurdu
Byturidae Familyası	
<i>Byturus tomentosus</i>	Ahududu böceği
Çiftkanatlılar	
Tephritidae Familyası	
<i>Ceratitis capitata</i>	Akdeniz meyve sineği
Yarım Kanatlılar	
Aphididae Familyası	
<i>Eriosoma lanigerum</i>	Pamuklu bit
Diaspididae Familyası	
<i>Aspidiotus nerii</i>	Avkuba böceği
<i>Diaspidiotus ostreaeformis</i>	Armut kabuğu böceği
<i>Diaspidiotus pyri</i>	Sarı armut böceği
<i>Hemiberlesia rapax</i>	Sülük böceği
<i>Lepidosaphes ulmi</i>	İstiridye kabuğu böceği
<i>Lopholeucaspis japonica</i>	Japon baton şekilli böcek
<i>Parlatoria oleae</i>	Yağ böceği
Pseudococcidae Familyası	
<i>Phenacoccus aceris</i>	Elma pamuklu biti
<i>Pseudococcus viburni</i>	Kaliforniya pamuklu biti
Pulkanatlılar	
Crambidae Familyası	
<i>Ostrinia nubilalis</i>	Avrupa mısır kurdu
Lyonetiidae Familyası	
<i>Leucoptera malifoliella</i>	Armut yaprağı güvesi
Pyralidae Familyası	
<i>Euzophera bigella</i>	Ayva güvesi
Pyralidae Familyası	
<i>Archips podana</i>	Büyük kahverengi güve
<i>Archips rosana</i>	Avrupa yaprak büken
<i>Cydia pomonella</i>	Ham elma güvesi
<i>Grapholita funebrana</i>	Kırmızı erik kurdu
<i>Grapholita molesta</i>	Meyve güvesi
<i>Hedya nubiferana</i>	Tomurcuk güvesi
<i>Pandemis heparana</i>	Elma kahverengi güvesi
<i>Spilota ocellana</i>	Benekli tomurcuk güvesi

Bilimsel Ad	Genel Ad
Yponomeutidae Familyası	
<i>Argyresthia conjugella</i>	Elma meyve güvesi
Saçak kanatlılar	
Thripidae Familyası	
<i>Taeniothrips inconsequens</i>	Armut kanatlı böceği
Küçük böcekler	
Eriophyidae Familyası	
<i>Aculus schlechtendali</i>	Elma pas böcüğü
<i>Eriophyes pyri</i>	Armut yaprağı böceği
Tenuipalpidae familyası	
<i>Cenopalpus pulcher</i>	Flat scarlet mite
Tetranychidae Familyası	
<i>Amphitetranychus viennensis</i>	Alıç spider mite
<i>Panonychus ulmi</i>	Avrupa kırmızı böceği
<i>Tetranychus cinnabarinus</i>	Çilek spider mite
Bitki patojenleri	
Bakteri	
<i>Erwinia amylovora</i>	Elma yanıklığı
<i>Pseudomonas cichorii</i>	Hindiba bakteri yanığı
<i>Pseudomonas viridiflava</i>	Domates bakteri yaprak yanığı
Fungi	
<i>Alternaria mali</i>	Aternia elma lekesi
<i>Microcyclospora tardicrescens</i>	Yaprak pası ve meyve çürüğü
<i>Microcyclosporella mali</i>	Yaprak pası ve meyve çürüğü
<i>Monilinia fructigena</i>	Kahverengi çürüme
<i>Monilinia laxa</i>	Çiçek yanığı
<i>Mucor racemosus</i>	Tütün küfü
<i>Peltaster fructicola</i>	İsli kompleks
<i>Phytophthora cambivora</i>	Meyve çürümesi
<i>Phytophthora cryptogea</i>	Domates çürüğü
<i>Phytophthora syringae</i>	Meyve çürümesi
<i>Schizothyrium pomi</i>	Meyve çürüğü
<i>Truncatella hartigii</i>	Turunç yaprak beneği
<i>Venturia inaequalis</i>	Elma uyuz böceği
<i>Venturia pyrina</i>	Siyah benekli armut
<i>Zygothiala wisconsinensis</i>	Yaprak pası ve meyve çürüğü
Viroidler	
<i>Elma kabuk yarası viroidi</i>	Armut paslı kabuk hastalığı
Virüs	
<i>Tobacco necrosis virüsü</i>	Lale augusta hastalığı

Tarım Bakanlığı Bildirimine İlişkin Nakliye Sırasında Soğuk Uygulama İşlemi İçin Gereksinimler Türkiye Cumhuriyeti'nden Elma Meyvesi İthalat Şartları 2020.

1. Konteyner Gereksinimleri

- 1.1 Konteynerin tipleri ve serileri, nakliye sırasında soğuk uygulama işlemi için uygun olmalıdır.
- 1.2 Konteynirler kendinden soğutmalı nakliye konteynirleri 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 Şartları

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

- 2.1 Sistem soğuk uygulama işlemi için uygun olmalıdır. Sistemin 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 Şartlar

- 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 ile 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 Türkiye NPP0'nun gözetimi altında gerçekleştirilmelidir.
- 4.2 Kalibrasyon, sıcaklık sensörleri meyveye yerleştirilmeden önce kırılmış buz ve damıtılmış su karışımı temiz yalıtımlı buz kovaında yapılmalıdır.
- 4.3 Kırılmış buz kovaı 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, buz kovaının 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.
- 4.8A Ek 3'te gösterildiği gibi “Kendinden soğutmalı konteynerde nakliye sırasında soğuk dezenfeksiyon işlemi için kalibrasyon sertifikası” NPP0 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 Türkiye 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 uygulama ~~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.

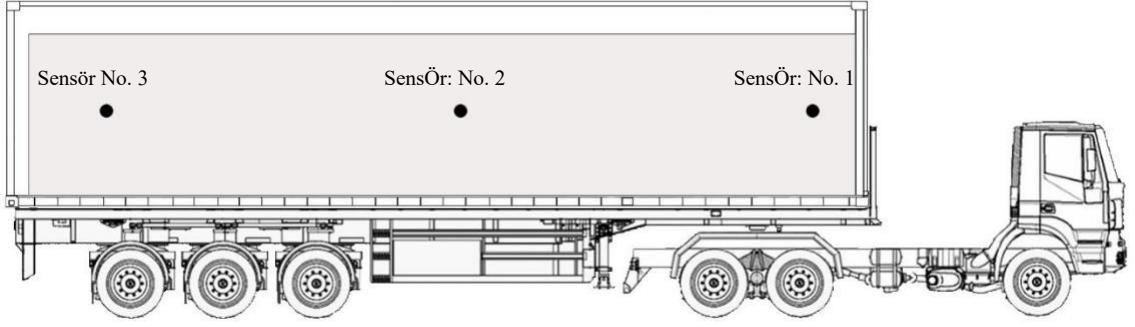
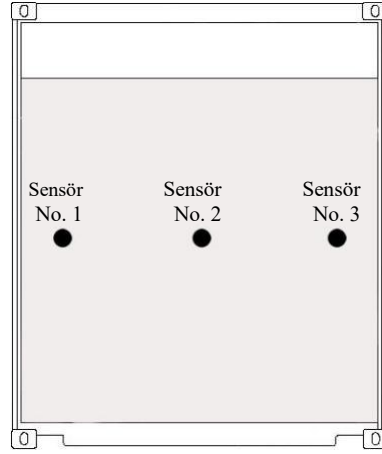
6. Konteynırların Mühürlenmesi

- 6.1 Yükleme tamamlandıktan sonra, konteyner kapağı düzgün bir şekilde kapatılmalı ve Türkiye 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.

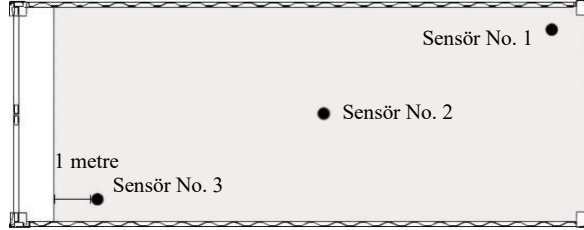
7. İşlem Teyidi

- 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.

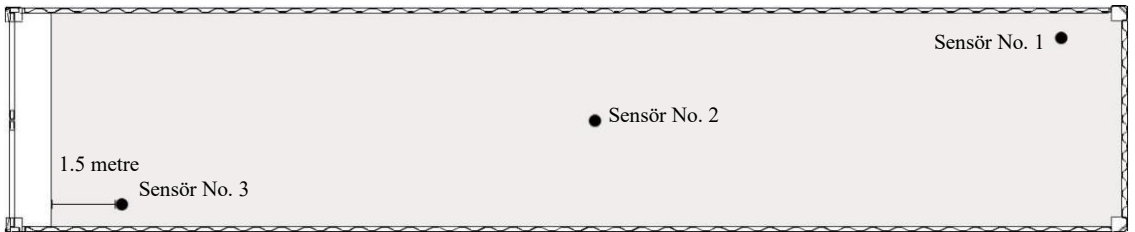
- 7.2 DOA Bangkok Ofisi, işlem kayıtlarının dezenfeksiyon gereksinimlerini karşılayıp karşılamadığını doğrulamalı ve varış limanındaki DOA görevlisine sensörlerin kalibrasyonuna tabi olarak işlemin tamamlandığını bildirmelidir.
- 7.3 Varışta DOA, meyve sıcaklığı sensörlerinin kalibrasyonunu Bölüm 4'te 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 problemlerden 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.

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

İhracatçı adı:

Bitki sağlığı sertifika numarası:

Konteynır numarası:

Konteynır mühür numarası:

Kayıt Seri numarası:

GMT olarak ayarlanan Konteynır saati:

Kalibrasyon tarihi (gg / aa / yy):

1. Sensör kalibrasyonu (0 ° C'de):

Sensor Tanımlama	1' Okuma	2' Okuma	Düzeltilme faktörü
1
2
3

2. Sensör yerleşimi:

Sensör yerleşimi	Posa sıcaklığı(° 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.