

Bitki karantina Yönetmeliği uygulamaları (ihracat protokolu) değişim Tablosu

Türk malı Narenciye Taze Meyvelerinde Bitki Karantinası Uygulanmasına İlişkin(18 Ağustos 2010 tarih ve2- 4305 sayılı Tüketim ve Güvenlik Müdürlüğü'nün Tebliği)'nde kısmen değişiklik yapılmıştır.

NOT: alt Japoncada alt maddeler sırayla (a) (i) (u) (e) (o) olarak sıralanmaktadır.

Revizyon sonrası (yeni yürürlüğe giren)	Revizyon öncesi
Türk Malı portakal (Citrus Sinensis) ve diğer Narenciye meyvelerine yönelik bitki sağlığı denetimine konu ayrıntılı kurallar Bitki Karantina Yönetmeliği Uygulama Protokolü ekteki Tablo 2içeriğinde bulunan 56 numaralı alt tabloda yer alan Türkiye'den sevk edilen Portakal (Citrus × sinensis) ve diğer Narenciye ürünlerine ait yaş meyvelerle ilgili, Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı tarafından belirlenen standart (Yürürlük tarihi: 7 Şubat 2014 ve 191 sayılı Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı Bildirisi. Bu bildiri sonraki kısımlarda kısaca "Bildiri" olarak bahsedilecektir.) uyarınca yaş meyvelerin (sonraki kısımlarda kısaca "Yaş meyveler" olarak bahsedilecektir.) Zirai karantina uygulaması hakkında bildiride yer alan maddelerin alt detayları aşağıda belirtilmiştir. 1 ve 2 (Değişmeyen maddeler) 3 Muayene ve dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü (1) Soğutma sistemi olan tesiste dezenfeksiyon uygulanması durumunda a. Dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü Bitki koruma görevlisi, ilke olarak, bildirim 6- (2) -a'da belirtilen dezenfeksiyon işlemlerinin gerçekleşmiş olduğunu Türkiye Bitki Koruma Kurumu ile işbirliği içinde onaylayacaktır. (a) ve (i) Değişmeyen diğer maddeler (u) (i) nin kontrol edilmesinden sonra, aşağıda belirtilen her cins meyveye yönelik olarak belirtilen şartların sağlandığının kontrol edilmesi. Portakal yaş meyvesi: : (Citrus sinensis) Meyve iç orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 16 gün boyunca 2°C veya altında , veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 20 gün boyunca 3°C veya altında soğuk işlem uygulanması. Mandalina Yaş Meyvesi : (Citrus reticulata) Meyve iç orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 23 gün boyunca 2°C veya altında soğuk işlem uygulanması. Mandalina ve portakal melezleri: (Citrus reticulata X citrus sinensis melezleri) için (bundan böyle "mandarin ve portakal melezleri" olarak anılacaktır), Meyve iç orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 18 gün boyunca 2°C veya altında , veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 20 gün boyunca 3°C veya altında soğuk işlem uygulanması.	Türk Malı Greyfurt (Citrus paradisi) ve Limon Yaş Meyvesi (Citrus limon) meyvelerine yönelik bitki sağlığı denetimine konu ayrıntılı kurallar Bitki Karantina Yönetmeliği Uygulama Protokolü ekteki Tablo 2 içeriğinde bulunan 56 numaralı alt tabloda yer alan Türkiye'den sevk edilen greyfurt (<u>gruptaki Citrus paradisi</u>) (<u>sonraki kısımlarda kısaca "Greyfurt vs." olarak bahsedilecektir</u>), limon'a (<u>gruptaki Citrus limon'a</u>(sonraki kısımlarda kısaca "<u>Limon vs.</u>" olarak bahsedilecektir.) ait yaş meyvelerle ilgili, Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı tarafından belirlenen standart (Yürürlük tarihi: 7 Şubat 2014 ve 191 sayılı Tarım, Orman ve Balıkçılık Bakanlığı Bildirisi. Bu bildiri sonraki kısımlarda kısaca "Bildiri" olarak bahsedilecektir.) uyarınca yaş meyvelerin(sonraki kısımlarda kısaca "Yaş meyveler" olarak bahsedilecektir.) Zirai karantina uygulaması hakkında bildiride yer alan maddelerin alt detayları aşağıda belirtilmiştir. 3 Muayene ve dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü (1) Soğutma sistemi olan tesiste dezenfeksiyon uygulanması durumunda a. Dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü Bitki koruma görevlisi, ilke olarak, bildirim 6- (2) -a'da belirtilen dezenfeksiyon işlemlerinin gerçekleşmiş olduğunu Türkiye Bitki Koruma Kurumu ile işbirliği içinde onaylayacaktır. (a) ve (i) Değişmeyen diğer maddeler (u) (i) nin kontrol edilmesinden sonra, aşağıda belirtilen her cins meyveye yönelik olarak belirtilen şartların sağlandığının kontrol edilmesi. Greyfurt ve limon yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak

Greyfurt Yaş Meyvesi: (Citrus paradisi) yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 19 gün boyunca 2°C veya altında altında muhafaza edilmesi, veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 23 gün boyunca 3°C veya altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi.

Limon Yaş Meyvesi: (Citrus limon) yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 16 gün boyunca 2°C veya altında muhafaza edilmesi, veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 18 gün boyunca 3°C veya altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi

(i) ve (u) (Değişmeyen diğer maddeler)

(2) Soğutma sistemi olan gemi veya soğutmalı konteyner'de dezenfeksiyon uygulanması durumunda
a. ve i. (Değişmeyen diğer maddeler)
u. dezenfeksiyonun tamamlandığının teyidi
Bitki koruma görevlisi, ilke olarak, bildirim 6- (2) -a'da belirtilen dezenfeksiyon işlemlerinin gerçekleşmiş olduğunu Türkiye Bitki Koruma Kurumu ile işbirliği içinde onaylayacaktır.

(i) ve (u) (Değişmeyen diğer maddeler)

(e) İlgili gemideki Soğuk işlem güvertesi, ambar ve konteyneylerde yerleşik otomatik sıcaklık kaydedici aygıtlarının incelenmesi, ve (a)'daki (c)'nin kontrol edilesini müteakip aşağıda sıralanan her bir meyveye ait şartların sağlandığının teyidin yapılması.

Portakal yaş meyvesi: (Citrus sinensis) Meyve iç orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 16 gün boyunca 2°C veya altında , veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 20 gün boyunca 3°C veya altında soğuk işlem uygulanması.

Mandalina Yaş Meyvesi : (Citrus reticulata) Meyve iç orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 23 gün boyunca 2°C veya altında soğuk işlem uygulanması.

Mandalina ve portakal melezleri: (Citrus reticulata X citrus sinensis melezleri) için (bundan böyle "mandarin ve portakal melezleri" olarak anılacaktır), Meyve iç orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 18 gün boyunca 2°C veya altında , veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 20 gün boyunca 3°C veya altında soğuk işlem uygulanması.

Greyfurt Yaş Meyvesi: (Citrus paradisi) yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 19 gün boyunca 2°C veya altında altında muhafaza edilmesi, veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 23 gün boyunca 3°C veya altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi.

Limon Yaş Meyvesi: (Citrus limon) yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 16 gün boyunca 2°C veya altında muhafaza edilmesi, veya meyve orta bölümünün sıcaklığı 3°C olduktan sonra müteakip olarak 18 gün boyunca 3°C veya altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi

(o) (Değişmeyen diğer madde)

Greyfurt vs. için yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 19 gün boyunca 2°C veya 2°C'nin altında muhafaza edilmesi, veya 3°C olduktan sonra müteakip olarak 23 gün boyunca 3°C veya 3°C'nin altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi.

Limon vs. için yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 16 gün boyunca 2°C veya 2°C'nin altında muhafaza edilmesi, veya 3°C olduktan sonra müteakip olarak 18 gün boyunca 3°C veya 3°C'nin altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi.

(i) ve (u) (Değişmeyen diğer maddeler)

(2) Soğutma sistemi olan gemi veya soğutmalı konteyner'de dezenfeksiyon uygulanması durumunda
a. ve i. (Değişmeyen diğer maddeler)
u. dezenfeksiyonun tamamlandığının teyidi
Bitki koruma görevlisi, ilke olarak, bildirim 6- (2) -a'da belirtilen dezenfeksiyon işlemlerinin gerçekleşmiş olduğunu Türkiye Bitki Koruma Kurumu ile işbirliği içinde onaylayacaktır.

(i) ve (u) (Değişmeyen diğer maddeler)

(e) İlgili gemideki Soğuk işlem güvertesi, ambar ve konteyneylerde yerleşik otomatik sıcaklık kaydedici aygıtlarının incelenmesi, ve (a)'daki (c)'nin kontrol edilesini müteakip aşağıda sıralanan her bir meyveye ait şartların sağlandığının teyidin yapılması

Greyfurt vs. için yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı, 2°C olduktan sonra müteakip olarak 19 gün boyunca 2°C veya 2°C'nin altında muhafaza edilmesi, veya 3°C olduktan sonra müteakip olarak 23 gün boyunca 3°C veya 3°C'nin altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi.

Limon vs. için yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 16 gün boyunca 2°C veya 2°C'nin altında muhafaza edilmesi, veya 3°C olduktan sonra müteakip olarak 18 gün boyunca 3°C veya 3°C'nin altında muhafaza edildiğinin teyit edilmesi.

(o) (Değişmeyen diğer maddeler)