**ÇİN HALK CUMHURİYETİNE KİRAZ İHRAÇ ETMEK İSTEYEN FİRMALARIN UYGULAYACAKLARI PROSEDÜRLER**

**1-** Çin’e ihraç edilecek kirazları (*Prunus avium* L.) Çin ve Türkiye’deki ilgili bitki sağlığı Kanun ve Yönetmeliklerine uygun ve **EK-1**’de yer alan Çin’de karantina konusu zararlılardan ari olacaktır.

**2-** Akdeniz ve Ege bölgesinin kıyı kesimleri hariç, Akdeniz Meyve Sineği(AMS)’nden ari alanlarda yetiştirilen kirazlar için zararlıdan ari alanlar ISPM-26 standardını karşılayacak ve her iki ülke uzmanları tarafından kabul edilmiş olacaktır.

**3-** Çin’e ihraç edilecek kirazların yetiştirildiği bahçeler, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı (GTHB) tarafından kayıt altına alınmış ve hem Çin Halk Cumhuriyeti Kalite Denetimi, Kontrol ve Genel İdaresi(AQSIQ) hem de GTHB tarafından onaylanmış olacaktır.

**4-** Kiraz bahçelerine Çin’e ihraç edilecek kirazlar dışında hiçbir bitki yetiştirilmeyecektir.

**5-** Çin’e kiraz ihracatı denizyolu veya havayolu ile gerçekleştirilecektir. AMS bulaşmış alanlarda üretilen kirazlara soğuk uygulama işlemi uygulanacaktır. Kirazların deniz yoluyla taşınmasında soğuk uygulama işlemi, yükleme öncesinde veya taşıma sırasında yapılabilecektir. Kirazların hava yoluyla taşınmasında ise soğuk uygulama, yüklemeden önce yapılacaktır. Soğuk uygulama işlemi sevkiyattan önce ya da nakliye esnasında gerçekleştirilebilecektir. Soğuk uygulama işlemi ardışık **16 gün boyunca 1 0C veya altında** gerçekleştirilecektir ve spesifik prosedürler Çin’in **EK-2**’de yer alan soğutma işlemi prosedürlerine uygun olacaktır.

**6-** Paketleme öncesinde kirazlar seçilecek, tasnif edilecek ve arındırılarak Çin’e ihraç edilecek kirazlarda böcek veya akar, çürük meyve, dal, yaprak, kök ve toprak bulunmaması sağlanacaktır.

**7-** Çin’e ihraç edilecek kirazların ambalajlama hattı sadece onlar için kullanılacak ve zararlı bulaşmasını önlemek için onlara ayrılmış hatta başka meyveler paketlenmeyecektir.

**8-** Paketlenen kirazlar ayrı bir yerde muhafaza edilerek zararlı bulaşması önlenecektir. Kiraz kolilerine İngilizce olarak **EK-3**’de örneği belirtilen **menşei (bölge) yeri** ve **kiraz bahçesinin, paketleme yerinin** **ve üreticinin ismi veya kayıt numarası** yazılacaktır. Her çıkış paletinde **EK-4’**de örneği belirtilen GTHB karantina kontrollerinin yapıldığı belirtilecek ve İngilizce olarak “**Çin Halk Cumhuriyetine İhraç**” yazılacaktır. Kirazların paketleme materyalleri temiz ve kullanılmamış olacak ve ilgili Çin bitki sağlığı gerekliliklerini karşılayacaktır.

**EK-1**

**Çin’de Karantina Konusu Zararlılar Listesi**

1. *Ceratitis capitata*
2. *Rhagoletis cerasi*
3. *Archips rosanus*
4. *Hedya nubiferana*
5. *Lobesia botrana*
6. *Epidiaspis leperii*
7. *Mercetaspis halli*
8. *Lepidosaphes ulmi*
9. *Eulecanium tiliae*
10. *Myzus cerasi*
11. *Ptrochloroides persicae*
12. *Erwinia amylovora*
13. *Pseudomonas syringae pv. morsprunorum*
14. *Phytoplasma mali*
15. *Phytoplasma prunorum/candidatus phytoplasma prunorum*
16. *Spiroplasma citri*
17. *Plum pox virus*

**EK-2**

**Çin’ ihraç edilecek Türk kirazlarına nakliye esnasında uygulanacak soğuk uygulama işlemine dair işletme prosedürleri**

1. **Konteynır tipi**

Konteynırlar kendiliğinden (paletli) soğutuculu nakliye konteynırları olacak ve istenen sıcaklık değerine ulaşılması ve muhafaza edilmesini sağlayan soğutucu ekipmanla donatılmış olacaktır.

1. **Kaydedici tipi**

MFAL uygun sıcaklık prob’u ve sıcaklık kaydedici kombinasyonu kullanılmasını sağlayacaktır.

2.1 Prob sıcaklığı -3.0 0C ve +3 0C aralığında ve hassasiyet ±0.1 0C olacaktır.

2.2 Yeterli sayıda prob bulunacaktır.

2.3 Kaydedici, işlem prosedür verilerini kaydetme ve muhafaza etme yeteneğine sahip olacaktır.

2.4 Kaydedici tüm probların sıcaklığını en azından saatte bir kaydedecek ve kayıt göstergesi istenen prob hassasiyetini karşılayacaktır.

2.5 Yazdırılan sıcaklık kayıtları, zamana karşılık gelecek ve her prob tarafından kaydedilen sıcaklık ve kaydedici numarası ve konteynır numarasını gösterecektir.

**3. Prob kalibrasyonu**

3.1 Kalibrasyon, MFAL onaylı standart bir termometre ile kırılmış buz ve destile su karışımında gerçekleştirilecektir.

3.2 Ölçüm değeri 0 0C ±0.3 0C’ı aşan probların değiştirilmesi şarttır.

3.3 Her konteynır için MFAL yetkilisinin imza ve mührünü taşıyan bir “Meyve Sıcaklık Probu Kalibrasyon Kaydı” çıkarılacak ve orijinali ürüne ait Bitki Sağlığı Sertifikasına eklenecektir.

3.4 Meyveler Çin’deki giriş noktasına vardığında CIQ sıcaklık probunu kalibre ederek kontrol edecektir.

**4. Sıcaklık probunun yerleştirilmesi**

4.1 Paketlenen meyveler MFAL denetiminde nakliye konteynırlarına yüklenecek ve koliler gevşek bir şekilde istiflenerek hava akış boşluğu bırakılacaktır.

4.2 Her konteynıra en az 3 adet meyve sıcaklık probu ve 2 adet kabin boşluğu sıcaklık probu yerleştirilecektir ve bunların spesifik lokasyonları şöyle olacaktır:

(a) 1 no’lu prob konteynırdaki ilk ürün sırasının en tepedeki katmanı üzerine merkezi bir konuma yerleştirilecektir.

(b) 2 no’lu prob konteynır kapı merkezinden 1.5 m (40 ft’lik konteynır) veya 1 m (20 ft’lik konteynır) uzağa ve ürün yüksekliği orta noktasına yani konteynırın orta noktasına yerleştirilecektir.

(c ) 3 no’lu prob sol tarafta, konteynırın kapısından 1.5 m uzağa ve ürün yüksekliği orta noktasına yerleştirilecektir.

(d) 2 adet kabin probu, konteynırdaki boşluğa ve çıkış noktasına yerleştirilecektir.

4.3 Tüm problar MFAL yetkili memurunun denetim ve rehberliğinde yerleştirilecektir.

4.4 Yüklemeden önce meyveler meyve eti sıcaklığı en fazla 4 0C olana kadar bir buzdolabında (ön soğutma) muhafaza edileceklerdir.

**5. Konteynırın mühürlenmesi**

5.1 İçlerine ürün yüklenen konteynırlar MFAL yetkili karantina memuru tarafından kodlu bir mühürle mühürlenecektir.

5.2 Mühür sadece Çin’deki giriş noktasında CIQ bölge resmi görevlisi tarafından açılacaktır.

**6. Sıcaklık kaydı ve onayı**

6.1 Nakliye esnasında soğuk uygulama işlemi, kirazların yüklendiği konteynırların ihracatçı ülkenin limanından ayrılması ve Çin’deki ilk limana varması arasında kalan zaman dilimindeki soğuk uygulama işlemi anlamına gelir.

6.2 Kayıt herhangi bir zamanda başlatılabilir fakat işlem süresi hesaplamasının resmen başlatılabilmesi için tüm meyve sıcaklık problarının istenen sıcaklığa ulaşmış olması gerekir.

6.3 Sıcaklık kayıtları giriş noktasında nakliye şirketi tarafından yazdırılarak CIQ’ya teslim edilecektir.

6.4 Bazı deniz yolculuklarında soğuk uygulama işlemi gemi Çin’deki limana varmadan yolda tamamlanabilir. Bu durumda işlem kayıtları yolda yazdırılarak CIQ incelemesine sunulabilir. Ancak talep edilmesi halinde sıcaklık probları CIQ tarafından tekrar kalibre edilmeden işlem geçerli sayılmayacaktır. Bu nedenle soğuk uygulama işleminin Çin’e varmadan durdurulup durdurulmaması (nakliye esnasında sıcaklığın kademeli olarak artırılması gibi) firma kararına bağlıdır.

6.5 CIQ, prob kalibrasyon sonuçlarına göre işlem kayıtlarının ilgili işlem şartlarına uygun olup olmadığına ve işlemin geçerli olup olmadığına karar verecektir.

**7. Bitki Sağlık Sertifikası**

7.1 Bitki Sağlık Sertifikasında soğuk uygulama derecesi, uygulama süresi ve konteynır numarası ve mühür numarası yer almalıdır.

7.2 Kirazlar Çin’e girerken Bitki Sağlık Sertifikası, soğuk uygulama işlemi raporu ve meyve sıcaklık probu kalibrasyon kayıtları CIQ’ya verilecektir.

**EK-3**

**Paket etiketi**

|  |
| --- |
| Menşei (üretim alanı)  Bahçe ismi veya kayıt numarası  Paketleme tesisi ismi veya kayıt numarası  Üretici ismi veya kayıt numarası |

**EK-4**

**Bitki Karantinası Kontrolü Yapılmıştır.**

**“Çin Halk Cumhuriyetine İhraç”**