Şunun için çalışma planı:

Türkiye'den Peru'ya taze elma (*Malus domestica* Borkh) ihracatı

Peru Ulusal Tarımsal Sağlık Hizmeti (SENASA) aracılığıyla Peru Kırsal Kalkınma ve Sulama Bakanlığı ile Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (GKGM) aracılığıyla Türkiye Tarım ve Orman Bakanlığı arasında kararlaştırılan bu Çalışma Planı (ÇP), bu meyvelerin Peru tarafından denetime tabi olan karantina zararlılarından arındırılmasını sağlamak için her iki ülke arasında taze elma (*Malus domestica* Borkh) ihracatı için geçerli olan prosedürleri ve önlemleri ayrıntılı olarak ortaya koymaktadır.

İÇİNDEKİLER

1. Peru'yu ilgilendiren karantina zararlıları
2. Çalışma Planına Katılanlar
3. Katılımcıların Sorumlulukları
   1. Her iki Kurumdan
   2. SENASA'dan
   3. GKGM'den
   4. Ticaret İşletmecileri Derneğinden
4. Denetime tabi zararlılara ilişkin riskleri azaltmayı amaçlayan bitki sağlığı önlemleri
   1. Üretim yerleri
   2. Meyvelerin hasat edilmesi
   3. Meyve sevkiyatı
   4. Hasattan sonra meyvelerin depolanması
   5. Hasattan sonra meyvelerin seçilmesi ve paketlenmesi
   6. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün bitki sağlığı denetimi
   7. Yükleme limanına veya hareket noktalarına ulaşım ve dağıtım
   8. Bitki Sağlığı Sertifikası
5. Varış yerinde bitki sağlığı denetimi
6. Uygunsuzluk durumları ve düzeltici önlemler
7. Denetimler
8. Operasyonel Çalışma Planının Gözden Geçirilmesi ve Değerlendirilmesi
9. Operasyonel Çalışma Planının Yürürlüğe Girmesi
10. Operasyonel Çalışma Planını İmzalayacak Yetkililerin Belirlenmesi

Ek 1: *Ceratitis capitat*, *Grapholita funebrana* ve *Grapholita molesta* RİSKİNİN AZALTILMASI İÇİN SOĞUK İŞLEM.

Ek 2: SOĞUK İŞLEM İÇİN SENSÖRLERİN KALİBRASYONU VE KONUMUNUN MODELİ

Ek 3: UYGUNZLUK DURUMLARI VE DÜZELTİCİ ÖNLEMLER.

1. Peru'daki karantina zararlıları

Peru tarafından denetime tabi tutulan zararlılar şunlardır:

*Aculus schlechtendali, Cenopalpus pulcher, Amphitetranychus viennensis*, *Ceratitis capitata, Diaspidiotus ostreaeformis, Diaspidiotus pyri, Lopholeucaspis japonica, Parlatoria oleae, Maconellicoccus hirsutus, Nipaecoccus viridis, Phenacoccus aceris, Pseudococcus comstocki, Ostrinia nubilalis, Leucoptera malifoliella, CryPTblabes gnidiella, Ectomyelois ceratoniae, Grapholita funebrana, Grapholita molesta* ve *Monilinia fructigena*.

1. Çalışma Planına Katılanlar

2.1. Katılan resmi kuruluşlar şunlardır:

* Peru Ulusal Tarımsal Sağlık Hizmeti (SENASA).
* Türkiye Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü (GKGM).

2.2. Dahil olan Türkiye Ticaret İşletmecileri Derneği üyeleri şunlardır:

* Üreticiler.
* Paketleme tesisleri.
* İhracatçılar

1. Katılımcıların Sorumlulukları.
   1. Her iki Kurumdan
      1. Türkiye'den Peru'ya taze elma meyvesi ihracatına yönelik Çalışma Planının sürdürülmesi.
      2. Bu Çalışma Planının izleme ve denetimlerinin gerçekleştirilmesi.
      3. Taraflardan herhangi birinin talebi üzerine Çalışma Planının gözden geçirilmesi.
   2. SENASA'dan
      1. Bu Çalışma Planının başlangıcında kayıtlı üretim sahalarını, işleme yerlerini ve elma meyvesi paketleme tesislerini incelemek. Sonraki ihracat sezonlarında bu sorumluluk Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğüne devredilecektir.
      2. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından bildirilen, Peru'ya yapılan elma ihracatı için yetkilendirilmiş paketleme tesislerinin listesini Peru'daki yetkili giriş noktalarına göndermek.
      3. Bu Çalışma Planının hükümlerine tam olarak uymayan sevkiyatları alıkoymak veya reddetmek.
      4. Herhangi bir karantina zararlısı, belgesel gözlem, hata veya bu Çalışma Planında öngörülen anlaşmalara uyulmadığının tespit edilmesi durumunda derhal Türk makamını bilgilendirmek.
      5. Tespit edilen ve bildirilen uygunsuzluklar için uygulanacak düzeltici önlemlerin uygulanması konusunda GKGM'den bilgi talep etmek.
      6. GKGM ile iş birliği içinde bitki sağlığı önlemlerine uygunluğu denetlemek ve bu Çalışma Planının denetimlerini yapmak.
   3. GKGM'den
      1. Peru bitki sağlığı gerekliliklerine uymak için bu Çalışma Planında öngörülen faaliyetlerin uygulanmasını koordine etmek ve denetlemek.
      2. Peru'ya ihracat sezonuna katılacak üretim yerlerinin ve paketleme tesislerinin listesini SENASA'ya bildirmek.
      3. Peru'ya ihracat sezonuna katılmak isteyen üreticileri, paketleme tesislerini ve ihracatçıları kaydetmek.
      4. Çalışma Planına uydularını doğrulamak için üretim yerlerine ve paketleme tesislerine denetim ziyaretleri gerçekleştirmek.
      5. Her ihracat sezonunun başlamasından otuz (30) gün önce Peru'ya ihracat yapmak üzere kaydedilmiş ve yetkilendirilmiş üretim yerlerinin ve paketleme tesislerinin listesini ve bunların kodlarını SENASA'ya sunup kayıtlarda meydana gelen değişiklikleri bildirmek.
      6. *Grapholita (Cydia) molesta*'nın tespiti için her bir paketleme tesisinde gerçekleştirilecek olan seçme ve paketleme hattındaki meyvelerden numune alma ve kesme işlemlerini sürekli olarak denetlemek.
      7. SENASA tarafından denetlenebilmesi için gerekli olan bitki sağlığı sertifikasyonuna ilişkin tüm bilgileri sağlamak.
      8. SENASA tarafından talep edildiğinde *Ceratitis capitata*, *Drosophila suzukii*, *Grapholita molesta* ve *Grapholita funebrana* zararlılarının yakalanması, bitki sağlığı gözetiminin denetlenmesi ve kayıtlarının tutulması.
      9. Elmaların üretim yerinin, nakliye araçlarının, depolanmasının ve bakımının kontaminasyonu önlemek için yeterli güvenlik önlemleri olduğundan emin olmak.
      10. Paketleme tesislerinde resmi bitki sağlığı denetimleri gerçekleştirmek, Peru'ya ihraç edilecek tüm ticari elma sevkiyatlarının soğuk işlem prosedürlerini doğrulamak, sevkiyat bu Çalışma Planında belirtilen gereklilikleri ve önlemleri karşılıyorsa Bitki Sağlığı Sertifikalarını düzenlemek.
      11. Bu Çalışma Planının hükümlerine uyulmaması halinde gerekli düzeltici önlemleri almak ve uygulamak.
      12. Peru'ya ihracat programındaki herhangi bir ihracatçının askıya alınması durumunda bunu derhal SENASA'ya bildirmek.
   4. Ticaret İşletmecileri Derneğinin Sorumlulukları
      1. Bu çalışma planına uygun olarak Peru'ya taze elma ihraç etmek isteyen katılımcı üreticileri üye yapmak ve kayıt altına almak. Kayıtta şunlar yer almalıdır: ad, adres, üretici numarası, resmi kayıt numarası, bu çalışma planında belirtilen gerekliliklere uygunluğu tasdik etmekten sorumlu kişinin adı ve üretim tesislerinin tanımı ve yeri.
      2. Elmaların üretildiği üretim yerlerini ve ihracatına izin verilen elma partilerini kayıt altına almak.
      3. Katılan paketleme tesislerini kayıt altına almak. Kayıtta şunlar yer almalıdır: ad, adres, resmi kayıt numarası ve bu çalışma planında belirtilen gerekliliklere uygunluğu tasdik etmekten sorumlu kişinin adı.
      4. Katılan paketleme tesislerini ve ihraç etmeye yetkili oldukları elma partilerini kayıt altına almak. Kayıtta katılan her paketleme tesisiyle ilgili şu veriler yer almalıdır: ad, adres, resmi kayıt numarası ve bu çalışma planında belirtilen gerekliliklere uygunluğu tasdik etmekten sorumlu kişinin adı.
      5. Katılan ihracatçıları kayıt altına almak.
      6. Önlemlerin uygulandığını tasdik etmek için katılımcı üreticileri ve paketleme tesislerinin yanı sıra depolama merkezlerini de denetlemek. Denetimi destekleyen raporlar, talep edildiğinde Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne sunulmalıdır.
      7. Peru'ya giden sevkiyatlarda denetime tabi zararlıların tespit edilmesi durumunda Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ile iş birliği içimde gerekli düzeltici bitki sağlığı önlemlerini uygulamak.
      8. Peru'ya gönderilen elma meyvelerini işleyen ticaret işletmecilerinin kayıtlarını Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve SENASA için hazırda tutmak.
2. Denetime tabi zararlılara ilişkin riskleri azaltmayı amaçlayan bitki sağlığı önlemleri.
   1. **Üretim yerleri.**
      1. Meyve türlerinin bitkisel materyalleri, bitkilere veya bitkisel ürünlere zararlı organizmaların girişine ve Topluluk içinde yayılmasına karşı koruyucu önlemlere ilişkin Avrupa Birliği düzenlemelerine tabidir.
      2. Menşe ülkedeki resmi bitki sağlığı kontrolleri, 2000/29/EC sayılı Direktif uyarınca Türk makamları tarafından yürütülmektedir.
      3. Katılımcı çiftçiler, önleme, gözlem ve müdahaleye odaklanan ve meyve bahçelerinde hijyen önlemlerinin uygulanmasıyla birleştirilen Entegre Zararlı Yönetimi (IPM) sistemini içeren İyi Tarım Uygulamalarını (GAP) uygulamaktadır.
      4. Türkiye'den Peru'ya ihraç edilecek taze elma meyveleri, *Grapholita molesta, Grapholita funebrana* ve *Ceratitis capitata* prevalansının düşük olduğu yerlerden gelmelidir.
      5. Peru'ya ihraç edilmek üzere elma meyvesi üreten tüm üretim yerleri, *Grapholita funebrana* ve *Grapholita molesta* için hasattan en az beş (5) ay önce yerleştirilen ve hasat sonuna kadar kalan, 5 hektar başına 1 tuzaktan az olmayan bir yoğunluğa sahip bir bitki sağlığı gözetimi ve resmi tuzaklama sistemi altında olmalıdır. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, tuzakların yeri, hizmet tarihi (her 7 günde bir) ve Peru'da karantina zararlılarının yakalanmasına ilişkin kayıtları en az 2 yıl süreyle saklayacak ve gerektiğinde bu bilgileri SENASA ile paylaşacaktır.
      6. Peru'ya ihracat yapmaya yetkili üretim yerlerinde ihracat sezonu boyunca *Ceratitis capitata*'nın düşük popülasyon seviyelerini korumak için maksimum tolerans seviyesi (MTD) 0,5 olacak şekilde gerekli bitki sağlığı kontrol önlemlerinin alınması gerekmektedir. Yetkili üretim yerlerinde Jackson ve McPhail tuzakları 20 hektar başına 1 tuzak yoğunluğunda kullanılmalı, her 7 günde bir denetlenmeli ve ihracat dönemi boyunca üretim yerinde tutulmalıdır.
      7. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, Peru'da karantinaya alınması gereken zararlıların önlenmesi ve kontrolüne yönelik önlemleri denetleyecektir.
      8. Üreticiler, Türk makamları tarafından kurulan resmi gözetim ve uyarı sistemine katılacaktır. Denetime tabi zararlılara ilişkin uyarılar, kapsamlı denetimler yapılarak ve üretim yerlerine müdahale edilerek ele alınmaktadır.
      9. Üreticiler, gerekli olan yerlerde ve zamanlarda zararlıların görülme sıklığına ve yerel yetiştirme koşullarına bağlı olarak üretim yerlerinde yetkili bitki sağlığı ürünlerini uygulayacaklardır.
      10. Üreticiler, uygulanan önlemlerin, gözlemlerin, uyarıların ve müdahalelerin kayıtlarını tutmalıdır. Bu kayıtlar talep üzerine veya dış denetim amacıyla Türk makamlarına sunulacaktır.
      11. Hasattan on beş (15) gün önce üreticinin bağlı olduğu dernek tarafından ek bir gözle muayene gerçekleştirilir. Bu denetim, üretim yerinin genel bir gözle muayenenin yanı sıra Peru için denetime tabi zararlıların araştırılmasına özellikle dikkat edilerek üretim yerinde rastgele seçilen 1.000 elmanın gözle muayene edilmesini içerir.
   2. Meyvelerin hasat edilmesi.
      1. Peru'ya ihraç edilecek elma meyveleri ağaçtan hasat edilecek ve hiçbir şekilde yerden toplanmayacaktır.
      2. Hasat, üreticiler ve onların çalışanları tarafından gerçekleştirilir. Hasat çalışmalarına başlamadan önce çalışanlara hijyen prosedürleri, riskler ve bitki sağlığı önlemleri ile hasat için doğru elmanın seçilmesi konusunda detaylı bir eğitim verilir.
      3. Hasat sırasında yapılan gözle muayenede hasar veya istila görülen meyveler hasat kasalarına toplanmayacaktır.
      4. Hijyen önlemleri arasında; temiz hasat kasalarının (palet kasaları) kullanılması ve hasat sırasında meyvelerin zarar görmesini önleyecek önlemlerin alınması yer almaktadır.
      5. Elma partileri; üretici, üretim yeri ve depolama yeri açısından izlenebilirliği sağlamak için üretim yerinde etiketlenir.
   3. Meyve sevkiyatı.
      1. Üretim yerlerinden paketleme tesislerine taşınan meyve partileri, ilgili üretim veya menşe yerini belirten bir sevk irsaliyesine sahip olmalıdır.
      2. Meyvelerin paketleme tesislerine taşındığı kasalar veya hasat kutuları, meyvenin türünü belirten menşe üretim yeri koduyla uygun şekilde tanımlanmalıdır.
      3. Meyvelerin üretim yerinden paketleme tesisine taşınması sırasında koruma olarak raschell filesi kullanılacaktır.
   4. Hasattan sonra meyvelerin depolanması.
      1. Elma partileri, paketleme tesislerinin depolama alanlarında soğuk tutulabilir.
      2. Depolama hazneleri kullanımdan önce dikkatlice temizlenir. Temizliğe ilişkin bilgiler kayıt altına alınmalıdır.
      3. Depolama sırasında izlenebilirliği sağlamak için elma partileri doğru bir şekilde etiketlenir. Katılımcı paketleme tesisleri, depolarında bulunan ihraç edilebilir elma partilerinin kaydını tutmalıdır.
      4. Depolama sırasında ürünün kontaminasyonunu önlemek için gerekli önlemler alınır. Depolama haznelerinde Peru'ya ihraç edilmeye uygun olan elma partileri, diğer yerlere yönelik olan partilerden veya meyvelerden ayrı tutulur.
   5. Hasattan sonra meyvelerin seçilmesi ve paketlenmesi.
      1. Peru için elma meyvesi işleyen ve paketleyen tüm paketleme tesisleri, her ihracat sezonunun başlangıcından önce Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından kayıt altına alınmalıdır.
      2. Çalışanlar hasarlı, çürük veya haşereli elmaların gözle seçerek ayrılması konusunda eğitim alırlar.
      3. Paketleme tesislerinin her bir üretim tesisi tarafından işlenen ürünlerin tür ve çeşitlerinin kayıtlarını tutacak, seçim, paketleme ve toplama sürecinden sorumlu teknik bir çalışanı olmalıdır.
      4. Taşıma ve paketleme sırasında izlenebilirliği sağlamak için elma partileri doğru bir şekilde etiketlenir. Katılımcı paketleme tesisleri, ihraç edilebilir elma partilerinin kaydını tutmalıdır.
      5. Paketleme tesisleri aşağıdaki hususları içeren önlemler uygulayacaktır:
3. Paketleme tesisleri, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından onaylanmış bir dezenfeksiyon programı uygulamalıdır.
4. Paketleme odalarında UV lambaları bulunmalı ve bitki sağlığı kontrolleri için beyaz masaların bulunduğu özel bir alan yer almalıdır.
5. Elma meyvesi, işlenmiş partilerin izlenebilirliğini korumak için yıkama ve fırçalama işlemlerini içeren hasat sonrası bir sistemden geçmelidir.
6. Seçme ve paketleme işlemleri sırasında paketleme tesislerindeki çalışanlar, elmaların gözle muayenesini yapmalıdır. Elmalar, denetime tabi zararlıların bulunmadığını garanti eden ve toprak, kum, yaprak ve bitki kalıntılarından arındırılmış olmalarını sağlayan bir ayıklama ve seçim sürecinden geçmelidir.
7. Atık meyveler işletmenin paketleme alanından uzakta ve kapalı kaplarda tutulmalıdır.
8. Paketleme tesislerini çevreleyen alanlar (depolama alanları, bakım odaları ve yükleme/boşaltma alanları dahil) atık meyvelerden veya zararlı bulundurabilecek diğer malzemelerden arındırılmalıdır.
   * 1. İşlenmiş elmalar, yeni ambalaj malzemeleri kullanılarak karton kutular içerisinde ve en sonunda da plastik torbalara konularak paketlenmelidir. Yeniden paketlemeye ve yeniden etiketlemeye izin verilmez.
     2. Kutular, ISPM 15 yönetmeliğine uygun olan ahşap paletler üzerine yerleştirilmelidir.
     3. Resmi sertifikasyon bekleyen sevkiyatlar, zararlı istilasını önlemek için paketleme tesislerinde kısa süreli ve doğru bir şekilde depolanmalıdır. Bu kısa süreli depolama, 7°C'nin altındaki bir sıcaklıkta gerçekleştirilmelidir. Peru'ya gönderilen kutular ve partiler, diğer yerlere gönderilecek partilerden ayrı olarak depolanmalıdır.
     4. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından denetlenen ve sertifikalandırılan elma meyveleri, diğer sevkiyatlardaki meyvelerle veya Peru'ya ihraç edilmesi uygun görülmeyen meyvelerle karıştırılmamalıdır.
     5. Meyvenin konteynere yüklediği alan, konteynerin giriş kapısına takılan, inç kare başına en az 100 gözenekli ağ ya da yükleme sırasında zararlıların veya beraberindeki böceklerin konteynere girmesini önleyen ve soğuk işlemin başında meyve sıcaklıklarını koruyan diğer güvenlik önlemlerini kullanan sızdırmaz sistemlerle donatılacaktır.
     6. Paketleme tesislerinde Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından bitki sağlığı denetimi gerçekleştirilmesi için belirli bir alan bulunmalıdır.
   1. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünün bitki sağlığı denetimi.
      1. Türk Makamı tarafından gerçekleştirilen bitki sağlığı denetimi, sevkiyatın %2'lik bir kısmı numune olarak alınarak paketleme alanları içinde gerçekleştirilecek olup iç zararlı içerdiğinden şüphelenilen tüm meyvelerin kesilmesi gerekmektedir. *Aculus schlechtendali, Cenopalpus pulcher, Amphitetranychus viennensis, Ceratitis capitata, Diaspidiotus ostreaeformis, Diaspidiotus pyri, Lopholeucaspis japonica, Parlatoria oleae, Maconellicoccus hirsutus, Nipaecoccus viridis, Phenacoccus aceris, Pseudococcus comstocki, Ostrinia nubilalis, Leucoptera malifoliella, Cryptoblabes gnidiella, Ectomyelois ceratoniae, Grapholita funebrana, Grapholita molesta* ve *Monilinia fructigena* bulunmadığını doğrulamak için paketlemeden sonra numune alınmalıdır.
      2. Bitki sağlığı denetimi sırasında SENASA tarafından ilan edilen karantina zararlılarından herhangi birinin tespit edilmesi, sevkiyatın Peru'ya ihraç edilmemesine neden olacaktır. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, sevkiyatların bitki sağlığı durumunu garanti altına almak için gerekli hafifletici önlemleri alacak ve ihracat sezonunda zararlı bulunan meyvelerin üretildiği yerleri askıya alacaktır.
      3. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, meyve sevkiyatlarının kutularında veya nakliye konteynerinde tohum, yaprak, toprak gibi bitki kalıntıları veya başka herhangi bir kirletici madde bulunmamasını sağlayacaktır.
      4. Kutuların ön tarafındaki etikette aşağıdaki bilgiler yer almalıdır:

|  |
| --- |
| PERU'YA İHRAÇ EDİLECEK ELMA  ÜRETİM YERİNİN Kodu/Adı: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  PAKETLEME TESİSİNİN Kodu/Adı: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Sezon: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  GKGM - Türkiye |

* + 1. Konteynere farklı türlerde meyveler yüklenemez. Konteynere yüklendiklerinde konteynerin tavanına doğru aynı yükseklikte olacak şekilde düzenlenmeleri şartıyla farklı boyutlarda kutular kullanılabilir.
  1. **Yükleme limanına veya hareket noktalarına ulaşım ve dağıtım.**
     1. İhracatçılar yüklemeden önce nakliye araçlarının sıcaklığını ve havalandırmasını kontrol etmelidir.
     2. Peru'ya gönderilen elma meyvesi sevkiyatları, *Ceratitis* *capitata*, *Grapholita* *funebrana* ve *Grapholita molesta*'nın kontrolü için transit geçiş sırasında soğutmalı odalarda veya konteynerlerde soğuk işleme tabi tutulacaktır.
     3. Soğuk işlem için temiz ve iyi durumda olan kendinden soğutmalı konteynerler kullanılmalı, işlemin kesintiye uğramaması için sıcaklık sensörleri ve kayıt sistemleri çalışır durumda ve kalibre edilmiş olmalı, diğer koşullar Ek 1'de belirtilmeli ve Ek 2'ye uygun olarak doldurulmalıdır.
     4. Soğuk işlem, alternatif olarak paketleme tesislerinde soğuk odalarda da gerçekleştirilebilir.
  2. Bitki Sağlığı Sertifikası.
     1. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından gerçekleştirilen resmi bitki sağlığı denetiminin sonuçlarının olumlu olması halinde bu Çalışma Planının hükümlerine uygunluğun doğrulanmasının ardından Peru'ya ihraç edilecek ticari elma partileri için bitki sağlığı sertifikası düzenlenecektir.
     2. Peru'ya gönderilen tüm elma meyvesi sevkiyatları, denetim ve bitki sağlığı sertifikasyonundan önce SENASA tarafından verilen Bitki Sağlığı İthalat İznine sahip olmalıdır, bu belge Perulu ithalatçı tarafından Türkiye'deki tedarikçisine gönderilecektir.
     3. Peru'ya gönderilen tüm elma meyvesi sevkiyatları, sevkiyattan önce kontrol edilmeli ve onaylanmalıdır.
     4. Bitki Sağlığı Sertifikasında aşağıdaki hususlar yer almalıdır:

1. Ek Beyan:

Meyveler incelenmiştir ve Türkiye'den Peru'ya taze elma meyvesi ihracatına ilişkin Çalışma Planına uygun olup meyvelerde *Aculus schlechtendali, Cenopalpus pulcher, Amphitetranychus viennensis*, *Ceratitis capitata, Diaspidiotus ostreaeformis, Diaspidiotus pyri, Lopholeucaspis japonica, Parlatoria oleae, Maconellicoccus hirsutus, Nipaecoccus viridis, Phenacoccus aceris, Pseudococcus comstocki, Ostrinia nubilalis, Leucoptera malifoliella, CryPTblabes gnidiella, Ectomyelois ceratoniae, Grapholita funebrana, Grapholita molesta* ve *Monilinia fructigena* bulunmamaktadır.

1. Sevkiyat öncesi işlem:

0°C veya altında art arda en az 42 gün olmak üzere

b.1. Nakliye sırasında gerçekleştiğinde: Soğuk işlem için sıcaklık sensörlerinin kalibrasyon ve konum sertifikasını ekleyerek işlem başlangıç tarihi, sıcaklık (°C) ve maruz kalma süresine ilişkin verileri belirtin veya

b.2. Bir odada gerçekleştirildiğinde: İşlemin maruz kalma süresini, sıcaklığı (°C) belirtin, soğuk işlem için sıcaklık sensörlerinin kalibrasyon ve konum sertifikasını ve işlemin sıcaklık kaydını ekleyin.

1. Ayırt edici işaret

Konteynerin mühür numarasını girin

* + 1. Peru'ya meyve taşıyan ihracat kasalarında veya konteynerlerde yaprak, toprak veya diğer kirletici maddeler bulunmamalıdır.
    2. Paketler yeni ve ilk kez kullanılmış olmalı, yabancı madde içermemeli, ürünün tanımlanmasını sağlamak için uygun şekilde etiketlenmiş olmalıdır.
    3. Sevkiyatlar paletler üzerinde paketlenmeli ve resmi olarak mühürlenmiş soğutmalı konteynerlerde taşınmalıdır. Resmi mührün numarası, sevkiyatlara eşlik eden Bitki Sağlık Sertifikasında belirtilmelidir.
    4. Havayoluyla taşınması durumunda konteynerlerin mühürlenmediği sevkiyatta her kutu veya palet, 1,6 x 1,6 mm çapından daha küçük ağlarla veya ihracat denetiminden sonra zararlıların girme riskini azaltan başka malzemelerle korunmalıdır. Her kutu veya palet mühürlenmeli ve mühür sayısı Bitki Sağlık Sertifikasında belirtilmelidir.

1. Varış yerinde bitki sağlığı denetimi.
   * 1. Sevkiyat, bitki sağlığı gerekliliklerine uygun olduğunu doğrulamak için SENASA tarafından giriş noktasında bir denetime tabi tutulacaktır. Denetim sırasında herhangi bir canlı karantina zararlısının tespit edilmesi durumunda sevkiyat reddedilecek, düzeltici önlemlerin alınması için Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne bildirilecek ve daha fazla bitki sağlığı önleminin gerekli olup olmadığını belirlemek için teknik bir değerlendirme yapılacaktır.
     2. Denetime tabi zararlıların durdurulmasına ilişkin üçüncü bir bildirim yapılması üzerine İhracat Programı askıya alınır.
2. Uygunsuzluk durumları ve düzeltici önlemler.

Sevkiyatlarda bitki sağlığı açısından uygunsuzluk olması durumunda alınan önlemler Ek 3’te yer almaktadır.

1. Denetimler.
   1. SENASA, uygunluğu doğrulamak amacıyla bu Çalışma Planında belirtilen prosedürler ve bitki sağlığı önlemleri üzerinde teknik denetimler gerçekleştirebilir. SENASA, Peru'ya taze elma ihracatı sezonunun başlamasından önce veya sırasında gerçekleştirilebilecek denetimlerin hangi dönemde gerçekleştirileceğini ve söz konusu denetimleri gerçekleştirecek ekip üyelerini 30 gün önceden Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne bildirecektir.
   2. İhracatçılar, SENASA Müfettişleri için paketleme tesislerine, üretim yerlerine ve gerekli tüm bilgilere erişim sağlamalıdır.
2. Operasyonel Çalışma Planının Gözden Geçirilmesi ve Değerlendirilmesi.

SENASA ve Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü kurumlarından herhangi biri bu Çalışma Planının değiştirilmesini talep edebilir. Herhangi bir değişiklik yapılması, karşılıklı olarak anlaşmaları halinde kabul edilecektir.

1. Operasyonel Çalışma Planının Yürürlüğe Girmesi

Bu Operasyonel Çalışma Planı, bitki sağlığı makamları SENASA ve Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün her ikisi de imzaladıktan ve SENASA, Türkiye'den taze elma ithalatı için bitki sağlığı gerekliliklerini resmi olarak yayınladıktan sonra yürürlüğe girecektir.

1. Operasyonel Çalışma Planını İmzalayacak Yetkililerin Belirlenmesi

Bu Çalışma Planı, **GG** **AA** **202X** tarihinde iki nüsha olarak onaylanmıştır ve her bir taraf metnin bir kopyasına sahip olacaktır.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  | Zir. Müh. Orlando Antonio Dolores Salas  Bitki Sağlığı Genel Müdürü  SENASA |  | Dr. Ersin Dilber  Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü  Türkiye |  |

EK 1

*Ceratitis capitata*, *Grapholita funebrana* ve *Grapholita molesta* RİSKİNİN AZALTILMASI İÇİN SOĞUK İŞLEM.

Soğuk işlem, *Grapholita funebrana* ve *Grapholita molesta*'nın tüm gelişim evrelerinin %100 ölmesini sağlamalıdır

* + - 1. Soğuk İşlem Sıcaklığı:

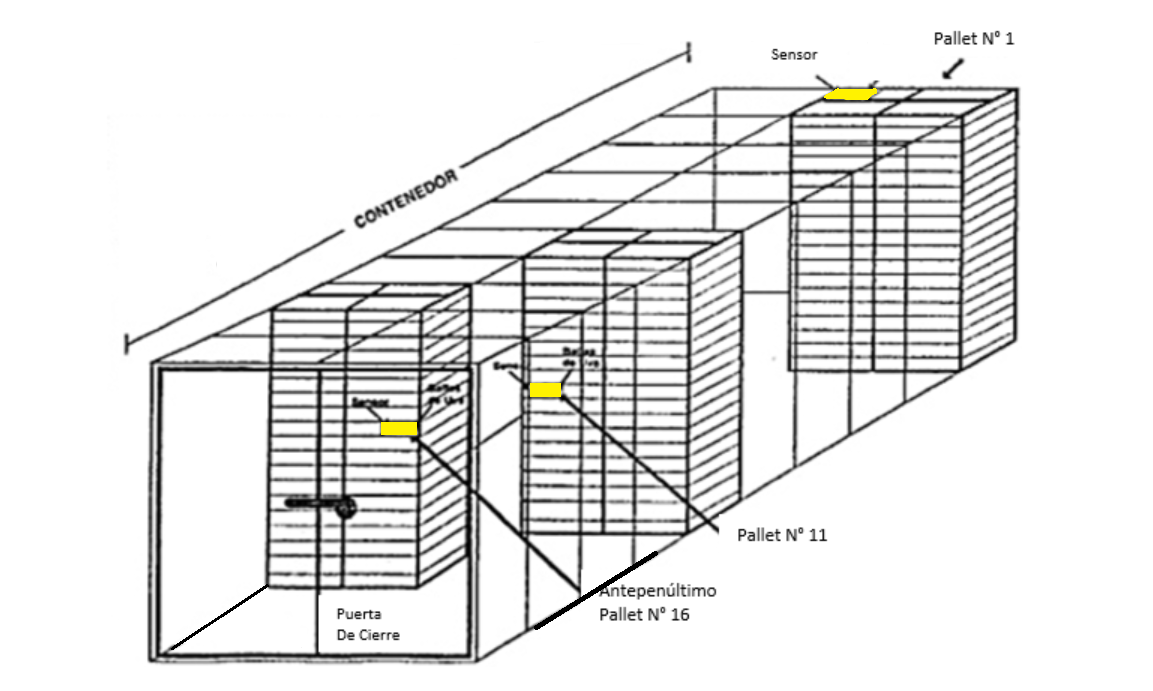
|  |  |
| --- | --- |
| Sıcaklık | Maruz kalma süresi |
| 0°C (32°F) veya altı | 1. art arda 42 gün |

1. Koşullar.

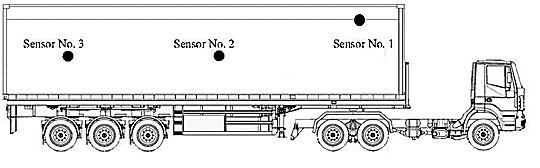
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, SENASA'ya aşağıdaki konularda güvence vermelidir:

* 1. Soğuk işlemin başlatılması, SENASA gerekliliklerine göre paketleme tesislerinin işleme odalarında gerçekleştirilmesi ve yolculuk sırasında tamamlanması gereken soğuk işlemin başlangıcını belgelendirebilen tek kişi olan Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından eğitilmiş yetkili müfettişler tarafından denetlenir.
  2. Konteynere farklı türlerde meyveler yüklenemez. Konteynere yüklendiklerinde konteynerin tavanına doğru aynı yükseklikte olacak şekilde düzenlenmeleri şartıyla farklı boyutlarda kutular kullanılabilir.
  3. Peru için kullanılacak soğutmalı konteynerler iyi çalışır ve temiz durumda olmalı, ayarlanabilir ve kapatılabilir kapılara sahip olmalı ve soğuk hava tahliye sisteminin düzgün çalışıp çalışmadığı kontrol edilmelidir.
  4. Meyveler bir depoda veya soğutma tünelinde homojen bir şekilde önceden soğutulmalıdır ve soğuk bir depoda muhafaza edilmelidir. Bu işlemden sonra işleme devam edebilmek için soğutma haznesindeki posanın sıcaklığının 0°C'nin altında olması gerekir. Soğuk odada veya soğutma tünelinde meyvenin giriş, orta ve arka seviyelerinde ölçümler yapılmalıdır.
  5. Konteynerlerin soğutma sistemi, yüklemeye başlamadan 30 dakika önce işlem sıcaklığından daha düşük bir sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.
  6. 0ºC'de su-buz karışımında 100 ohm elektrik direncine sahip PT-100 (platin) tipi sensörlerin kullanılması tavsiye edilmektedir. Bu sensörler 3 ila 4 mm çapında bir dış kılıfa sahip olmalıdır. Sensörün meyvenin dışına çıkmaması gerekir. Sensör kabloları, sensörlerin kapıdan 1 veya 1,5 m uzaklıkta bulunan paletlere yerleştirilebileceği uzunlukta olmalıdır. Sensör elemanı ilk 2,54 cm'ye yerleştirilmeli ve meyve üzerine guta-perka bandı ile sabitlenmelidir.
  7. Sıcaklık kayıt bilgisayarı sistemi, şarj işleminden en az 30 dakika önce çalışmaya başlamalıdır.

1. Sensör kalibrasyonu
   1. Sensörlerin kalibrasyonu ve konumu için hem sensörlerle hem de meyvelerle doğrudan temastan kaçınılmalıdır.
   2. Sensörlerin kalibrasyonu, temiz bir plastik kapta (tercihen ısı yalıtımlı) taze ve temiz su içinde küpler halinde veya kırılmış haldeki temiz bir buz karışımı kullanılarak gerçekleştirilir. Buz kabı neredeyse doldurmalıdır. Su, buz seviyesinin 10 cm altında olacak şekilde eklenmelidir. Sensörler tabana, kenarlara veya birbirlerine değmeden suya daldırılır. Test, sensör sıcaklığı 0ºC'ye ulaştığında gerçekleştirilir.
   3. Sensörlerin kalibrasyonu, gerekli görüldüğünde onaylı bir termometre kullanılarak doğrulanabilir.
   4. ±0,3ºC'nin üzerinde ölçüm yapan tüm sensörler değiştirilmelidir. Kalibrasyon, 1 ila 5 dakikalık aralıklarla art arda üç sıcaklık ölçümü yapılarak gerçekleştirilir. Bu ölçümler, ±0.1ºC farklılık göstermemelidir. Her ölçüm sırasında kaydedilen değerler sıfırdan farklıysa değeri en düşük ölçümün karşısındaki değere karşılık gelen bir düzeltme faktörü elde edilmelidir. Sensörlerin kimlik numaralarını doğrulamak için her sensör avuç içinde ısıtılmalı ve ardından tekrar ölçüm yapılmalıdır. Kalibrasyonun başlangıç ve bitiş zamanı kaydedilmelidir.
2. Sensörlerin konumu ve sayısı



* 1. Her konteyner için aşağıda belirtilen konumda üç (3) meyve sensörü ve iki (2) hava sensörü gereklidir:
  2. Sensör 1 (meyve posası için), ilk paletin iç sütunundaki meyve kutularının üst sırasına, konteynerin ön tarafına (alt) yerleştirilir.
  3. Sensör 2 (meyve posası için), yarım yükseklikteki bir kutunun sağ tarafına, konteynerin ortasında bulunan palete yerleştirilir.
  4. Sensör 3 (meyve posası için), yarım yükseklikteki bir kutunun sol tarafındaki sondan ikinci palete yerleştirilir.



* 1. Hava sensörü (ortam): Bölmenin tavanına bağlanan kablolar tavandan zemine uzanacak kadar uzun olmalıdır. Sensörleri konteynerin merkez hattına tavandan yaklaşık 30 santimetre uzağa yerleştirin, sensörler konnektörle temas etmemeli ve yükten kaynaklanan hasarlardan korunmalıdır. Her bölmenin ön ve arka konnektörlerinin yanına bir sensör yerleştirilmelidir.

1. Soğuk işlemin geliştirilmesi
   1. Meyve posasının sıcaklığı tercihen soğuk hava deposundan çıktığı anda paletin orta bölgesinde ölçülmeli ve ardından kaydedilen minimum ve maksimum sıcaklık not edilmeli, maksimum sıcaklık işlem sıcaklığından daha yüksek olmamalıdır.
   2. Meyveler konteynere yüklenirken en sıcak meyvelerin bulunduğu paletlerin yükün ortasına ve son çeyreğine yerleştirilmesine dikkat edilmelidir.
   3. En az üç yerden sıcaklık kaydı alınması gerekmektedir. Sensörler meyve üzerine, 1, 11 ve 16 numaralı paletlere yerleştirilir.
   4. Paletler konteynere yüklenirken konteyner zeminindeki paletlerin arasındaki boş alanlar, hava kaçışını önlemek için temiz bir kartonla kapatılmalıdır. Ayrıca konteynerlerin en üstünde paletlerdeki meyvelerin aşmaması gereken yüksekliği gösteren kırmızı bir çizgi bulunmaktadır. Konteyner içerisindeki paletlerin eşit hava sirkülasyonu sağlayacak şekilde aynı yükseklikte istiflenmesine dikkat edilmelidir.
   5. Konteyner kapılarını kapatmadan önce sensörler tarafından kaydedilen sıcaklık tekrar kontrol edilmelidir çünkü yükün istiflenmesi sırasında sensörler hasar görebilir.
   6. Yüklenen konteynere resmi numaralı bir mühür yerleştirilmelidir.
   7. Yük varış limanında onaylanana kadar bu mühür çıkarılmamalıdır.
   8. İşlemin odalarda yapılması halinde zararlıların bulaşmasını önlemek için bu odalarda yeterli işlem sonrası koruma alanları ve ayrıca odaya bağlı yükleme alanları bulunacak ve bu sayede işlem sonrası sevk, muayene ve sertifikasyon işleminin dış ortamdan izole edilmesi sağlanacak ve bu durum Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından doğrulanacaktır.
   9. Prosedür tamamlandıktan sonra yetkili müfettiş, ilgili işlem belgesi (bu belgeye Soğuk İşlem için Sıcaklık Sensörlerinin Yüklenmesi, Kalibrasyonu ve Yerleştirilmesine İlişkin Sertifika ve Kaptan Talimatı Mektubu eşlik eder) ile Bitki Sağlığı Sertifikasını düzenler.
2. İşleme tesislerinin ve odalarının koşulları.
   1. Peru'ya yapılacak ihracat için kullanılacak olan tüm işleme tesislerinin (soğuk odalar) Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne kayıtlı olması gerekmektedir. Denetim amacıyla Türk makamları, Peru'ya ihracat yapan paketleme tesislerindeki odaların kayıtlarını tutacaktır.
   2. İşleme odalarına ilişkin bildirilecek bilgiler arasında iç boyutlar (yükseklik, genişlik ve uzunluk), kapasite (metreküp), kullanılabilir alan (m2) ve sıcaklık ölçüm cihazları yer almalıdır.
   3. Karantina uygulamasının yapıldığı soğuk hava depoları veya konteynerler bir ağ sistemi ile korunmalıdır.
   4. Tesisler, akreditasyon süreçlerinin bir parçası olarak iyi belgelenmiş bir hijyen programı uygulamalıdır.
   5. Soğuk işlem başladıktan sonra odanın giriş kapısı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından mühürlenmeli veya kapatılmalı ve yetkili müfettiş, belirlenen maruz kalma süresinin tamamlandığını doğrulayana kadar açılmamalıdır.
3. İşlem spesifikasyonları.
   1. Sıcaklık kalibrasyon sensörleri Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün yetkili personeli tarafından kalibre edilmelidir.
   2. Tüm ölçümler, gerekli sıcaklığın ±0,3°C aralığında olmalıdır. Bu aralığın dışındaki herhangi bir sensör derhal değiştirilmelidir.
   3. Oda ölçümlerinde kullanılan el tipi termometreler uygun şekilde kalibre edilmeli ve en azından odanın girişine ve tabanına yerleştirilmelidir.
   4. İşlem başına en az 4 meyve posası sensörü kullanılmalıdır.
   5. İşleme ancak uygun sıcaklıklar elde edildiğinde başlanmalıdır.
   6. 4 meyve posası sensörü, soğuk haznede eşit aralıklarla yerleştirilmelidir. Bilgisayarlı kayıt sistemi doğru çalışmalı ve her bir sensörden 1 saatlik aralıklarla sıcaklık verileri toplamalıdır.
   7. İşleme ilişkin tüm bilgiler ve veriler Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ve SENASA'ya sunulmalıdır.
   8. Prosedür tamamlandıktan sonra yetkili müfettiş, ilgili işlem belgesini (bu belge Soğuk İşlem için Sıcaklık Sensörlerinin Yüklenmesi, Kalibrasyonu ve Yerleştirilmesine İlişkin Kaydı içerir). Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü ise Bitki Sağlığı Sertifikasını düzenleyebilir.
4. İşlemin askıya alınması
   1. İşlemin herhangi bir noktasında kaydedilen sıcaklıklar işlemin gerekliliklerine uygun değilse işlem en baştan tekrar yapılmalıdır.

EK 2

SOĞUK İŞLEM İÇİN SENSÖRLERİN KALİBRASYONU VE KONUMUNUN MODELİ

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Menşe ülke: | |  | | | | |
| Nakliye aracının adı: | | |  | | | |
| Konteyner/ Oda Numarası: | | | |  | | |
| Ürün: |  | | | | Kutu Sayısı: |  |
| Yazdırma aralığı: | | |  | | | |

Sensör kalibrasyonu (0.0°C'de)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| SENSÖR NO | TEST | | | DÜZELTME FAKTÖRÜ |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |

Sensör konumu

|  |  |
| --- | --- |
| SENSÖR NO | KONUM |
|
| 1 | Palet 1 |
| 2 | Palet 11 |
| 3 | Palet 16 |
| 4 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Kayıt başlangıç tarihi ve saati: |  | | |
| Yükleme sırasındaki posa sıcaklığı: | |  | |
| Konteyner/ oda mühür numarası/numaraları: | | |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

İmza ve mühür

Yetkili müfettiş

EK 3

UYGUNSUZLUK DURUMLARI VE DÜZELTİCİ ÖNLEMLER

1. Sevkiyatlarda bitki sağlığı açısından uygunsuzluk olması durumunda alınan önlemler aşağıdaki şekildedir:
2. Ticari İşletmecilerin Peru'ya gönderilen sevkiyatlarda Çalışma Planında belirtilen zararlıların varlığını tespit etmesi durumunda bu sevkiyatlar ihracat için kabul edilmeyecektir.
3. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün Peru'ya yapılan sevkiyatlarda Çalışma Planında belirtilen zararlıların varlığını tespit etmesi durumunda söz konusu elma partileri o sezonda Peru'ya ihracat için bitki sağlığı sertifikası kapsamından çıkarılacaktır.
4. İlgili Ticaret İşletmecileri, bu zararlıların varlığının nedenlerini araştıracak ve gerekli düzeltici önlemleri alacaktır.
5. Peru'ya ihracat programının geri çekilmesi için geçerli olan kriterler şunlardır:
   1. Üreticiler, paketleme tesisleri, ihracatçılar ve nakliyeciler:
      1. Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü'ne kayıt yaptırılmaması veya yanlış kayıt yaptırılması.
      2. Partilerin ve/veya sevkiyatların izlenebilirliğinin olmaması veya yanlış izlenebilirliği.
      3. Partilerin ve/veya sevkiyatların kaydedilmemesi veya yanlış kaydedilmesi.
   2. Üreticiler ve paketleme tesisleri:
      1. Denetime tabi zararlıların tanımlanması ve zararları ile ilgili bilgilerin eksik olması.

* 1. Ticaret işletmecileri:
     1. İlgili işletmecilerin (üreticiler/üretim tesisleri, paketleme tesisleri ve ihracatçılar) kaydedilmemesi veya yanlış kaydedilmesi veya güncellenmiş kayıtların zamanında yapılmaması.
     2. İlgili üreticiler ve paketleme tesisleri ile ilgili tamamlanmış kontrol listelerinin olmaması.
     3. Ticaret İşletmecilerine bağlı bazı üreticilerin önleme, gözlem ve müdahale önlemlerini almaması, kayıt altına almaması veya yanlış kayıt alması.
  2. Üreticiler açısından, ilgili üretim yerinin iptali:
     1. Meyve bahçesinde önleme, gözlem ve müdahale önlemlerinin alınmaması, kayıt altına alınmaması veya yanlış kayıt alınması.
     2. Üretim yerlerindeki denetimlerin düzensiz yapılması, kayıt altına alınmaması veya yanlış kaydedilmesi.
  3. Üreticiler açısından, ilgili üreticinin ve tüm üretim yerlerinin iptali:
     1. Katılımcı bir ticaret işletmecisine üye olmamak.
     2. Bitki sağlığı denetim sistemine katılmamak
     3. Tamamlanmış bir kontrol listesinin olmaması.
     4. Bazı üretim alanlarında önleme, gözlem ve müdahale önlemlerinin alınmaması, kayıt altına alınmaması veya yanlış kayıt alınması.
     5. Hasadı yapan çalışanlara hijyen ve bitki sağlığı önlemleri konusunda eğitim verilmemesi, kaydının yapılmaması veya yanlış kaydedilmesi.
  4. Üretici ve paketleme tesisleriyle ilgili olarak partilerin depolanması açısından:
     1. Depolama odalarının temizliğinin kayıt altına alınmaması veya yanlış kaydedilmesi.
     2. Depolama koşullarının kaydedilmemesi veya yanlış kaydedilmesi.
     3. Depolama odalarında elma partilerinin ayrılmadan depolanması.
  5. Paketleme tesisleri:
     1. Tamamlanmış bir kontrol listesinin olmaması.
     2. Çalışanlara hijyen ve bitki sağlığı önlemleri konusunda eğitim verilmemesi, kaydının yapılmaması veya yanlış kaydedilmesi.
     3. Seçim odalarında UV lambası olmaması.
     4. Islak seçim yapılması durumunda seçim hatlarındaki suyun kontrolünün ve değiştirilmesinin kaydedilmemesi veya yanlış kaydedilmesi.
     5. Paketleme odalarında birkaç gün öncesine ait atıkların bulunması.
     6. Teslim alınan partilerin gözle muayenesinin yapılmaması.
     7. Paketleme aşamasında denetime tabi zararlılar tarafından istila edilmiş veya zarar görmüş elmalar olması.
     8. Kayıt dışı üretim yerlerinden veya Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından daha önce reddedilen sevkiyatlardan Peru'ya ihraç edilmek üzere kısmen veya tamamen elma meyvesini kabul edilmesi.
     9. Pakette yabancı madde bulunması.
     10. Geri dönüştürülmüş veya kirli paket kullanımı.
     11. ISPM 15'e uygun olmayan paletlerin kullanılması.
     12. Etiketlenmemiş veya yanlış etiketlenmiş kutular ve partiler.
  6. Üreticiler ve paketleme tesisleri açısından, sevkiyatların kısa süreli depolanması ile ilgili olarak:
     1. Eksik veya yanlış ürünlerin stok özeti.
     2. Kısa süreli depolamada elma partilerinin ayrılmadan depolanması.
  7. İhracatçılar:
     1. Nakliye araçlarının kirli olması veya yeterince temizlenmemesi.