

Sayı: 17812098-TİM.AKİB.GSK.TAR.2021/467-4862
Konu: Japonya'ya Turunçgil İhracatı

Mersin, 17/09/2021

DUYURU

Sayın Üyemiz,

Bilindiği üzere, 2010 yılında greyfurt, 2014 yılında limon yasağı önündeki engeller kaldırılmıştır. Ancak oldukça sert soğuk işlem şartı getirilmesi nedeniyle arzu edilen ihracat rakamlarına ulaşılamamıştır. 2017 yılında Japonya'nın 'International Plant Protection Convention'a (IPPC) taraf olmasından sonra, Müşavirliğimizce süreç dikkatle takip edilmiş, Akdeniz sineği zararlısına yönelik dezenfeksiyonu düzenleyen uluslararası kabul görmüş "ISPM-28 International Standards For Phytosanitary Measures (Phytosanitary treatments for regulated pests)" standartlarının greyfurt ve limon ürünlerimizde kullanımı Japon tarafıyla yapılan müzakereler sonucu kabul ettirilmiştir. Akabinde portakal ve mandalina için de ISPM-28 şartları ile Japonya'ya ihracat izni istenmiştir.

Konuyla ilgili olarak, Ticaret Bakanlığı'ndan alınan 15.09.2021 tarih ve 67243640 sayılı yazıda, Tokyo Ticaret Müşavirliği'nin 2020 yazında Japonya Tarım Bakanlığıyla (MAFF) görüştüğü ve korona pandemisi nedeniyle kiraz için yerinde incelemeye gidilememesi sebebiyle, portakal ve mandalinaya yoğunlaşılması talebinin olumlu karşılandığı, akabinde sürecin başladığı ifade edilmektedir. Sonrasında, MAFF'tan alınan yazıda, gerekli teknik ve usul çalışmalarının tamamlanarak, Türk malı portakal ve mandalina ihracatındaki yasağın kaldırılmasına dair mevzuatın 31 Ağustos 2021 günü Resmi Gazete'de yayımlandığı belirtilmektedir. Bu bağlamda, ülkemizden Japonya'ya halihazırda yasağı kaldırılmış ve ihraç edilmekte olan greyfurt ve limon ihracatını düzenleyen protokolün, portakal ve mandalina ürünlerimizi de kapsayacak şekilde değiştirildiği belirtilerek, yapılan değişikliğe ait mevzuat karşılaştırma tablosunun Türkçe çevirisinin yazı ekinde gönderildiği ifade edilmektedir.

Bilgilerini rica ederim.

Canan AKTAN SARI
Genel Sekreter V.

Ek:

- 1- Yayınlanan Yeni İhracat Protokolü (Türkçe)
- 2- Yayınlanan Yeni İhracat Protokolü (Japonca)



（下線部分は改正部分）

改正後	改正前
<p>トルコ産オレンジその他のシトラス・シネンシス等の生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>植物検疫法施行規則別表2の付表第56のトルコから発送されるオレンジその他のシトラス・シネンシス等の生果実に係る農林水産大臣が定める基準（平成26年2月7日農林水産省告示第191号。以下「告示」という。）に規定する生果実（以下「生果実」という。）の植物検疫の実施については、告示に定めるところによる。</p> <p>3 検査及び消毒の実施の確認</p> <p>(1) 低温処理施設において消毒が行われる場合</p> <p>ア 消毒の実施の確認</p> <p>植物防疫官は、告示6の(2)のアの消毒の実施の確認について、次により、原則としてトルコ植物防疫機関と共同して行うものとする。</p> <p>(ア)・(イ) (略)</p> <p>(ウ) (イ)の確認の後、以下の生果実の種類に応じた条件をそれぞれ満たしていることを確認すること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ オレンジその他のシトラス・シネンシス（以下「オレンジ等」という。）については生果実の中心部が摂氏2.0度となった後、引き続き16日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3.0度となった後、引き続き20日間その温度以下であったこと。 ・ マンダリンとオレンジとの交雑種その他のシトラス・レディクラタとシトラス・シネンシスとの交雑種（以下「マンダリンとオレンジとの交雑種等」という。）については、生果実の中心部が摂氏2.0 	<p>トルコ産グレープフルーツその他のシトラス・パラダイシ及びレモンその他のシトラス・リモンの生果実に関する植物検疫実施細則</p> <p>植物検疫法施行規則別表2の付表第56のトルコから発送されるグレープフルーツその他のシトラス・パラダイシ（以下「グレープフルーツ等」という。）及びレモンその他のシトラス・リモン（以下「レモン等」という。）の生果実に係る農林水産大臣が定める基準（平成26年2月7日農林水産省告示第191号。以下「告示」という。）に規定する生果実（以下「生果実」という。）の植物検疫の実施については、告示に定めるところのほか、この細則に定めるところによる。</p> <p>3 検査及び消毒の実施の確認</p> <p>(1) 低温処理施設において消毒が行われる場合</p> <p>ア 消毒の実施の確認</p> <p>植物防疫官は、告示6の(2)のアの消毒の実施の確認について、次により、原則としてトルコ植物防疫機関と共同して行うものとする。</p> <p>(ア)・(イ) (略)</p> <p>(ウ) (イ)の確認の後、グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏2度となった後、引き続き19日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3度となった後、引き続き23日間その温度以下であることを確認すること。レモン等については生果実の中心部が摂氏2度となった後、引き続き16日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3度となった後、引き続き18日間その温度以下であることを確認すること。</p>

<p>度となった後、引き続き 18 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3.0 度となった後、引き続き 20 日間その温度以下であったこと。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>レモンその他のシトラス・リモン（以下「レモン等」という。）については生果実の中心部が摂氏 2.0 度となった後、引き続き 16 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3.0 度となった後、引き続き 18 日間その温度以下であったこと。</u> ・ <u>グレープフルーツその他のシトラス・パラダイシ（以下「グレープフルーツ等」という。）については生果実の中心部が摂氏 2.0 度となった後、引き続き 19 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3.0 度となった後、引き続き 23 日間その温度以下であったこと。</u> ・ <u>マンダリンその他のシトラス・レディクラタ（以下「マンダリン等」という。）については生果実の中心部が摂氏 2.0 度となった後、引き続き 23 日間その温度以下であったこと。</u> 	<p>イ・ウ（略）</p> <p>(2) <u>低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて消毒が行われる場合</u></p> <p>ア・イ（略）</p> <p>ウ <u>消毒の終了の確認</u> <u>植物防疫官は、告示 6 の（2）のイの輸入港における消毒の終了の確認について、次により、原則としてトルコ植物防疫機関と共同して行うものとする。</u> (ア) ～ (ウ)（略） (エ) <u>当該低温処理船舶の船倉、デッキ又は低温処理コンテナーごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、イの（ウ）の確認の後、グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 19 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 23 日間その温度以下であることを確認すること。レモン等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 16 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 18 日間その温度以下であることを確認すること。</u></p>
<p>イ・ウ（略）</p> <p>(2) <u>低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて消毒が行われる場合</u></p> <p>ア・イ（略）</p> <p>ウ <u>消毒の終了の確認</u> <u>植物防疫官は、告示 6 の（2）のイの輸入港における消毒の終了の確認について、次により、原則としてトルコ植物防疫機関と共同して行うものとする。</u> (ア) ～ (ウ)（略） (エ) <u>当該低温処理船舶の船倉、デッキ又は低温処理コンテナーごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、イの（ウ）の確認の後、以下の生果実の種類に応じた条件をそれぞれ満たしていることを確認すること。</u> <ul style="list-style-type: none"> ・ <u>オレンジ等については生果実の中心部が摂氏 2.0 度となった後、引き続き 16 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3.0 度となった後、引き続き 20 日間その温度以下であったこと。</u> ・ <u>マンダリンとオレンジとの交雑種等については、生果実の中心部が摂氏 2.0 度となった後、引き続き 18 日間その温度以下、又は生果</u> </p>	<p>イ・ウ（略）</p> <p>(2) <u>低温処理船舶又は低温処理コンテナーにおいて消毒が行われる場合</u></p> <p>ア・イ（略）</p> <p>ウ <u>消毒の終了の確認</u> <u>植物防疫官は、告示 6 の（2）のイの輸入港における消毒の終了の確認について、次により、原則としてトルコ植物防疫機関と共同して行うものとする。</u> (ア) ～ (ウ)（略） (エ) <u>当該低温処理船舶の船倉、デッキ又は低温処理コンテナーごとの自動温度記録装置の記録紙を調査し、イの（ウ）の確認の後、グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 19 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 23 日間その温度以下であることを確認すること。レモン等については生果実の中心部が摂氏 2 度となった後、引き続き 16 日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏 3 度となった後、引き続き 18 日間その温度以下であることを確認すること。</u></p>

<p>実の中心部が摂氏3.0度となった後、引き続き20日間その温度以下であったこと。</p> <ul style="list-style-type: none">・ レモン等については生果実の中心部が摂氏2.0度となった後、引き続き16日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3.0度となった後、引き続き18日間その温度以下であったこと。・ グレープフルーツ等については生果実の中心部が摂氏2.0度となった後、引き続き19日間その温度以下、又は生果実の中心部が摂氏3.0度となった後、引き続き23日間その温度以下であったこと。・ マンダリン等については生果実の中心部が摂氏2.0度となった後、引き続き23日間その温度以下であったこと。	
--	--

(オ)

(略)

(オ)

(略)

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
<p>Türk Malı portakal (Citrus Sinensis) ve diğer Narenciye meyvelerine yönelik bitki sağlığı denetimine konu ayrıntılı kurallar</p> <p>Bitki Karantina Yönetmeliği Uygulama Protokolü ekteki Tablo 2içerisinde bulunan 56 numaralı alt tabloda yer alan Türkiye'den sevk edilen Portakal (Citrus x sinensis) ve diğer Narenciye ürünlerine ait yaş meyvelerle ilgili, Tarım, Ormancılık 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 "Yaş meyveler" olarak bahsedilecektir.) uyarınca yaş meyvelerin (sonraki kısımlarda kısaca "Yaş meyveler" olarak bahsedilecektir.) Zirai karantina uygulaması hakkında bildiride yer alan maddelerin alt detayları aşağıda belirtilmiştir.</p> <p>1 ve 2 (Değişmeyen maddeler)</p> <p>3 Muayene ve dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü</p> <p>(1) Soğutma sistemi olan teste dezenfeksiyon uygulanması durumunda</p> <p>a. Dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü</p> <p>Bitki koruma görevlisi, ilke olarak, bildirim 6- (2) -a'da belirtilen dezenfeksiyon işlemlerinin gerçekleşmiş olduğunu Türkiye Bitki Koruma Kurumu ile işbirliği içinde onaylayacaktır.</p> <p>(a) ve (i) Değişmeyen diğer maddeler</p> <p>(u) (i) nin kontrol edilmesinden sonra, aşağıda belirtilen her cins meyveye yönelik olarak belirtilen şartların sağlandığının kontrol edilmesi.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Türk Malı Greyfurt (Citrus paradisi) ve Limon Yaş Meyvesi (Citrus limon) meyvelerine yönelik bitki sağlığı denetimine konu ayrıntılı kurallar</p> <p>Bitki Karantina Yönetmeliği Uygulama Protokolü ekteki Tablo 2 içerisinde bulunan 56 numaralı alt tabloda yer alan Türkiye'den sevk edilen greyfurt (gruptaki Citrus paradisi) (sonraki kısımlarda kısaca "Greyfurt vs." olarak bahsedilecektir), limon'a (gruptaki Citrus limon'a(sonraki kısımlarda kısaca "Limon vs." olarak bahsedilecektir.), ait yaş meyvelerle ilgili, Tarım, Ormancılık 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 "Yaş meyveler" olarak bahsedilecektir.) uyarınca yaş meyvelerin(sonraki kısımlarda kısaca "Yaş meyveler" olarak bahsedilecektir.) Zirai karantina uygulaması hakkında bildiride yer alan maddelerin alt detayları aşağıda belirtilmiştir.</p> <p>3 Muayene ve dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü</p> <p>(1) Soğutma sistemi olan teste dezenfeksiyon uygulanması durumunda</p> <p>a. Dezenfeksiyon uygulamasının kontrolü</p> <p>Bitki koruma görevlisi, ilke olarak, bildirim 6- (2) -a'da belirtilen dezenfeksiyon işlemlerinin gerçekleşmiş olduğunu Türkiye Bitki Koruma Kurumu ile işbirliği içinde onaylayacaktır.</p> <p>(a) ve (i) Değişmeyen diğer maddeler</p> <p>(u) (i) nin kontrol edilmesinden sonra, aşağıda belirtilen her cins meyveye yönelik olarak belirtilen şartların sağlandığının kontrol edilmesi.</p>

Greyfurt Yaş Meyvesi: (Citrus paradisi) yaş meyvelerin orta bölümünün sıcaklığı 2°C olduktan sonra müteakip olarak 19 gün boyunca 2°C veya 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) ilgili gemideki Soğuk işlem güvertesi, ambar ve konteynerlerde yerleşik otomatik sıcaklık kaydedici aygıtlarının incelenmesi, ve (a)'daki (c)'nin kontrol edilmesini müteakip aşağıda sıralanan her bir meyveye ait şartların sağlandığının teyidini 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 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) ilgili gemideki Soğuk işlem güvertesi, ambar ve konteynerlerde yerleşik otomatik sıcaklık kaydedici aygıtlarının incelenmesi, ve (a)'daki (c)'nin kontrol edilmesini müteakip aşağıda sıralanan her bir meyveye ait şartların sağlandığının teyidini 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)

