



T.C.  
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI  
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

F.SCS



Sayı : 54284602-305.04.02.02- 5781

17.02.2016

Konu : Endonezya'ya Bitkisel Ürünler  
İhracatında Ön Bildirim ve Analiz  
Raporu Düzenlenmesi

### DAĞITIM

Endonezya Tarım Bakanlığı tarafından yayımlanan 2015/4 sayılı "Bitki Kökenli Taze Gıda İhracat ve İthalatına Yönelik Gıda Güvenliği Denetimleri Yönetmeliği" 17 Şubat 2016 tarihinden itibaren yürürlüğe girecek olup, Endonezya'ya bitkisel gıda ürünlerini ihracatında aşağıdaki kurallar geçerli olacaktır. Buna göre;

1. İhraç edilecek ürünün Ek-1'de gönderilen 2015/4 sayılı Yönetmelik kapsamında ki ürün listesinde (103 adet) olup olmadığı kontrol edilecektir.
2. İhraç ürünleri, Bakanlığımızca bildirilen ve Endonezya yetkili makamdan onay almış ve Ek-2'de yer alan kamu laboratuvarlarında analiz ettirilecektir.
3. Düzenlenecek analiz raporları, daha önce Bakanlığımıza imza ve mühür örnekleri gönderilmiş ve Endonezya tarafına iletilmiş yetkili personel tarafından imzalanacak ve onaylanacaktır.
4. 2015/4 sayılı Yönetmelik kapsamında ihraç edilecek ürünlerde pestisit kalıntısı, ağır metal, mikotoksinler (Aflatoksin ve Okratoksin A), *Salmonella sp.* ve *Escherichia coli* analizleri yaptırılacaktır.
5. Pestisit analiz sonuçları, Endonezya mevzuatma göre değerlendirilecektir. İlgili mevzuata GGBS'den Mevzuat Modülü altında yer alan Talimatlar sekmesinden ulaşılabilecektir. (Dosya Adı: Endonezya Bitkisel Ürünler MRLs Listesi.pdf)
6. İhracatçı tarafından Endonezya Tarımsal Karantina Ajansı'nın ağ adresinden elektronik ortamda "Ön Bildirim" yapılacaktır. Ön bildirim için; <http://www.karantina.deptan.go.id> "Interactive Service" bölümünde "Prior Notice-PSAT veya doğrudan <https://notice.karantina.pertanian.go.id> web adresleri kullanılacaktır.
7. Ön bildirim aşamasında gerekli bilgiler sisteme girildikten sonra dökümü alınacaktır.
8. Ön Bildirim Dökümü ile birlikte ürünler için düzenlenen Analiz Raporları ürün partisi beraberinde gönderilecektir.

Bu kapsamında, ihracatçılarının takip etmesi gereken süreçle ilgili uyarılmaları gerekmekle birlikte aksaklığa sebebiyet vermeden işlemler en kısa sürede gerçekleştirilmelidir.

Gereğini rica ederim.

Muharrem SELÇUK  
Bakan a.  
Genel Müdür V.

## **EK.1 Analiz Edilecek Ürünler Listesi**

### **MEYVELER:**

Üzümler, Avokado, Elma, Kayısı, Dut, Böğürtlen, Yaban mersini, İncir, Boysenberry (kırımızı renkli yenilebilen bir böğürtlen çeşidi), Cantaloupe (bir çeşit kavun), Kiraz, Kızılıcık, Narenciye, Frenk üzümü, Dewberry (bir çeşit böğürtlen), Durian (Asya kökenli bir meyve), Altın çilek, Greyfurt, Portakal, Longan (Güneydoğu Asya'ya ait yenilebilen sulu bir meyve), Kuru üzüm, Kivi, Hurma, Lychee (Güneydoğu Asya'ya ait yenilebilen sulu bir meyve), Limon, Misket limonu, Mandalina, Mango, Kavun, Ananas, Nektarin, Papaya, Şeftali, Trabzon hurması, Muz, Armut, Erik, Greyfurt, Kuru erik, Ahududu, Kabak, Hint ayvası, Çilek

### **SEBZELER:**

Enginar, Kuşkonmaz, Soğan, Sarımsak, Arpacık soğanı, Ispanak, Pancar, Şeker pancarı, Brokoli, Karnabahar, Şili biberi, Hindiba, Pırasa, Hardal, Turşuluk salatalık, Tatlı misir, Mantar, Patates, Kıvırcık lahana, Yer lahanası, Lahana, Brüksel lahanası, Çin lahanası, Lima fasulyesi, Turp, Şalgam, Salatalık, Kırmızıbiber, Maydanoz, Bamya, Marul, Kereviz, Domates, Patlıcan, Tatlı patates, Havuç

### **TAHILLAR:**

Arpa, Pirinç, Buğday, Mısır, Yulaf, Çavdar, Sorgum (darı)

### **SERT KABUKLU YEMİŞLER:**

Badem, Fındık, Makadamya cevizi, Antep fistiği, Yer fistığı, Pekan cevizi

### **BAKLİYAT:**

Soya Fasulyesi, Fasulye, Bakla, Börülce, Bezelye

### **DİĞERLERİ:**

Kakao çekirdeği, Kahve çekirdeği, Biber, Şeker kamışı, Çay, Zeytin

**EK-2. ENDONEZYA'YA BİTKİSEL GIDA ÜRÜNLERİ İHRACATINDA ANALİZ  
YAPMAYA YETKİLİ LABORATUVAR LİSTESİ**

No.	Laboratuvar Adı	Akreditasyon Durumu
1	Adana Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
2	Afyonkarahisar Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
3	Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
4	Antalya Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
5	Balıkesir Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
6	Bolu Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
7	Burdur Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
8	Çanakkale Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
9	Çorum Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
10	Denizli Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
11	Diyarbakır Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
12	Edirne Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
13	Elazığ Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
14	Erzincan Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
15	Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
16	Eskişehir Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
17	Gaziantep Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
18	Giresun Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
19	Hatay Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
20	Isparta Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
21	Mersin Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>

22	İstanbul Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
23	İzmir Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
24	Kastamonu Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
25	Kayseri Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
26	Kocaeli Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
27	Konya Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
28	Ordu Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
29	Rize Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
30	Samsun Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
31	Sivas Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
32	Tekirdağ Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
33	Tokat Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
34	Trabzon Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
35	Şanlıurfa Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
36	Van Gıda Kontrol Laboratuvarı	<u>X</u>
37	Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü	<u>X</u>
38	Ulusal Gıda Referans Laboratuvarı	<u>X</u>