

## TEBLİĞ

Gümrük ve Ticaret Bakanlığında:

**ANTEPFİSTİĞİ LİSANSLI DEPO TEBLİĞİ****Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, standartları belirlenen antepfistığının emniyetli ve sağlıklı koşullarda depolanmasını ve ürün senetleri vasıtasıyla ticaretinin kolaylaştırılmasını sağlamaktır.

**Kapsam**

**MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ, antepfistığının depolanacağı lisanslı depolarda bulunması gereken asgari niteliklere ve depolama hizmetlerinin yürütülmesine ilişkin usul ve esaslar ile antepfistığı lisanslı depoculuk faaliyetlerine dair diğer hususları kapsar.

**Dayanak**

**MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ, 10/2/2005 tarihli ve 5300 sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanunu ile 12/4/2013 tarihli ve 28616 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4 –** (1) Bu Yönetmelikte geçen;

- a) Antepfistığı: Kuru kırmızı kabuklu antepfistığını, kabuklu antepfistığını ve antepfistığı içini,
- b) Antepfistığı içi: Pistacia vera L. türüne giren ağaçların, dış kırmızı derimsi kabukları ile kreme yakın tipik açık renkteki sert yapılı kemiğimsi iç kabukları alınmış, yeşil ve sarı renklerin muhtelif tonlarındaki yenilen iç zarlı veya zarsız meyveleri,
- c) Bakanlık: Gümrük ve Ticaret Bakanlığını,
- ç) Borsa: Aralarındaki sözleşme çerçevesinde lisanslı depo işletmesince düzenlenen ürün senetlerinin kota ettirildiği, alım satımının yapıldığı ve hareketlerinin kontrol ve takip edildiği ürün ihtisas borsasını veya ürün senedi alım satımı konusunda yetkilendirilen ticaret borsasını,
- d) Depolama hizmetleri: Lisanslı depoya kabul edilen antepfistığının; tartılması, boşaltılması, yüklenmesi, taşınması, nakliyesi, depolamaya ve şartlara uygun hale getirilmesi ve depolanması, ürün ambalajlarının onarılması, ürünün depodan çıkarılması gibi hizmetleri,
- e) Kabuklu antepfistığı: Pistacia vera L. türüne giren ağaçların, derimsi dış kabukları alınmış (kavlatılmış), kreme yakın tipik beyaz renkteki sert yapılı iç kabukları sivri uçlarından kendi kendine çatlamış veya işlenerek çıtlatılmış, kavrulmuş veya kavrulmamış, tuzlanmış ya da tuzlanmamış meyveleri,
- f) Kanun: 10/2/2005 tarihli ve 5300 sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanununu,
- g) Kuru kırmızı kabuklu antepfistığı: Pistacia vera L. türüne giren ağaçların, derimsi dış kırmızı kabuğuyla beraber kurutulmuş sarımtırak yeşil veya kırmızımtırak pembe renklerde meyvelerini,
- ğ) Lisans: Bakanlıkça verilen faaliyet iznini gösterir belgeyi,
- h) Lisanslı depo: Lisans kapsamında antepfistığının sağlıklı koşullarda muhafaza ve ticarî amaçla depolanması hizmetlerini sağlayan tesisleri,
- ı) Lisanslı depo işletmesi/işleticisi: Antepfistığının depolanmasıyla iştigal eden ve Kanun kapsamında geçerli bir lisansa sahip anonim şirketi,
- i) Mudî: Depolama hizmetleri için antepfistığını lisanslı depoya teslim eden veya lisanslı depo işletmesince düzenlenen ürün senedini mevzuata uygun olarak elinde bulunduran gerçek veya tüzel kişiyi,
- j) Ürün senedi: Lisanslı depo işletmesince düzenlenen, antepfistığının mülkiyetini temsil ve rehnini temin eden kıymetli evrakı,
- k) Yetkili sınıflandırıcı: Tarım ürünlerini analiz eden, ürünün nitelik ve özelliklerini belirleyen, standartlara uygun olarak sınıflandıran ve bu durumu belgelendiren Bakanlıkça lisans verilmiş laboratuvarları işleten gerçek ve tüzel kişileri,
- l) Yönetmelik: Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Yönetmeliğini, ifade eder.

**Lisanslı depolarda bulunması gereken asgari nitelikler**

**MADDE 5 –** (1) Antepfistığının depolanacağı lisanslı depoların;

- a) Taban, iç ve dış duvar yüzeyleri ile çatısının, antepfistığına yabancı madde karışmasını ve kirlenmesini önleyecek ve rutubeti geçirmeyecek, antepfistığını her türlü koku ve hava etkisi ile iç ve dış zararlardan koruyacak şekil ve nitelikte olması,
- b) Kapalı olması, antepfistığının depolara aktarılması ya da depodan tahliyesi amacıyla ihtiyaç duyulan nakil ve diğer araç ve gereçlerin rahatça çalışabileceği genişlikte boş alanların ve geçiş yerlerinin bulunması,

c) Farklı yıl ürünü antepfıstığı ile çeşitli grup, sınıf ve boydaki antepfıstığının karışmasını, niteliklerinin bozulmasını ve fazla basınç altında bulunmasını önleyecek önlemlerin alınmasına elverişli büyüklükte ve nitelikte olması,

ç) Yeterli havalandırma ve soğutma sistemi, belgelendirilmesi suretiyle yeterli yangın söndürme sistemi, kaçak akıma ve neme karşı korumalı özel muhafazalı elektrik sistemi ile antepfıstığının depolara nakledilmesi için gerekli altyapı ve nakil sistemine sahip olması,

d) Depolama hizmetleri ve depolamayla ilgili ihtiyaç duyulan diğer yan hizmetleri yerine getirebilecek teknik donanımına sahip bulunması, gereklidir.

(2) Bakanlık, depolanacak antepfıstığının sağlıklı koşullarda muhafazasına yönelik gerekli gördüğü diğer depo niteliklerini arayabilir ve uygulamaya koyabilir.

(3) Lisanslı depo işletmesinin lisansa tabi kapalı depo kapasitesi 2000 tondan, her bir şubesinin kapalı depo kapasitesi ise 500 tondan az olamaz.

(4) Antepfıstığının depolanacağı yerler, belirli bir sistematığe göre numaralandırılır. Depoların numaralandırılması giriş kapılarının üzerine yapılır, depo içindeki ünitelerin numaralandırılması ise antepfıstığının karışmasına mahal vermeyecek şekilde kolayca görülebilecek biçimde yapılır. Bakanlık, numaralandırmanın nasıl yapılacağı konusunda standart bir düzenleme yapıp zorunlu uygulamaya koyabilir.

#### **Sermaye**

**MADDE 6 – (1)** Lisanslı depo işletmesinin;

- a) 2 bin tona kadar; 1,00 milyon TL,
  - b) 2001 ila 3000 ton için; 1,50 milyon TL,
  - c) 3001 ila 4000 ton için; 2,00 milyon TL,
  - ç) 4001 ila 5000 ton için; 2,50 milyon TL,
  - d) 5000 tonu aşan her bin ton için de ilave 200 bin TL,
- asgari ödenmiş sermayeye sahip olması gerekir.

#### **Tartım makbuzu ve ürün senedi**

**MADDE 7 – (1)** Yönetmelikte belirtilen bilgilere ek olarak;

- a) Tartım makbuzunda, ürünün hasat dönemi ve menşesine,
- b) Ürün senedinde ise, ürünün grup, sınıf ve boyu, menşei ve yıl olarak hasat dönemine ve ambalajlı ya da dökme olduğuna,

ilişkin bilgiler yer alır.

#### **Antepfıstığını depolamaya hazır hale getirme**

**MADDE 8 – (1)** Lisanslı depo işletmesi, depolanmaya veya standartlara uygun olmayan ya da depolandığında lisanslı depodaki diğer antepfıstıklarının olumsuz etkileyebilecek antepfıstığını, mudinin talebi üzerine ve ücreti karşılığında, depolanmaya ve standartlara uygun hale getirmek amacıyla niteliğine göre ihtiyaç duyulan temizleme ve yabancı maddelerden ayıklama, eleme, kurutma, kavlatma, çıtlatma ve benzeri işlemlere depo dışındaki uygun bir alanda tabi tutabilir.

(2) Depolanmaya ve standartlara uygun hale getirilen antepfıstığı depolanabilir. Depolanmaya uygun olmayan, standart dışı olan, TS 1279 Antepfıstığı-Kabuklu, TS 1280 Antepfıstığı-İç ve TS 13693 Antepfıstığı-Kırmızı Kabuklu standartlarında belirtilen rutubet muhtevası ve anılan standartlar ile Türk Gıda Kodeksinde belirtilen aflatoksin değerlerini/limitlerini sağlamayan ve mevzuatta öngörülen diğer hususlara uygun olmayan antepfıstıkları, lisanslı depolara alınmaz.

#### **Antepfıstığının tartımı ve depolanması**

**MADDE 9 – (1)** Mevzuatına uygun olarak tartım işlemi ile analiz ve sınıflandırması yapılmış antepfıstığı lisanslı depoya kabul edilir. Antepfıstıkları, tartım ve analizi yapılana kadar, depolanmış antepfıstıklarından ayrı olarak bunlar için ayrılmış farklı bölümlere konulur.

(2) Antepfıstıklarının tartım ve analizi yapılana kadar konulduğu bölümlerin ürüne yabancı madde karışmasını, ürünün kirlenmesini, rutubetten, her türlü koku ve hava etkisi ile iç ve dış zararlardan etkilenmesini engelleyecek nitelikte olması gerekir.

#### **Antepfıstığının lisanslı depoya geçici olarak kabulü**

**MADDE 10 – (1)** Antepfıstığı, depolama amacından ziyade nakletme veya bir işletmede kullanılmak üzere kısa süreli muhafaza etme gibi amaçlarla lisanslı depoya en fazla 90 günü geçmeyecek şekilde geçici olarak kabul edilebilir. Bu durumda lisanslı depo işletmecisi, antepfıstığı sahibiyile kendisi arasında yaptığı özel sözleşme çerçevesinde antepfıstığını depolar ve depo ücret tarifesinden farklı olarak ücret talep edebilir. Ancak, bu şekilde kabul edilecek antepfıstığının miktarı, antepfıstığının depolama döneminin başlangıcını takip eden ilk üç ay içinde merkez veya şubede antepfıstığı için tahsis edilen depolama kapasitesinin yüzde onunu geçemez. Bu fıkrada belirtilen geçici depolama süresi, gerekli görülmesi halinde genel olarak veya lisanslı depo işletmesi bazında Bakanlıkça en fazla yarısı oranında arttırılabilir.

(2) Birinci fıkraya göre geçici olarak kabul edilen antepfistığına ilişkin ürün senedi düzenlenmez. Ancak, bu antepfistığının lisanslı depoda geçici olarak bulundurma amacı ortadan kalkarsa veya geçici depolama süresi aşılsa, bu Tebliğ hükümlerine göre ürün senedi düzenlenir.

(3) Geçici olarak depoya kabul edilen antepfistığı, ürün senedi düzenlenen antepfistıklarından ayrı olarak depolanır. Antepfistığının geçici olarak depolandığı, hem depo hem de kayıtlarda gösterilir. Kayıtlarda, antepfistığının ağırlığı ile mislen depolanan antepfistıklarında antepfistığının depoya konulmasından önce yetkili sınıflandırıcılarca yapılan analiz sonucuna ilişkin bilgiler de yer alır.

(4) Geçici olarak depoya kabul edilen antepfistığına ilişkin antepfistığının sahibi ve lisanslı depo işletmesi arasında çıkan ihtilaflar, aralarındaki sözleşme ve genel hükümlere göre çözülür.

#### **Antepfistığının depolara yerleştirilmesi, ayrı depolanması ve teslimi**

**MADDE 11 –** (1) Aynı yıl ürünü olan antepfistığı; grup, sınıf ve boyuna göre tahsis ve tasnif edilmiş, numaralanmış lisanslı depo ünitelerinde, grup, sınıf ve boyu aynı olan antepfistığı ile karıştırılarak depolanır.

(2) Kuru kırmızı kabuklu ile kabuklu ve iç antepfistıkları ayrı ünitelerde depolanır.

(3) Antepfistığı, mudinin talebi ve lisanslı depo işletmesinin kabulü halinde, diğer antepfistıkları ile karıştırılmadan orijinal hali korunarak ayrı olarak depolanabilir. Bu durumda antepfistığı ayrı ünitelere konulur ve diğer antepfistıkları ile karıştırılmadan açıkça ve fark edilebilir şekilde işaretlenir. Ayrı depolanan antepfistığının depodaki yeri kayıtlarda açık şekilde gösterilir.

(4) Diğer antepfistıkları ile karıştırılmadan aynen depolanan ürünler, aynı orijinal haliyle teslim edilir.

#### **Prim ve indirim tarifesi**

**MADDE 12 –** (1) Antepfistığının karıştırılarak depolanması halinde ortaya çıkabilecek küçük kalite farklılıkları prim ve indirim tarifesine göre tazmin edilir.

(2) Antepfistığının mudiye tesliminde küçük kalite farklılıkları çıkmış ve bunlar prim ve indirim tarifesindeki oranları aşmamış ise, prim ve indirim tarifesindeki kabul edilebilir sınırlar içindeki değerlere göre;

a) Mudinin lisanslı depodan teslim aldığı antepfistığı, teslim ettiğinden kaliteli çıkar ise, mudi tarafından antepfistığının niteliğine göre teslim tarihinde borsada oluşan ortalama fiyat baz alınarak kalite farklılığından doğan fiyat farkı indirim tarifesi olarak lisanslı depo işletmesine,

b) Mudinin lisanslı depoya teslim ettiği antepfistığı, teslim aldığından kaliteli çıkar ise, lisanslı depo işletmesi tarafından antepfistığının niteliğine göre teslim tarihinde borsada oluşan ortalama fiyat baz alınarak kalite farklılığından doğan fiyat farkı prim olarak mudiye, ödenir.

#### **Antepfistığının korunması**

**MADDE 13 –** (1) Lisanslı depo işletmesi, lisansı askıya alınmış olsa bile her zaman, sorumluluğu altında bulunan antepfistığının muhafazasında gerekli dikkati ve özeni gösterir.

(2) Depo her zaman temiz olmalı ve antepfistığı yangın tehlikesini artıran ve sağlıklı muhafazasını engelleyen toz, çöp ve madde birikimleri ile kemirgen hayvan, mikroorganizma ve böceklerden korunmalıdır.

(3) Antepfistığına zarar verecek hale gelmiş depolar, gerekli tadilatlar yapılınca ve antepfistığının bozulmadan sıhhatli şekilde depolanmasına elverişli hale getirilinceye kadar kullanılmaz.

(4) Antepfistıkları ve bunların içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

(5) Antepfistıkları TS 1279 Antepfistığı-Kabuklu, TS 1280 Antepfistığı-İç ve TS 13693 Antepfistığı-Kırmızı Kabuklu standartlarında belirtilen depolama koşullarına uygun şekilde depolanmalıdır. İçinde antepfistığı bulunan ambalajlar yaş olmayan, havadar ve serin yerlerde tutulmalı, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır. Taşımada hava dolaşımı kapalı vasıtalar kullanılmalıdır.

#### **Antepfistığının azami depolama süresi**

**MADDE 14 –** (1) Kuru kırmızı kabuklu ve kabuklu antepfistığı, hasat döneminden itibaren azami 24 ay; antepfistığı içleri ise hasat döneminden itibaren azami 12 ay süreyle lisanslı depolarda muhafaza edilebilir.

(2) Antepfistığının hasat dönemi, antepfistığının sahibinin beyanı ile gerekli analiz ve incelemelerle tespit edilir.

(3) Antepfistığının depolama döneminin başlangıç ve bitiş tarihleri, uygulama göz önünde bulundurularak Bakanlıkça belirlenir ve internet sayfasında ilan edilir.

#### **Yürürlük**

**MADDE 15 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 16 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gümrük ve Ticaret Bakanı yürütür.