

SU ÜRÜNLERİ YÖNETMELİĞİ

Yetki Kanunu : 1380
Yayımlandığı R.Gazete : 10.03.1995-22223

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam ve Tanımlar

Amaç ve Kapsam

Madde 1- Bu Yönetmelik, su ürünleri stoklarını korumak ve su ürünleri kaynaklarından ekonomik olarak yararlanmak üzere, su ürünleri ruhsat tezkereleri, sportif amaçla yapılacak avcılık, istihsal yerlerinin değiştirilmesi, avcılıkta patlayıcı ve zararlı maddelerin kullanılması, su ürünleri istihsal yerlerine dökülmesi yasak olan zararlı ve kirletici maddeleri, istihsal vasıtalarının vasıf, şartları ve bunların kullanılması, su ürünleri avcılığının düzenlenmesi, trol avcılığı, arızı olarak istihsal edilen su ürünleri, su ürünleri sağlığı, su ürünlerinden yapılacak mamül ve yarı mamül maddelerin üretimi, su ürünlerinin pazarlaması ile ilgili usul, esas, yasak, sınırlama, yükümlülük, tedbir, kontrol ve denetimine ait hususları kapsar.

Dayanak

Madde 2- Bu Yönetmelik 22/03/1971 gün ve 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununa dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 3- Bu Yönetmelikte geçen;

Kanun: 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununu,

Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nı ,

İl ve İlçe Müdürlüğü: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl ve İlçe Müdürlüklerini,

Su Ürünleri: Denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerde tabii veya suni olarak istihsal edilen, yetiştirilen su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, kabuklular, memeliler, sürüngenler gibi canlılarla bunlardan imal edilen ürünleri,

Su Ürünleri Müstahsilleri: Ticari amaçla deniz ve iç sularda su ürünleri istihsal eden kaptan, balıkçı reisi, balıkçı ve tayfa gibi gerçek kişiler ile tüzel kişileri, bunların ortak ve çalışanları ile su ürünleri yetiştiricilerini,

İstihsal Yerleri: Su ürünlerinin yetiştirildiği ve doğal olarak ürettiği, avlanma, üretim, yetiştirme ve istihsal yapılmak üzere, içinde veya üzerinde herhangi bir istihsal vasıtasının veya tesisinin kurulabildiği, kullanılabildiği su sahalarını,

İstihsal Vasıtaları: Su ürünlerinin avlanma, üretim, yetiştirme ve istihsalinde kullanılan gemiler, ağlar, her türlü araç ve gereç ile malzeme, teçhizat, alet, edevat, yem, takım ve tesisleri,

Uzatma Ağları: Balıkların galsamalarından ağa takılması veya ağa vurdukları esnada yaptıkları hareketlerle ağlara sarılması yada sık gözlü ağa çarparak, seyrek gözlü ağda torba yapmak suretiyle yakalanmalarını sağlayan istihsal vasıtasını,

Çevirme Ağları: Balıkların etrafını çevirmek ve bunları ağ içerisinde hapsedmek suretiyle yakalanmalarını sağlayan istihsal vasıtasını,

Gırgır Ağları: (Ek:RG-18/03/2003-25052) Alttan büzülen çevirme ağlarını,

Alamana Ağları: (Ek:RG-18/03/2003-25052) Alttan büzülmeyen, voli ağları olarak da adlandırılan çevirme ağlarını,

Sürütme Ağları: İnsan gücü veya mekanik bir güçle istihsal alanının dibinden sürütülerek çekilmek suretiyle toplanıp karaya veya gemiye alınabilen su ürünleri istihsal vasıtasını,

Çökertme Ağları: İstihsal sahalarında suyun dibine veya içine çökertilmek suretiyle kullanılan su ürünleri istihsal vasıtasını,

Serpme Ağlar: Balığın üstten atılan ağ ile kapatılmasını ve ağ içinde kalmasını sağlayan istihsal vasıtasını,

Trol: Gemiye bağlı ve mekanik olarak, dipte su içinde veya su yüzeyine yakın kesimlerde sürütülerek çekilen ve su ürünlerinin bir torbada toplanarak avlanmasını sağlayan istihsal vasıtasını,

Ağgözü Açıklığı: (Ek:RG-18/03/2003-25052) Ağ ıslakken, ağ ipinin ve düğümünün kalınlığına bakılmaksızın, gergin halde bir ağ gözünün birbirine karşılıklı iki düğümü arasındaki mesafedir. Ağın akış yönü dikkate alınarak, birbirini takip eden yirmi ağ gözünde yapılan ölçümün ortalamasını,

Balık Boyu: Ağzı kapalı iken balık başının ön ucu ile kuyruk yüzgecinin en uzun ışınının bitim noktası arasındaki izdüşüm uzunluğunu,

Sportif Avcılık: Ticari amaç dışı ve spor amacıyla amatör olarak yapılan su ürünleri avcılığını,

Atık: Fiziksel , kimyasal ve biyolojik özellikleriyle karışıkları alıcı sulara da dolaylı veya doğrudan zarar verebilen ve ortamda doğal bileşimin ve özelliklerin değişmesine yol açan katı, sıvı veya gaz halindeki maddelerle enerjilerini,

Alıcı Su: Atık suların boşaltıldığı göl, baraj, dere, akarsu, yeraltı suları, kıyı deniz veya diğer su kaynaklarını ,

Atık Su: Evsel, endüstriyel, tarımsal ve diğer kullanımlar sonucu kirlenmiş ve özellikleri değişmiş suları,

Tam Boy: (Ek:RG-15/02/2004-25374) Gemiye ait tonilato veya denize elverişlik belgesinde yer alan en büyük boyu, bu belgelerin bulunmadığı durumda gemi için düzenlenmiş belgede bulunan en büyük boyu,

Zaptetme : (Ek:RG-15/02/2004-25374) Geçici bir önlem olarak su ürünleri istihsal yerleri, istihsal vasıtaları ve ürünler üzerinde kullanma yetkisinin sınırlandırılmasını,

Müsadere : (Ek:RG-15/02/2004-25374) İstihsal vasıtaları ve su ürünlerinin sahibinin rızası olmaksızın Devlete geçmesini,

İfade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Ruhsat Tezkeresi

Ruhsat Tezkeresi Alma Yükümlülüğü, Usulü ve Şekli

Madde 4- (Değişik:RG-15/02/2004-25374)

Su ürünleri istihsalinde bulunacak gerçek ve tüzel kişiler, gerek kendileri ve gerekse istihsalde kullanacakları gemiler için Ruhsat Tezkeresi almakla yükümlüdürler. Ancak gemide toplam çalışanların %20 sini geçmemek üzere, 16-18 yaş arasındaki balıkçı yardımcıları ruhsat almaksızın çalıştırılabilir.

Ruhsat tezkeresi almak üzere, gerçek kişiler istihsalde bulunacakları yerin, tüzel kişiler merkez veya şubelerinin bulunduğu, gemi sahip ve donatanları ise geminin bağlama limanının bulunduğu yerin en büyük mülki amirine dilekçe ile başvururlar.

Kaymakamlığa verilen dilekçeler valiliğe gönderilir. Valilik dilekçeleri il müdürlüğüne intikal ettirir. İl müdürlüğü ilgili dairelerin görüşlerini de alarak gerekli incelemeleri yapar, sonuç olumlu ise Ruhsat Tezkeresi verilir. Ruhsat Tezkereleri, İl Müdürlüğüne "Ruhsat Kayıt Defteri"ne kayıt edilir.

Ruhsat tezkeresi verilmesi işlemi, su ürünleri avcılığının sürdürülebilirliğinin sağlanması ve stoklar üzerindeki av baskısının azaltılması amacıyla Bakanlıkça durdurulabilir.

Tüzel kişiler ve balıkçı gemileri için düzenlenen ruhsat tezkerelerinin süresi iki yıl, gerçek kişiler için düzenlenen ruhsat tezkerelerinin süresi ise beş yıldır. Bu süre ilgililerin müracaatı üzerine, ortak ise ortak olduğu su ürünleri kooperatif veya birliğinden, ortak değil ise kendilerine en yakın su ürünleri kooperatif veya birliğinden, il sınırları içerisinde su ürünleri kooperatif veya birliğinin bulunmaması durumunda, il veya ilçe müdürlüklerinden su ürünleri istihsalı yaptıklarını gösterir belge getirmeleri kaydıyla verildiği valilikçe vize edilerek tüzel kişiler ve balıkçı gemileri için ikişer, gerçek kişiler için beşer yıllık sürelerle uzatılır.

Su ürünleri kooperatifleri veya birlikleri ortaklarının ruhsat vize işlemlerini topluca yaptırabilirler.

Süresinin sona erdiği tarihten itibaren üç yıl boyunca vize işlemi yapılmayan ruhsat tezkereleri iptal edilir. Ruhsat tezkeresinin kaybında, ilan vermek suretiyle yenisi alınabilir.

Gerçek kişiler, tüzel kişiler ve gemiler için Ruhsat Tezkereleri bu Yönetmeliğin 1, 2 ve 3 nolu eklerinde belirtilen formlara uygun olarak düzenlenir.

Ruhsat Tezkeresi Alma Şartları

Madde 5- (Değişik:RG-18/10/2001-24557) Ruhsat tezkeresi almak üzere müracaat eden gerçek kişilerin; Türk vatandaşı olmaları, 18 yaşını bitirmiş bulunmaları ve nüfus cüzdanlarının bir örneğini, dalgıç ve balık adamların ise ayrıca dalgıç ve balıkadam belgesi vermeye yetkili kuruluşlardan aldıkları belgelerini ibraz etmeleri gerekmektedir.

(Değişik:RG-18/10/2001-24557) Gemiler için verilen Ruhsat Tezkeresine ait ruhsat numarasının, plaka olarak görülebilecek bir şekilde gemiye yazılması zorunludur. Bu plakanın şekil ve özellikleri Bakanlıkça belirlenir.

Ortaklarının tamamı Türk vatandaşı olmayan tüzel kişiler Ruhsat Tezkeresi alamazlar. Ancak, Yabancı Sermaye Mevzuatına uygun olarak kurulmuş tüzel kişiliklere, projeleri ve teknik yeterlilikleri Bakanlıkça onaylanmak kaydı ile Ruhsat Tezkeresi verilebilir.

(Değişik:RG-15/02/2004-25374) Yönetmeliğin 13 üncü maddesinde öngörülen şartları taşımayan gemilere ruhsat tezkeresi düzenlenmez. Denizde su ürünleri istihsalinde bulunacak balıkçı gemilerinin ruhsatlandırılmasında Denize Elverişlilik Belgesi veya Tonilato Belgesinin ibraz edilmesi zorunludur.

Orman bölgelerinde veya sulama tesislerinin bulunduğu sularda su ürünleri istihsalinde bulunacak Ruhsat Tezkeresi sahipleri, ruhsatlarını ayrıca mahalli Orman veya Devlet Su İşleri Teşkilatına vize ettirmekle yükümlüdürler.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Sportif Avcılık

Sportif Avcılığın Esasları

Madde 6- (Başlığıyla birlikte değişik:RG-18/10/2001-24557)

Denizlerde ve içsularda yapılacak sportif avcılığın esasları Bakanlıkça belirlenerek, tebliğ⁽¹⁾ şeklinde Resmi Gazete’de ilan edilir.

Kiralanan istihsal sahalarında yapılacak sportif avcılığın esasları Bakanlıkça belirlenir.

Deniz ve içsularda avcılıkla ilgili her türlü sportif faaliyetler Bakanlığın iznine tabidir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İstihsal Yerlerindeki Değişiklikler

İstihsal Yerlerinin Değiştirilmesi

Madde 7- Genel, katma ve özel bütçeli idareler ile Devletin hüküm ve tasarrufu altında bulunan su ürünleri istihsal yerlerinin doldurulması, kurutulması, kısmen veya tamamen şeklinin değiştirilmesi ile baraj gölü, ark, barınak, çekek yeri, barınma yeri, mendirek, set, liman, iskele, pompaj, sun'i ada, platform gibi tesislerin yapılması, su ürünleri istihsal yerlerinden kum, çakıl, taş, maden gibi maddelerin çıkarılması, bu yerlere taş, toprak, moloz gibi madde ve malzemeler ile araç ve gereçlerin atılması, dökülmesi ve yerleştirilmesi hususunda ilgili kuruluşların izninden önce, Bakanlığın olumlu görüşünün alınması zorunludur.

Bakanlığın görüşü, en az ilgili üç teknik elemandan oluşacak bir komisyonca mahallinde inceleme yapılarak belirlenir.

Baraj, Sun'i Göller ve Akarsularda Alınacak Tedbirler

Madde 8- Baraj gölü, gölet, set gibi tesisler yapılırken balık geçitleri, asansörleri ve balık perdeleri yapılması zorunludur.

Doğal göl, baraj gölü, gölet, ve akarsu gibi su ürünleri istihsal yerlerinden sulama ve diğer amaçlarla yararlanmak için, kullanılan her türlü kanal ve arkların başlangıç kısımlarına uygun bir ızgara veya kafes konulması zorunludur. Bakanlık izni alınmadan, bu gibi yerlerde su ürünlerinin geçmesine veya yetişmesine engel olacak şekilde ağ, bent, çit ve benzeri engeller kurulması yasaktır.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Patlayıcı, Zararlı Maddeler Kullanımı ve Sualtı Çalışmaları

Patlayıcı ve Zararlı Maddeler

Madde 9- Bomba, torpil, dinamit, kapsül, mayın, karpit, ve benzeri maddeler ile su ürünleri istihsal yerlerinde su ürünlerine zarar veren öldürücü, uyuşturucu, zehirleyici maddeler ve sönmemiş kireç kullanarak su ürünleri avlanması yasaktır.

Elektrik cereyanı, elektroşok veya hava basıncı ile su ürünleri avlanması Bakanlık iznine bağlıdır.

Işık ile yapılacak avcılığın esasları Bakanlıkça belirlenir.

Su Altında Yapılacak Çalışmalar

Madde 10- Su ürünlerinin korunması bakımından gemi, anfor, fosil gibi batık çıkaracak, su altında sondaj ve benzeri çalışmalar yapacak olanlar, kullanacakları alet ve araçları ve izleyecekleri yöntemleri açıklamak ve çalışmanın yapılacağı alanın özelliklerini belirten bir krokiyi eklemek suretiyle Bakanlığa başvurarak izin almakla yükümlüdürler.

Batıkların çıkarılmasında, sondaj ve benzeri çalışmalarda, miktar ve çeşit ne olursa olsun bütün patlayıcı maddelerin kullanılması yasaktır. Ancak bu çalışmalarda Bakanlık izni ile boşluklu imla hakkı içine konmak ve bir atımda bir kilogramı geçmemek şartı ile patlayıcı madde kullanılabilir. Bakanlık bu miktarı derinlik ve mevkiye göre artırmaya yetkilidir.

Göçmen balıkların; Akdeniz'den Karadeniz'e geçiş devreleri olan Nisan, Mayıs, Haziran ve Temmuz aylarında Çanakkale Boğazı ile girişinde, Karadeniz'den Akdeniz'e geçiş devreleri olan Eylül, Ekim, Kasım, Aralık, Ocak ve Şubat aylarında İstanbul Boğazı ile girişinde batık gemilerin çıkarılması, yüzdürülmesi veya diğer su altı çalışmaları için patlayıcı madde kullanılması yasaktır.

ALTINCI BÖLÜM

Sulara Zararlı Maddelerin Dökülmesi

İstihsal Yerlerine Dökülmesi Yasak Maddeler

Madde 11- Su ürünlerine veya bunları tüketenlerin veya kullananların sağlığına veya istihsal vasıtalarına zarar veren maddelerin içsulara ve denizlerdeki istihsal yerlerine veya civarlarına dökülmesi ve dökülecek şekilde tesisat yapılması yasaktır. Dökülmesi yasak olan zararlı maddeler ve alıcı ortama ait kabul edilebilir değerler, bu yönetmeliğin 5 sayılı Ek'inde gösterilmiştir.

(Mülga ikinci fıkra:RG-10/3/2010-27517)

(Mülga üçüncü fıkra:RG-10/3/2010-27517)

Atıkların alıcı sudaki zararlı etkisinin tespiti için; alıcı sudan, atıkların alıcı suya karıştığı yer merkez olmak üzere, en çok elli metre yarıçapındaki alan içinde, alıcı su akıntılı ise akıntı doğrultusunda su numunesi alınır. Numune alma esas ve usulleri ile analiz ve test yöntemleri Bakanlıkça belirlenir.

Ek 5 **(Mülga ibare:RG-10/3/2010-27517)** ... belirtilen madde ve parametreler üzerinde Bakanlıkça değişiklikler yapılabilir.

Su ürünleri istihsal yerleri ile civarında, ilaçla zirai mücadele uygulaması Bakanlık iznine bağlıdır.

Zararsız Hale Getirilen Atıklar

Madde 12- (Mülga:RG-10/3/2010-27517)

YEDİNCİ BÖLÜM

İstihsal Vasıtaları, Genel Yasaklar,

Sınırlamalar ve Yükümlülükler

Gemiler

Madde 13- Su ürünleri istihsalinde kullanılan gemilerde aranılan asgari vasıf ve şartlar aşağıda gösterilmiştir.

A) Motorsuz Gemiler (Değişik:RG-18/03/2003-25052) Motorsuz gemilerle; olta, uzatma, fanyalı, çökertme, serpme ve alamana tipi çevirme ağları, ığırıp, manyat, trata, tarlakoz gibi sürütme ağları ve sepetler dışındaki vasıtalarla avlanma yapılamaz. Ancak trol, gırgır gibi istihsal vasıtalarında ve dalyanlarda yardımcı tekne olarak kullanılabilirler.

B) Motorlu Gemiler

a) Uzunluğu 12 metreden küçük olan gemilerde; motorsuz gemilerde kullanılan her türlü av araç ve gereç ile direç, algarna, kankava, skafandır, karides trolü, zıpkın gibi avlanma vasıtaları bulundurulabilir. Bu gemiler gırgır tekneleri ile dalyan benzeri diğer istihsal vasıtalarına yardımcı olarak da kullanılabilirler.

b) Uzunluğu 12 metre dahil 22 metre'ye kadar olan gemilerde; Motorsuz ve 12 metreye kadar olan motorlu gemilerde kullanılan her türlü av araç ve gereçleri ile gırgır, trol ve benzeri avlanma vasıtaları da bulundurulabilir.

c) Uzunluğu 22 metre ve daha büyük gemilerde, işaret tabancası ve fişegi, telsiz, su üstü radarı, pis su tankı ve asgari soğuk muhafaza şartlarına haiz izotermik, frigorik gibi depoların bulundurulması zorunludur. Ancak bu Yönetmeliğin yürürlük tarihinden önce ruhsat almış gemilerde bahsi geçen soğuk muhafaza şartları ve tesisleri aranmaz. Bu gemilerde 22 metreye kadar olan gemilerde bulundurulmuş av araç ve gereçleri de bulundurulabilir.

Ağlar

Madde 14- (Değişik:RG-15/02/2004-25374)

Su ürünleri avcılığında kullanılacak ağların kullanılma esas ve usulleri ile bunlara ait yasak, sınırlama ve yükümlükler ile asgari vasıf ve şartları tebliğ⁽¹⁾ ile belirlenir.

(Değişik başlık:RG-15/02/2004-25374) Diğer istihsal Vasıtaları ve İzne Tabii Avcılık Faaliyetleri

Madde 15- (Mülga fıkra : RG 15/02/2004 -25374)

Su ürünleri istihsalinde kullanılan yemler, sudaki canlıların sağlığına veya üremelerine zarar verecek özellikte olamaz.

Her türlü güvenlik tedbirlerinin alınması kaydıyla ışık ile balık avcılığında, aydınlatma ancak su üstünde yapılır.

Denizlerde ve içsularda sabit olarak kurulan istihsal vasıtalarına ve yerlerine gündüzleri flama, geceleri ise ışıklı flama veya benzeri bir işaret konulması zorunludur.

(Ek:RG-15/02/2004-25374) Özel izne tabii tutulacak su ürünleri avcılık faaliyetleri veya yöntemlerine ilişkin usul ve esaslar tebliğ⁽¹⁾ ile belirlenir.

Genel Yasak, Sınırlama ve Yükümlülükler

Madde 16- Su ürünleri avcılığının düzenlenmesine ilişkin genel yasak, sınırlama ve yükümlülükler aşağıda gösterilmiştir.

Avlanma yasağı süresince istihsal yasaklanmış olan su ürünlerinin her ne suretle olursa olsun satışı, nakli ve imalatta kullanılması yasaktır. Yasağın başlangıç tarihinden önce avlanarak, işleme değerlendirme ve muhafaza tesislerine konulan su ürünleri miktarının, yasağın başlamasından itibaren en geç 24 saat içerisinde tesisin bulunduğu ilin, İl Müdürlüğüne bildirilmesi zorunludur. **(Ek cümle:RG-15/02/2004-25374)** Stok tespiti yapılan ürünlerden işlenmesi, satışı veya nakli için süre tanınacak ürünlerin neler olduğu, bunlara tanınacak süreler ve yapılacak diğer işlemler tebliğ⁽¹⁾ ile belirlenir

İl Müdürlüğünce tespiti yapılan su ürünleri, İl Müdürlüğünden izin alınmadan kullanılamaz, satılamaz, nakledilemez ve ihraç edilemez. **(Ek cümle:RG-15/02/2004-25374)** Genel veya yerel olarak menşei belgesi düzenlenmesi zorunluluğu getirilecek türler ile uygulama yapılacak alanlar tebliğ⁽¹⁾ ile belirlenir.

Yasak olmayan yer ve zamanlarda istihsal edilen su ürünlerinin, yasak yerlere nakledilebilmesi için avlanmanın yapıldığı yerlerdeki İl veya İlçe Müdürlüklerinden Menşei Belgesi alınması ve istenildiğinde ilgililere gösterilmesi zorunludur.

Menşei Belgesi alınarak, yasak yerlere sevk edilen su ürünlerinin satışı için, satışın yapılacağı yerin İl Müdürlüğünden ayrıca izin alınması zorunludur.

Avlanma yasağından önce stoklanmış su ürünlerinin yasak dönemdeki ihracatında, stok tespiti yapan İl Müdürlüğünden, ihraç izni alınması zorunludur.

Avlanma yasağı süresince, gemilerde ve istihsal yerlerinde istihsal vasıtaları bulundurulamaz. Ancak, yasak zaman ve yerlerden geçiş için İl Müdürlüklerinden izin alan gemilerde bu hüküm uygulanmaz.

Bilimsel ve teknik etüt ve araştırmalar yapmak veya istihsalinde bulunmak maksadıyla dip trolü, elektrik cereyanı ve elektroşok gibi vasıta ve usulleri kullanacak olanlar önceden Bakanlığın iznini almak zorundadırlar.

Hazinenin veya Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğünün mülkiyetinde veya Devletin hüküm ve tasarrufu altında bulunan bütün istihsal yerlerinde su ürünleri yönünden yapılacak her türlü bilimsel ve teknik etüt ve araştırmalar ile, bu alanlarda yapılacak her nevi üretim ve ıslah çalışmaları, su ürünlerinin korunması bakımından önceden Bakanlığın iznine tabidir.

Su ürünleri üretiminin ülke çapında kontrolünün sağlanabilmesi için; bunlara ait damızlık, yumurta, larva, yavru ve anaçlar ile sulardaki bitkilerin satışı, nakli, istihsal yerlerinde avlanması, toplanması ve her türlü tesislerde kullanılması, sulara bırakılması Bakanlığın iznine bağlıdır.

Ticari amaçla canlı su ürünleri stoklamak için her türlü gölet, havuz, livar yapılması İl Müdürlüklerinin iznine tabidir.

Kiralama işlemleri devam etmekte olan ve ihalesi yapılmamış istihsal yerlerinde, kiralama işlemi kesinleşinceye kadar ticari olarak su ürünleri istihsalı yasaktır.

Su ürünleri yetiştirmek amacı ile yapılan projeler onaylansa bile, yetiştirme sahalarının kiralama işlemleri kesinleşmeden, müteşebbisler tarafından bu sahalarda yavru stoklanması yasaktır.

Su ürünleri avcılığını düzenlemek üzere, sağlık, memleket ekonomisi, seyrüsefer, su kirliliği, istihsal yerleri, mevsimler, zamanlar, istihsal vasıtaları, avlanma yöntemleri, su ürünlerinin cinsleri, ağırlıkları ve büyüklükleri yönünden yasak, sınırlama ve yükümlülükler Bakanlıkça belirlenerek, Tebliğ⁽¹⁾ şeklinde Resmi Gazete’de ilan edilir.

Özel Yasak, Sınırlama ve Yükümlülükler

Madde 17- Kefallerin yumurtlamak üzere deniz tarafına ve beslenmek üzere tatlı sular yönünde yaptıkları göçler esnasında lagün ve dalyan ağızları Bakanlıkça tespit edilecek zamanlarda açık tutulur.

Dalyanların ve lagünlerin kuzuluklarına gelen yumurtalı kefallerin %10 unun İl Müdürlüğü görevlilerinin nezaretinde deniz tarafına salınması zorunludur.

Deniz kaplumbağası üreme alanı olarak tespit edilen yerlerde kum ve çakıl çıkarılması yasaktır.

Koordinatları Kültür Bakanlığınca tespit ve Resmi Gazete’de ilan edilen bölgelerde, sünger hariç, dalış yapılarak su ürünleri avcılığı yasaktır.

Kum midyesi ve Deniz salyangozunun Algarna ve Dreç ile istihsalinde gemide birden fazla Algarna ve Dreç bulundurulamaz ve kullanılamaz.

(Değişik altıncı fıkra:RG-7/1/2010-27455) Bakanlıkça belirlenen akarsuların denize karıştıkları yerler merkez olmak üzere denize doğru 500 metre yarıçaplı sahalarda her türlü su ürünleri avcılığı yasaktır.

Kabuklu ve yumuşakçaların atık sularda ve atık suların alıcı sulara karıştığı yer merkez olmak üzere, 500 metre yarıçaplı sahalarda avlanmaları yasaktır.

Tüp, nargile, maske ile dalış yapılarak, şnorkel su altı tüfekleri ve zıpkın kullanılarak, su altında ticari amaçla balık avcılığı yasaktır.

Uluslararası Sularda Avcılık

Madde 18- Münhasır ekonomik bölgedeki su ürünlerinin cins, ağırlık, boy gibi özellikleri, avlanabilir miktarları, zamanları ve istihsalde kullanılacak vasıtaların haiz olmaları gereken asgari vasıf ve şartlar ile bunların kullanma esas ve usulleri ile diğer şartlar Bakanlıkça belirlenir.

Uluslararası sularda av yapacak olan gemiler yer ve zaman olarak yasak bölgelerden geçerlerken, ilgili kanunlarda belirtilen tedbirler dışında Bakanlık İl Müdürlüklerinden de izin almak zorundadırlar.

Zapt Edilen Su Ürünleri ve İstihsal Vasıtaları ile Arızı Olarak İstihsal Edilen Su Ürünleri

Madde 19- (Başlığıyla birlikte değişik:-RG-15/02/2004-25374)

Zapt edilen su ürünleri ve istihsal vasıtaları ile arızı olarak istihsal edilen su ürünleri hakkında aşağıdaki işlemler yapılır:

a) Getirilen düzenlemelere aykırı olarak istihsal edildikleri için zapt edilen canlı olmayan su ürünleri ile istihsal vasıtaları hakkında Kanununun 34 üncü maddesinde öngörülen hükümler uygulanır.

b) Zapt edilen canlı su ürünleri avlandıkları sulara iade edilir. Bunun yapılmadığı durumda, Kanun’un 34 üncü maddesinin (a) bendinde öngörülen hükümler uygulanır. Ancak, bu kapsamda açık artırma sureti ile satış yapılan avlanması tamamen yasaklanmış cins ve türler, satın alanlar tarafından ticari maksatla satılamaz ve kullanılamaz.

c) Hedef avcılığın konusu olmamakla birlikte, avcılık sırasında ele geçen, ancak büyüklük, tür gibi özellikler açısından yakalanmasına izin verilmeyen arızı ürünler için izin verilebilir miktar tebliğle⁽¹⁾ belirlenir.

Arızı avlanılan ürünlerin miktarının, izin verilen miktarı aşması halinde, arızı olarak avlanılan ürünlerin tamamı zapt edilerek, cansız olması halinde (a) bendindeki, canlı olması halinde ise (b) bendindeki hükümler uygulanır.

Madde 20- Tebliğde⁽¹⁾ uygulandığı dönem içinde yapılan değişiklikler yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

Su Ürünleri Sağlığı

Karantina

Madde 21- Bakanlık gerekli gördüğü hallerde su ürünleri hastalık ve zararlılarına karşı karantina tedbirleri alır. Bununla ilgili olarak istihsal ve yetiştirme yerleri kontrol ve muhafaza altına alır. Karantina altına alınan yerlere giriş ve çıkışlar, alınacak tedbirler İl Müdürlükleri tarafından mahalli yayım vasıtaları ile ilan edilir. Karantinayı gerekli kılan sebepler ortadan kalkınca, bu durum yeniden ilan edilir.

Karantinaya alınan yerlerden, av araç ve gereçleri, yem ve benzeri maddelerin çıkarılması damızlık, yavru,yumurta ve anaç su ürünlerinin satışı yasaktır.

İl, İlçe Müdürlükleri veya Bakanlık İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerince yapılan muayene sonucunda, insan sağlığına ve su canlılarına zarar verebileceği tespit edilen su ürünleri imha edilir. Bunun için ilgililere herhangi bir ücret ödenmez.

Su Ürünlerinin İthal ve İhracı

Madde 22- Su Ürünlerinin ithal ve ihracı, Gümrükle ilgili kuruluşun uygun görüşü üzerine, Bakanlıkça belirlenerek, Resmi Gazete’de ilan edilen kapılar dışında yapılamaz.

(Değişik:RG-09/08/2005-25901) İthal edilecek su ürünleri için, bulaşıcı hastalıklardan ari olduğuna ve sağlıklı bulunduğuna dair, satıcı ülke resmi kuruluşlarınca düzenlenmiş Sağlık Sertifikası ile Menşei Belgesinin ibraz edilmesi zorunludur. Damızlık materyal ithalatında bu belgelerin ayrıca, o ülkedeki T.C. Konsolosluklarınca onaylanması gerekir. Avcılık yoluyla elde edilerek yetiştiricilik/besi amacıyla kullanılmak üzere, uluslararası sularda avlanıp başka ülke çiftliğine konulmadan ithal edilen canlı orkinos balıklarında Veteriner Sağlık Sertifikası aranmaz. Ancak, bu balıkların fiili ithalatı sırasında veteriner hekim tarafından sağlık kontrolü yapılır.

İhraç edilecek su ürünlerine ait Menşei Belgeleri ile Sağlık Sertifikaları Bakanlıkça düzenlenir.

Damızlık Belgesi

Madde 23- Damızlık su ürünleri üreten ve pazarlayan özel ve resmi kuruluşlar Bakanlıktan Damızlık Sağlık Belgesi almak zorundadırlar.

Bu kuruluşlar, sağlık ve hijyen şartları yönünden, yılda en az iki defa olmak üzere Bakanlıkça kontrol edilir. Sağlık yönünden uygun görülen işletmelerde, damızlık satışına müsaade edilir.

Koruyucu ve Tedavi Edici Maddeler

Madde 24- Su ürünlerinin sağlığında kullanılacak her türlü ilaç, biyolojik ve kimyasal maddelerin imali, kullanılması, satışı, nakli, depolanması ve ithaline ilişkin esas ve usuller Bakanlıkça belirlenir.

DOKUZUNCU BÖLÜM

Su Ürünleri İşleme Tesislerinin Teknik ve Sağlık Şartları,

Tüketilecek ve İşlenecek Su Ürünlerinin Özellikleri

Tesis Çalışma İzni

Madde 25- Su ürünleri işleme tesisi kuran gerçek ve tüzel kişiler faaliyete geçmeden önce Bakanlığa müracaat ederek çalışma izni almakla yükümlüdürler. Uygun görülen tesislere çalışma izni verilir. Ayrıca, ilgili tarafından talep edilmesi halinde, Bakanlıkça yapılan ayrı bir değerlendirme sonucu, Sağlık Kontrol Numarası verilir.

Tesislerin Genel Sağlık Şartları

Madde 26- Su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde aranan asgari genel sağlık şartları aşağıda gösterilmiştir.

Tesis, kapasitesine uygun genişlikte işleme ve kullanım bölümlerine sahip olmalıdır. Bu bölümler, ürünün bir kontaminasyona uğramasını engelleyecek tarzda, ürün alanları ile atık ve kirli materyalin birbirinden net olarak ayrılacağı şekilde yapılmalıdır.

Suyu emmeyen, geçirmeyen, kolaylıkla yıkanabilir ve dezenfekte edilebilir nitelikli bir zemin döşemesine sahip bulunmalı ve zemin atık suların tahliyesine imkan sağlayan bir sistemle donatılmış olmalıdır.

Duvarlar ve tavan kolaylıkla temizlenebilir, dayanıklı ve su geçirmeyen malzemeden yapılmalı, bunlar ürünlerin kontaminasyona uğramaması için temiz ve bakımlı durumda bulundurulmalıdır. Kapılar, kolaylıkla temizlenme özelliklerine sahip, bozuşmaz ve sağlam yapıdaki materyalden üretilmiş olmalıdır.

İyi bir havalandırma ve gerektiği takdirde etkin bir buhar tahliye sistemi ile yeterli bir aydınlatmaya sahip olmalıdır.

Su ürünlerinin canlı olarak bulundurulduğu tesislerde yaşam koşullarına uygun temiz ve zehirleyici olmayan bir suyla beslenen havuzlar bulunmalıdır.

Tesiste kullanılan araç ve gereçler, işleme tezgahları, kaplar ve taşıma konveyörleri korozyona karşı dayanıklı, kolayca temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir nitelikte olmalıdır. Bunlar asli amaçları dışında hiçbir şekilde kullanılmamalıdır. Ancak Bakanlıktan izin almak kaydı ile bunlar diğer gıda maddelerinin işleme işlerinde de kullanılabilir.

Korozyona dayanıklı ve tam bir sızdırmazlığa sahip, içlerine atıkların konulacağı, iş günü sonunda ilgili yerlere nakledilebilecek, uygun sayıda toplama tankları bulunmalıdır.

Tesiste, temiz su veya temizlenmemiş basınçlı deniz suyu sağlayan bir özel sistem bulundurulması zorunludur. Ancak, yukarıda bahsedilen sistemlere karışmayacak şekilde, buhar elde etmek, yangınları söndürmek veya frigorifik tesisi soğutmak amaçları ile, içilemez suyun kullanılmasına da izin verebilir. İçilemez suyun boru donanımları, temiz su ile temizlenmiş deniz suyu boru donanımlarından farklı olmalıdır.

Tesiste uygun bir atıksu tahliye sistemi olmalı, böcek, kemirgen, kuş ve benzeri hayvanlara karşı koruyucu düzenekler bulunmalıdır.

Yıkanarak temizlenebilir duvar ve zemine sahip, doğrudan doğruya işleme birimlerine açılmayan yeteri kadar tuvalet, lavabo ve soyunma odası bulunmalıdır. Lavabolar ellerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için gerekli malzemelerle ve düzeneklerle donatılmalıdır.

Deterjan, dezenfektanlar veya benzeri maddeler, ürün ve donanım üzerinde olumsuz etki yaratmamalıdır.

Personel temiz iş elbisesi giyerek çalışmalı ve hijyen şartlarına uymalıdır.

Su ürünleri işleme ve değerlendirme faaliyetlerine bizzat katılan personelin sağlık durumları periyodik olarak, tıbbi bir raporla belirlenmelidir.

Üretim kapasitesi 500 kg/gün ve yukarı olan tesislerde gıda konusunda yüksek öğrenim görmüş sorumlu bir teknik elemanın istihdam edilmesi zorunludur.

Taze Ürünlerin İşlenmesiyle İlgili Teknik Şartlar

Madde 27- Su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde aranan taze ürünlerin işlenmesine ilişkin asgari teknik şartlar aşağıda gösterilmiştir.

Taze su ürünleri, hiçbir şekilde dondurma veya herhangi bir işleme tabii tutulmamış, doğal olarak veya parçalanarak hazırlanmış vakum altında veya değiştirilmiş atmosferik koşullar altında ambalajlanmış ürünler olmalıdır.

Derhal sevk edilmedikleri veya işlenmedikleri takdirde, tesise gelen soğutulmuş su ürünleri,buz altında tesisin izotermik deposunda muhafazaya alınmalıdır. İhtiyaç duyuldukça buz uygulaması tekrarlanmalıdır. Tuzlu veya tuzsuz olarak temiz içme suyundan veya temiz deniz suyundan imal edilecek olan buz, sağlıklı koşullar altında elde edilmeli, temiz ve bakımlı konteynerler içerisinde muhafaza edilmelidir.

Kesim ve temizlemenin sağlığa uygun koşullar altında yapılması gerekmektedir. Bu işlemlerden hemen sonra ürünler içme suyu veya temiz deniz suyu ile iyice yıkanmalıdır.

Dilimleme ve fileto çıkarma işlemleri kesim ve temizleme işlerinin yapıldığı yerden farklı bir yerde uygulanmalıdır. Dilim ve filetolar, uygun süre içerisinde hazırlanmalı ve derhal soğutulmalıdır.

İç organlara ve işe yaramaz diğer kısımlar, insan tüketimi için hazırlanan üründen ayrı bir yerde tutulmalıdır.

Taze su ürünlerinin muhafazası ve dağıtımı için kullanılan konteynerler,ürünleri kontaminasyondan koruyacak ve eriyen buz suyunun tahliyesini sağlayacak şekilde yapılmalıdır.

Tahliye sistemlerinin mevcut olmaması halinde atıklar, kapaklı ve tam sızdırmazlığa sahip ve kolayca temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen kaplar içerisinde muhafaza edilmelidir. Atıklar, birikmeye bırakılmamalıdır. Atık kapları işgünü sonunda düzenli olarak tanklara veya kapalı mahallere boşaltılmalıdır. Atıklarla temas halinde kaplar, konteynerler ve yerler her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve gerektiği takdirde de dezenfekte edilmelidir.

Dondurulmuş ürünlerle İlgili Teknik Şartlar

Madde 28- Su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde aranan donmuş ürünlere ilişkin asgari teknik şartlar aşağıda gösterilmiştir.

Dondurulmuş ürünlerin, işlenmiş olsun veya olmasın en az -18 C düzeyinde bulunan bir ortamda dondurularak hazırlanması gerekmektedir.

Tesislerin frigorifik yeterliliği, ürünün sıcaklık derecesini süratle belirlenen düzeye düşürmeye ve o sıcaklık derecesinde muhafaza etmeyi sağlayacak şekilde olmalıdır.

Depolama yerlerinde kolaylıkla okunabilecek şekilde yerleştirilmiş bir termometre bulunmalı, ısı kayıt grafikleri tutulmalı, ürünün muhafaza edildiği süre içerisinde kontrol edilmelidir.

Su ürünlerinin buzu, sağlık şartlarına uygun olarak çözülmeli ve eriyen buzun suları tahliye edilmelidir. Erime aşamasında, ürünün sıcaklığı aşırı düzeyde bir artış göstermemelidir. Buzu çözen ürünler mümkün olduğunca süratli bir şekilde hazırlanmalı veya işlenmelidir.

İşlenmiş Ürünlerle İlgili Teknik Şartlar

Madde 29- Su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerinde aranan işlenmiş ürünlere ilişkin teknik şartlar aşağıda gösterilmiştir.

A) Konserve

Konserve ürünleri, mikro-organizmaları yok etmeye veya etkisiz kılmak için,hermetik olarak kapatılan ve etkileşime açık olmayan bir ortamda elde edilmiş olmalıdır.

Konserve su ürünlerinin hazırlanmasında içme suyu kullanılmalıdır. Isı işlemi, ısıtma süresi, sıcaklığı, doldurma kaplarının büyüklüğü ve benzeri kriterler dikkate alınarak uygun bir şekilde yapılmalı ve patojenik organizmaları tahrip edecek şekilde uygulanmalıdır.

Ürünlerin uygun ısı işlemine tabi tutulduğu imalatçı tarafından kontrol edilmelidir.

İnkübasyon testleri, 7 gün için 37 C de ve 10 gün için 35 C de veya bir başka eş değer kombinasyonda yapılmalıdır.

Kapların içindeki ürünün mikrobiyolojik ve toksikolojik muayenesi, tesisin laboratuvarlarında veya Bakanlığın ilgili laboratuvarlarında yapılmalı ve kayıtları tutulmalıdır.

Günlük olarak üretilen ürün serilerinden, belirli aralıklarla alınacak numuneler üzerinden, kalite kontrolleri yapılmalıdır.

B) Tütsüleme

Tütsüleme veya füme işlemlerinin, duman ve ısının tesisin başka bölümlerine yayılmasını önleyen bir havalandırma sistemi ile donatılmış, özel bir yerde yapılması gereklidir.

Balığın tütsülenmesi için kullanılacak duman sağlayıcı materyal, tütsüleme tesisinden ayrı bir yerde ve ürünleri kontamine etmeyecek şekilde istiflenerek muhafaza edilmelidir.

Ürünün tütsülenmesi için gerekli dumanın sağlanmasında boyalı, vernikli, renginden arındırılmış veya koruyucularla kaplı odunların kullanılması yasaktır.

Tütsüleme işlemi tamamlandığında ürünler ambalajlanmadan önce, konserve halinde saklanabilmeleri için gerekli sıcaklık derecesine kadar süratle soğutulmalıdır.

C) Salamura

Ürünlerin salamura veya tuzlama işlemine tabi tutacakları yer tesisin diğer bölümlerinden yeterince uzak bir mesafede olmalıdır.

Su ürünlerinin salamurası için kullanılacak olan tuz temiz olmalı ve temiz bir şekilde muhafaza edilmelidir. Bir kez kullanılmış olan tuz bir daha kullanılmamalıdır.

Salamura için kullanılan kaplar, salamura işlemi süresi boyunca ürünün kontaminasyona uğramasını önleyecek şekilde yapılmış olmalıdır.

Uygulamadan önce salamura kapları ve salamura üretim yerleri temiz durumda olmalıdır.

İşlenecek ve Tüketilecek Su Ürünlerinin Özellikleri

Madde 30- Tüketime arz edilecek ve işletmeye ham madde olarak alınacak su ürünleri normal besin değerini kaybetmemiş, kendine özgü renk, görünüş ve kokuda, balıkların pulları sağlam ve deriye yapışmış, etleri sıkı, solungaçlar parlak kırmızı, gözler canlı görünümde, deride bakteriyal orijinli mukoz salgı oluşmamış, deri nemli ve parlak olmalıdır.

Bu özelliklere uygun olmayan su ürünleri işlenemez ve tüketilemez.

Taze ve işlenmiş su ürünleri, görülebilir her türlü parazitin teşhis edilmesi için muayene edilmelidir.

Parazitlerle bulaşık olunan taze ve işlenmiş su ürünlerinin, insan tüketimi için piyasaya verilmesi yasaktır.

İnsan Gıdaları ve Sanayi Maddelerinin Özellikleri

Madde 31- (Değişik:RG-21/9/2008-27004) Su ürünlerinden hazırlanan insan gıdaları ile sanayi maddelerinin bu Yönetmelik hükümlerine, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de

yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve Türk Standartlarında belirtilen usul ve esaslara göre hazırlanması zorunludur.

(Değişik:RG-21/9/2008-27004) Su ürünlerinden hazırlanan gıdalar kendine özgü renk, görünüş, koku ve tadında olmalı, yabancı madde ihtiva etmemeli, ürünlerin hazırlanmasında kullanılan hammadde, yardımcı madde, katkı maddeleri bu Yönetmelik hükümlerine ve renklendiriciler, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliğine; tatlandırıcılar, 21/9/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliğine; renklendirici ve tatlandırıcılar haricindeki katkı maddeleri ise 22/5/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksinin Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliğine uygun olmalıdır.

(Değişik:RG-03/02/2001-24307) İnsan tüketimine sunulacak canlı, taze, soğutulmuş, dondurulmuş ve işlenmiş su ürünlerinin, kalite ve sağlık şartları açısından, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik ve organoleptik özellikleri itibarı ile EK-7, EK-8 ve EK-9’da verilen kriterlere uygun olması zorunludur. Bu eklerde yer almayan tür ve parametrelere ilaveler yapılabilir.

(Ek:RG-09/08/2005-25901) Alıcı ülke talepleri doğrultusunda ihraç edilmek üzere üretilen ürünlerde Yönetmeliğin EK-7, EK-8 ve EK-9 daki parametrelerine uygunluk aranmaz. Ancak, bu şekilde üretilen ürünlerin, herhangi bir nedenle ihracatının gerçekleşmemesi nedeniyle geri gelmesi durumunda, Yönetmeliğin EK-7, EK-8 ve EK-9’una uygun olduğunun analiz raporu ile tespit edilmesi zorunludur.

(Ek:RG-09/08/2005-25901) İhraç edilecek su ürünlerinde Ek-7, Ek-8 ve Ek-9’da belirtilen parametrelere uygunluk kontrollerinin nasıl yapılacağına ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir.

Ambalajlama, Etiketleme ve Nakliye

Madde 32- Ambalajlama, bu ürünlerin kontaminasyonunu önleyecek uygun sağlık koşulları altında yapılmalı, ambalaj malzemeleri su ürünlerinin organoleptik özelliklerini bozmamalı, insan sağlığına zararlı olacak ve ürünlere geçebilecek maddeler içermemelidir. Ayrıca ürünleri yeterince koruyacak sağlamlıkta olmalıdır.

Ambalaj malzemeleri tekrar kullanılamaz. Ancak, temizlendikten ve dezenfekte edildikten sonra kullanılabilen, su ve hava geçirmez, çürümeye dayanıklı malzemelerden yapılan özel kaplar bu hükmün dışındadır.

Kullanılmayan ambalaj malzemeleri, kapalı bir alan içerisinde muhafaza edilmelidir.

Ürünlerin piyasaya arzında, ilgili standartlarda yer alan ambalajlama kurallarına uyulmalı, ambalaj üzerinde, üretici firma adı, varsa tescilli marka ve adresi, ürün adı, türü, cinsi, kalitesi, sınıfı, imal tarihi ve no’su, son kullanma tarihi, net ağırlığı, yardımcı ve katkı maddelerini belirtir, bir etiket bulunmalıdır.

Ürünler, sıcaklığı ve nisbi nemi uygun odalarda muhafaza edilmeli, yeterli korumayı sağlayacak şekilde ambalajlanmadıkça, bu ürünlerin hijyenini etkileyecek veya onları kontamine edecek diğer ürünlerle depolanmamalı ve nakliye edilmemelidir.

Taze veya işlenmiş su ürünlerinin nakliyesi için kullanılan araçlar, nakliye sırasında istenilen sıcaklığı muhafaza edecek ekipmanla donatılmalıdır.

Nakliye araçlarının iç yüzleri düz ve temizlenmesi kolay olmalı, aynı anda su ürünleriyle, başka ürünlerin birarada taşınması için kullanılmamalıdır.

Ürünlerin nakliyesinde ve depolanmasında ilgili standartlara uyulmalıdır.

ONUNCU BÖLÜM

Kontrol

Madde 33- Bakanlık, su ürünleri müstahsillerini, su ürünleri ile işigal eden tüccar, sanayici, esnaf, ithalatçı ve ihracatçı ile bunların işyerlerini, balikhaneleri, mezat yerlerini, su ürünleri işleme ve değerlendirme tesislerini, buradan elde edilen ürünleri, istihsal yerlerini, balıkçı liman, barınak, barınma ve çekek yerlerini ve istihsal vasıtalarını teftiş ve kontrol ederek mevzuata göre gerekli işlemleri yapar.

Bakanlıkça su ürünlerinin koruma ve kontrolü ile görevlendirilen memur ve hizmetliler 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ve bu Kanunun bazı maddelerini tadil eden 3288 sayılı Kanun şumulüne giren suçlar hakkında zabıt tutmak, suçta kullanılan istihsal vasıtalarını ve su ürünlerini zaptetmek ve bunları adli mercilere teslim etmekle görevli ve yetkilidirler.

(Değişik:RG-18/10/2001-24557) Bu amaçla görevlendirilenler için şekli, içeriği ve verilme esasları Bakanlıkça belirlenecek kimlik kartı düzenlenir.

(Ek Bölüm:RG-15/02/2004-25374)

ONBİRİNCİ BÖLÜM

İdari Para Cezalarının Uygulanması ve Yaptırımlar

Mülki Amirler

Madde 34- (Ek:RG-15/02/2004-25374)

Kanunun 36 ncı maddesinde yer alan idari para cezaları mahallin en büyük mülki amiri tarafından kesilir. Mülki amirler ceza kesme yetkilerini Kanunun 33 üncü maddesinde belirtilen görevlilere önceden ilan etmek şartıyla devredebilirler.

Sahil Güvenlik Komutanlığı Bot Komutanları

Madde 35- (Ek:RG-15/02/2004-25374)

Sahil Güvenlik Komutanlığı bot komutanları, Türk Karasuları ile münhasır ekonomik bölgeler içinde kalan denizlerde, İstanbul ve Çanakkale Boğazlarında, liman ve körfezlerde idari para cezası kesmeye yetkilidir.

Kontrol Ekipleri Kurulması

Madde 36- (Ek:RG-15/02/2004-25374)

Bu Yönetmeliğin 34 ve 35 inci maddeleri çerçevesinde yetkili kılınanlar, Kanunda belirtilen hususlara aykırılıkların kontrolü ve tespitini, Kanun'un 33 üncü maddesinde belirtilen personel arasından seçilen ve en az iki kişiden oluşan kontrol ekiplerince yapar.

Suçun Tespiti

Madde 37- (Ek:RG 15/02/2004-25374)

Kanunda belirtilen hususlara aykırılığın tespitinde, mümkün olduğu durumlarda fotoğraf, kamera ve diğer teknik cihazlardan da yararlanılabilir.

Suçun tespiti için numune alınması gerekiyorsa, bu numuneler usulüne uygun olarak alınır, etiketlenir ve mühürlenerek, en kısa zamanda yetkili Bakanlık laboratuvarına gönderilir. Analiz sonuç raporları delil olarak değerlendirilir.

Suçun tespiti için fotoğraf, kamera veya diğer teknik cihazlardan yararlanılması veya numune alınması işleminin fiili imkansızlıklar yahut sanıkların suç mahallinden ayrılması nedenleriyle yapılamadığı hallerde, suçun tespiti için suç tespit tutanağının tanzimi yeterlidir.

Ceza Miktarının Tespiti

Madde 38- (Ek:RG-15/02/2004-25374)

Kanunda belirtilen idari para cezaları; tam boyu 12 metre dahil 22 metreye kadar olan gemiler için iki katı, tam boyu 22 metre ve daha uzun gemiler için üç katı olarak uygulanır.

Ayrıca, Kanunda suç olarak sayılan fiillerin tekrarı halinde idari para cezaları iki misli olarak uygulanır.

Suç konusu fiillerin tekrarı, suçun tespit edildiği tarihten itibaren iki yıl içinde ilk cezaya konu suçun tekrar işlenmesini ifade eder.

İdari Para Cezası Kesmeye İlişkin Belgeler

Madde 39- (Ek:RG-15/02/2004-25374)

İdari para cezası kesmeye ilişkin belgeler aşağıda belirtilmiştir:

a) İdari Para Cezası Kararı (Ek-10) : Bakanlık ve İl Müdürlüklerince seri numaralı olarak 4 nüsha bastırılır.

Mahallin en büyük mülki amirince ceza kesme yetkisi verilen kurumlar, "İdari Para Cezası Kararı" makbuz ihtiyaçlarını, buldukları ildeki İl Müdürlüğünden karşılarlar.

Sahil Güvenlik Bot Komutanlıklarının "İdari Para Cezası Kararı" makbuz ihtiyaçları, Bakanlıkça Sahil Güvenlik Komutanlığına gönderilen makbuzlardan karşılanır.

b) Tutanak ve Tebligat (Ek-11): Kontrolle görevli kurumlar tarafından bastırılır veya bu bilgileri içerecek şekilde kontrol sırasında düzenlenir.

Su ürünleri toptan ve perakende satış yerleri, su ürünleri yetiştiricilik tesisleri, fabrika, imalathane, işleme tesisleri, kum ve taş ocakları gibi farklılık gösteren yerler için biçim ve içeriği farklı tutanak ve tebligat düzenlenebilir.

c) Zapt Etme (El Koyma) Tutanağı (Ek-12): Kontrolle görevli kurumlar tarafından bastırılır veya bu bilgileri içerecek şekilde kontrol sırasında düzenlenir.

Cezanın Kesilmesi ve Yapılacak Diğer İşlemler
Madde 40- (Ek:RG-15/02/2004-25374)

Kontrol ekipleri tarafından suç teşkil eden bir durumun tespit edilmesi halinde, “İdari Para Cezası Kararı (Ek-10)” ve idari para cezası kesilmesine neden olan aykırılık su ürünleri veya istihsal vasıtalarının da zaptını gerektiriyorsa “Zapt Etme (El Koyma) Tutanağı (Ek-12)” da düzenlenir.

Bu belgelerin birer örneği düzenlenecek “Tutanak ve Tebligat (Ek-11)”a eklenmek suretiyle cezanın muhatabına tebliğ edilir.

İdari Para Cezası Kararının bir nüshası tahsil edilmek üzere vergi dairesi müdürlüğüne, vergi dairesi bulunmayan yerlerde malmüdürlüğüne gönderilir. Cezanın muhatabının su ürünleri ruhsat tezkeresine sahip olması halinde ise bir nüshası da ruhsat tezkeresinin düzenlendiği il müdürlüğüne gönderilir.

Süresinde ödenmeyen idari para cezaları 6183 sayılı Amme Alacaklarının Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümlerine göre tahsil edilir.

Ruhsat Tezkerelerinin Geri Alınması ve İptali
Madde 41- (Ek:RG-15/02/2004-25374)

Kanunun 23 üncü maddesinin (a) bendi ile (b) bendinin birinci fıkrası ve 24 üncü maddesinin (b) fıkrasına istinaden getirilen düzenlemelere aykırı olarak su ürünleri istihsalinde bulunan gemiler ile gerçek kişilerin ruhsat tezkereleri; suçun ilk defa işlenmesi halinde bir ay, ikinci defa işlenmesi halinde üç ay süre ile geri alınır, tekrarlanması halinde iptal edilir. Suç konusu fiillerin tekrarı, suçun tespit edildiği tarihten itibaren iki yıl içinde ilk cezaya konu suçun tekrar işlenmesini ifade eder.

Geri alınma işlemi uygulanacak ruhsat tezkerelerinin, suçun tespitinden itibaren altı ay içinde düzenlendiği il müdürlüğüne teslim edilmesi zorunludur. Bu süre içinde teslim edilmeyen ruhsat tezkerelerinin geri alınması, vize işlemi veya herhangi bir nedenle il müdürlüğüne başvurulduğunda yerine getirilir.

İptal durumuna geldiği anlaşılan ruhsat tezkerelerinin iptal işlemi, düzenleyen İl Müdürlüğünce yapılır, ilgililere yazıyla bildirilir.

ONİKİNCİ BÖLÜM

Son Hükümler

Geçici Madde 1- 3288 sayılı Kanunun yürürlüğe girmesinden önce kurulmuş su ürünleri işleme ve değerlendirme tesisleri Yönetmeliğin yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içerisinde bu Yönetmelik hükümlerine uymak zorundadırlar.

Geçici Madde 2 – (Ek:RG-7/1/2010-27455)

7/1/2010 tarihinden önce düzenlenmiş olan, gerçek kişiler için su ürünleri ruhsat tezkereleri ve balıkçı gemileri için su ürünleri ruhsat tezkereleri, sürelerinin sonuna kadar geçerlidir
Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 42- 1380 sayılı Kanunun Ek 1 inci Maddesi ile yönetmeliğe dönüştürülen Tüzük Hükümleri yürürlükten kaldırılmıştır.

Yürürlük

Madde 43- Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 44- Bu yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

Geçici Madde 1(1) – (18/03/2003- 25052 S.R.G) Daha önce düzenlenmiş olan eski tip Gerçek Kişiler İçin Su Ürünleri Ruhsat Tezkereleri sürelerinin bitimine kadar geçerlidir.

(1) 18/03/2003 tarihli ve 25052 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan yönetmeliğin hükmüdür.

(Değişik:RG-7/1/2010-27455)

EK-1

T.C.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI

GERÇEK KİŞİLER İÇİN SU ÜRÜNLERİ RUHSAT TEZKERESİ

Adı Soyadı :
T.C. Kimlik No. :
Doğum Yeri :
Doğum Tarihi :
Dalış Belgesi :
Ruhsat Tipi :
Son Geçerlilik Tarihi :
İLETİŞİM ADRESİ :
Verildiği Yer :
Verildiği Tarih :
ONAYLAYAN :

Bu ruhsat tezkeresi 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ile buna ait Yönetmelik hükümleri gereğince verilmiştir. Vize ettirilerek süresi uzatılabilir.

Belgede yer alan bilgilerde değişiklik olduğunda yenilenmesi zorunludur.

(Değişik:RG-7/1/2010-27455)

EK-3

T.C.

TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI

BALIKÇI GEMİLERİ İÇİN SU ÜRÜNLERİ RUHSAT TEZKERESİ

Balıkçı Gemisinin Adı :
Aktivite Tipi :
Ruhsat Kod No. :
Filo Kayıt No. :
Bağlama Limanı :
Tam Boy (m.) :
Kütük Boy (m.) :
Tonaj (GRT) :
Tonaj (GT) :
Kütük Eni (m.) :
Kütük Derinliği (m.) :
Yapım Malzemesi :
Yapım Yılı :
Verildiği Yer :
Son Geçerlilik Tarihi :
Gemi Sahibi :
T.C. Kimlik No. :
İLETİŞİM ADRESİ :
Birincil Av Aracı :
İkincil Av Aracı :
Motor Markası :
Gücü (kW) :
Verildiği Tarih :
ONAYLAYAN :

Bu ruhsat tezkeresi 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ile buna ait Yönetmelik hükümleri gereğince verilmiştir. Vize ettirilerek süresi uzatılabilir.

Belgede yer alan bilgilerde değişiklik olduğunda yenilenmesi zorunludur.

EK-4 (Mülga:RG-18/10/2001-24557)

**İÇ SULARA VE DENİZLERDEKİ İSTİHSAL YERLERİNE DÖKÜLMESİ YASAK OLAN
ZARARLI MADDELER VE ALICI ORTAMA AİT KABUL EDİLEBİLİR DEĞERLER LİSTESİ**

1-ATIKLARDA ARANACAK FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLER

A- SICAKLIK : Su ürünleri istihsal yerlerine deşarj edilen,sıcaklığı alıcı ortam sıcaklığını, akarsuda 3 °C den fazla,deniz ve içsulara 2 Cden fazla, bir (1) saatlik zaman aralığında yapılan ölçümlerde ise, 0.5 °Cden fazla değiştiren atık sular alıcı suya verilemez.

B- KOKU :Kokusu su ürünlerine zarar verecek nitelikte olan atıklar alıcı suya verilemez.

C- RENK :Gün ışığının en az % 10 unun 5 m. derinliğe geçmesine mani olan atıklar alıcı suya verilemez.

D- BULANIKLIK : Karıştığı soğuk göllerin berraklığını 10 Jackson, sıcak göllerin 25 Jackson, soğuk akarsuların 10 Jackson, ve sıcak akarsuların ise 50 Jackson bulanıklık değerinden daha fazla değiştiren atıklar alıcı suya verilemez.

E- pH :Alıcı suyun pH değerini 6.5 – 8.5 değerleri dışına çıkaran atıklar alıcı suya verilemez.

F- OKSİJEN : Alıcı suyun çözünmüş oksijen miktarını 6.0 mg/lt den aşağı düşüren atıklar alıcı suya verilemez.

G- ASKIDA KATI MADDE : Alıcı suyun askıda katı madde miktarını 30 mg/lt den daha yüksek değere çıkaran atıklar alıcısuya verilemez.

H- ÇAMUR : İşletme faaliyeti sonucu ve arıtma işleminden sonra oluşan çamur alıcı suya verilemez.

İ- RADYOAKTİF MADDELER: Ne surette olursa olsun radyoaktif maddelerle bulaşmış atıklar alıcı suya verilemez.

2- ALICI ORTAMA AİT KABUL EDİLEBİLİR DEĞERLER

A- KİMYASAL MADDELER

KİMYASAL MADDENİN ADI	KABUL EDİLEBİLİR (TOLERE) DEĞER (miligram/lt)
1- ALÜMİNYUM	0.07
2- AMONYUM İYONU	0.02
3- ARSENİK	0.1
4- ASETİK ASİT	15.8
5- ASETON	5.3
6- BAKIR	0.01
7- BARYUM	5.0
8- BERİLYUM	0.015
9- BENZEN	5.0
10- YAĞ VE GRES (Evsel Atıklardan)	3.0
11- YAĞ VE GRES (Endüstriyel)	1.0

12- BOR	3.0
13- BROM	1.0
14- BÜTİL ALKOL	0.2
15- BÜTİRİK ASİT	100.0
16- ÇİVA	0.004
17- ÇİNKO	0.003
18- DEMİR	0.7
19- MALAHİT YEŞİLİ	0.1
20- PRİDİLMERKÜRASETAT	0.5
21- TRİPAFLAVİN	4.0
22- FORMALİN	60.0
23- FENİLMERKÜRASETAT	0.58
24- BENZOİK ASİT	550.0
25- POTASYUM PERMANGANAT	1.0
26- HİDROJEN PEROKSİT	25.0
27- HEKSAMETİLENTETRAMİN	5.0
28- KALSİYUM SİYANÜR	1.5
29- LİZOL	8.0
30- SAĞROTAN	30.0
31- MALEİK ANHİDRİT	30.0
32- DİETAOLAMİN	80.0
33- DİETİLAMİN	70.0
34- DİKLOROPROPEN	40.0
35- DİMETİLAMİN	30.0
36- DİMETİLDİOKSİN	0.005
37- DİNİTROBENZEN	1.0
38- DİNİTOKREZOL	0.1
39- FENOL	0.2
40- O-KREZOL	2.3
41- M-KREZOL	6.5
42- P-KREZOL	4.0
43- Q-KSİLENOL	4.0
44- M-KSİLENOL	4.0
45- P-KSİLENOL	2.0
46- PYROCATECHOL	2.0
47- PİRİDİN	5.0
48- FLOR İYONU	1.5
49- FOSFAT İYONLARI	15.0
50- GÜMÜŞ	0.003
51- HALOJENLİ FENOLLER	0.001
52- KADMİYUM	0.01
53- KALAY	1.2
54- KALSİYUM	800.0
55- KARBONDİOKSİT (Serbest)	5.0
56- KARBONMONOKSİT	0.01
57- KLORFENOLLER	0.02
58- O-KLORFENOL	0.015
59- P-KLORFENOL	0.06
60- M-KLORFENOL	0.06
61- KLOR(Serbest)	0.01
62- KLORÜR	170.0
63- KATRAN	0.1
64- KİNİNON	0.1
65- KOBALT	1.0
66- KURŞUN	0.1
67- KROM	0.1
68- KRESOL	0.5
69- KSİLEN	0.3

70- KÜKÜRTLÜ HİDROJEN	0.3
71- LİTYUM	33.0
72- MAGNEZYUM	14.0
73- MANGANEZ	1.0
74- METANETİYOL	0.5
75- METİLAMİN	10.0
76- MOLİBDEN	64.0
77- NAFTALİN	3.4
78- NAFTOL	0.455
79- NİKEL	0.3
80- NİTRAT İYONLARI	4.2
81- NİTRİK ASİT	0.01
82- NİTRİT İYONLARI	10.0
83- OKSALİK ASİT	20.0
84- OZON	0.01
85- HAM PETROL	0.003
86- NORMAL BENZİN	10.0
87- SÜPER BENZİN	30.0
88- MAZOT VE FUEL-OİL	50.0
89- DENDRİN	10.0
90- TOLÜİDİN	18.0
91- KİNOM	5.0
92- MONONİTROTOLUEN	10.0
93- DİNİTROTOLUEN	10.0
94- TRİNİTROTOLUEN	1.5
95- DİNİTROBENZEN	2.0
96- TOLUEN	10.0
97- FENANTREN	1.0
98- POTASYUM	50.0
99- REÇİNELER	1.0
100- SOPANİNLER	5.0
101- SELENYUM	0.05
102- SİYANÜR	0.02
103- SİYANHİDRİT ASİT	0.05
104- SODYUM	85.0
105- SÜLFAT	90.0
106- SÜLFİT	0.5
107- SÜLFÜR	0.1
108- ÜRE	17.1
109- TANNİK ASİT	0.4
110- TOLUEN	10.0
111- TOLÜİDİN	8.0
112- TRİETİLAMİN	1.0
113- TRİNİTROTOULEN	2.0
114- ALKİL BENZOL SÜLFONAT (ABS)	0.1
115- LİNEER ALKİL SÜLFONAT(LAS)	0.02

B-ZİRAİ MÜCADELE İLAÇLARI

AKTİF MADDENİN ULUSLARARASI ADI		KABUL EDİLEBİLİR (TOLERE) DEĞER MİKROGRAM/LİTRE
1- ALDRİN	(2)	0.04
2- BHC	(1)	2.0
3- CLORDANE	(1)	37.5
4- CPYONRAHE	(1)	2.0
5- ENDRİN	(1)	0.2
6- HEPTACHLOR	(1)	0.2
7- LİNDANE	(1)	0.2
8- DDT	(1)	0.6
9- DİCOFOL	(2)	100.0
10- DİELDRİN	(1)	0.3
11- ENDOSÜLFAN	(2)	0.2
12- PERTHANE	(1)	3.0
13- TDE (DDD)	(1)	3.0
14- TOXAPHENE	(1)	3.0
15- CHLOROBENZİLATE	(1)	550.0
16- DİLAN	(1)	16.0
17- TETRODİFON	(2)	1100.0
18- STROBAN	(1)	2.5
19- PARATHİON-ETHYL	(1)	1.0
20- MONOCHROTOPHOS	(2)	7000.0
21- DİCROTOPHOS	(2)	600.0
22- DİOXATHİON	(2)	14.0
23- DİAZİNON	(2)	0.9
24- DİCHLORVOS	(2)	0.07
25- EPN	(2)	0.1
26- ETHİON	(2)	0.01
27- AZİNPHOS-METHYL	(2)	0.2
28- MALATHİON	(2)	1.8
29- PARATHİON-METHYL	(2)	96.0
30- MEVİNPHOS	(2)	0.16
31- PHOSPHAMİDON	(2)	3.8
32- TRİCHLORPHON	(2)	8.1
33- CARBARYL	(2)	1.3
34- ANİLAZİNE	(2)	15.0
35- ATRAZİN	(2)	12600.0
36- BAKİR SÜLFAT	(2)	150.0
37- 2, 4-D İSOPROPYLESTER	(2)	800.0
38- 2, 4-D BÜTYLESTER	(2)	1300.0
39- 2,4-D BÜTYL+İZOPROPYLESTER	(2)	1500.0
40- DALAPON	(2)	6000.0
41- DİCAMPA	(2)	5800.0
42- CAPTAFOL	(2)	31.0
43- DİQUAT	(2)	12300.0
44- DİÜRON	(2)	380.0
45- FENTİN HYDROXİDE	(2)	33.0
46- PARAQUAT	(2)	3700.0
47- SİLVEX	(2)	1200.0
48- SİMAZİNE	(2)	5000.0
49- SODYUM ARSENİTE	(1)	36500.0
50- TRİFLURALİN	(2)	11.0
51- VERNOLATE	(2)	5900.0

AÇIKLAMA :

(1) Bu maddelerin kullanımını ülkemizde yasaklanmış olup, etkilerinin uzun yıllar doğada olması nedeniyle listede yer almıştır.

(2) Halen ülkemizde ruhsatlı olarak kullanılan Zirai mücadele ilaçları.

C- FEKAL KOLİFORM :

Alıcı sudaki Fekal Koliform miktarı, 10 EMS/100 ml'den fazla olamaz. 100 ems/100ml olan değerler, ancak numunelerin %20 sinde bulunabilir.

D- TOPLAM KOLİFORM :

Alıcı sudaki toplam koliform miktarı, 70 EMS/100ml'den fazla olamaz. 230 EMS/100 ml.olan değerler, numunelerin % 10 unda bulunabilir.

E- E.COLİ :

Alıcı sudaki E.Coli miktarı 2 EMS/100 ml olmalıdır. Bu değer maksimum 7 EMS/100 ml olabilir.

EK-6

(Mülga tablo:RG-10/3/2010-27517)

AÇIKLAMALAR:

(1) Atık suda bu parametrelerin birden fazlasının bulunduğu hallerde, her parametrenin tespiti için ayrı analiz yapılır. Ölçülen değerlerin, kabul edilebilir değerler içerisindeki % oranları hesaplanır. Bu % değerlerin toplamı 100'ü geçemez.

(2) Endüstriyel atıklarda BOI5 ve KOI için kabul edilebilir değerler, listede belirtilen kabul edilebilir değerlerin,1.5 katı alınarak uygulanır.

(Değişik:RG-21/9/2008-27004) EK-7

ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARDA KİMYASAL, TOKSİKOLOJİK VE MİKROBİYOLOJİK KABUL EDİLEBİLİR ÜST SINIR DEĞERLER						
ÜRÜN GRUBU	YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER					
	KİMYASAL (X1)	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Yaş Ağırlık)	TOKSİKOLOJİK (X1)	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER	MİKROBİYOLOJİK (X1)	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER
CANLI	AĞIR METALLER		PSP	100 g'da 80 Mikrogramdan az olmalıdır.	Fekal Koliform	Kabuklararası sıvıda ve ette 300 EMS/100 g
	- Cıva	0,5 mg/kg				
	- Kadmiyum	1,0 mg/kg	ASP	g'da 20 Mikrogramdan az olmalıdır.	E. coli	Kabuklararası sıvıda ve ette 230 EMS/100 g
	- Kurşun	1,5 mg/kg				
	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR		DSP	Hiç bulunmamalıdır	Salmonella	25 g Ette hiç bulunmamalıdır.
	-Benzo(a)piren	10 µg/kg			V. parahaemolyticus	Hiç bulunmamalıdır.
	DİOKSİNLER					
	Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g				
Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g					
DONDURULMUŞ VE İŞLENMİŞ	AĞIR METALLER		PSP	100 g'da 80 Mikrogramdan az olmalıdır.	A- PATOJENLER	
	- Cıva	0,5 mg/kg			Salmonella	25 g ette hiç bulunmamalıdır. n=5, c=0
	- Kadmiyum	1,0 mg/kg			V. parahaemolyticus	Hiç bulunmamalıdır.
	- Kurşun	1,5 mg/kg			V. cholera	Hiç bulunmamalıdır.
	- Kalay (İnorganik) (X2)	200 mg/kg	ASP	g'da 20 Mikrogramdan az olmalıdır.	B- MİKROORGANİZMALAR (g'da)	
			DSP	Hiç bulunmamalıdır	Staphylococcus aureus	n=5, c=2, m=100, M=1000
					Koliform	n=5, c=2, m=10, M=100
					E. Coli	n=5, c=1, m=10, M=100
					L. Monocytogenes	n=5, c=0
	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR					
	Benzo(a)piren (Konservede dahil)	10 µg/kg				
	DİOKSİNLER					
	Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g				
	Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g				

(X1) : Bu analizler üretim ve yetiştiricilik alanında yapıldığı takdirde, canlı üründe aranmaz.

(X2) : Konserve ürünlerde.

n : Analizi yapılması gereken örnek ünite sayısı.

c : m ve M değerleri arasında değer gösteren kabul edilebilir maksimum örnek ünite sayısı. (Hatalı numune ünitelerinin kabul edilebilir maksimum sayısı.)

m : Hatalı kabul edilen örnek ünitelerinin g'nda bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı. (Hiçbir örnek M'den fazla değer gösteremez.)

M : Örnek ünitenin g'nda kabul edilebilecek maksimum mikroorganizma sayısı. (Hiçbir örnek M'den fazla değer gösteremez.)

(Değişik:RG-21/9/2008-27004) EK-8

KABUKLULAR VE YUMUŞAKÇALARDA (KAFADAN BACAĞILAR, KARINDAN BACAĞILAR) KİMYASAL, MİKROBİYOLOJİK VE ORGANOLEPTİK KABUL EDİLEBİLİR DEĞERLER

A.CANLI

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER		
ÜRÜN GRUBU	KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (yaş ağırlık)
KABUKLULAR (Karides, Kerevit , İstakoz , Yengeç vb.)	Ağır Metaller	
	- Cıva (X1)	0,5 mg/kg
	- Kadmiyum (X1)	0,5 mg/kg
	- Kurşun (X1)	0,5 mg/kg
	DİOKSİNLER (X1)	
	Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g
Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g	

B. TAZE VE SOĞUTULMUŞ

1. YUMUŞAKÇALAR (KAFADAN VE KARINDAN BACAĞILAR)

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER					
ÜRÜN GRUBU	ORGANOLEPTİK KRİTERLER			KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Yaş Ağırlık)
	PARAMETRE	KABUL EDİLEBİLİR	KABUL EDİLEMEZ		
YUMUŞAKÇALAR (KAFADAN VE KARINDAN BACAĞILAR) (Deniz Salyangozu, Ahtapot, Mürekkep Balığı, Kalamar v.b.)	Deri	- Deri rengi canlı veya donuk	- Rengi soluklaşmış,	Toplam Uçucu Bazik Azot (TVBN)	< 10 Uygun
		- Ete yapışık	- Etten kolaylıkla ayrılıyor	mg Azot/100 g	10-15 Kabul Edilebilir
	Et	- Çok sıkı, sert, sıkı - Beyaz, inci parlaklığında veya kireç beyazlığında	- Hafif gevşek, - Pembe beyaz veya hafif sarıya dönük		> 15 Kabul Edilemez
				AĞIR METALLER	
		- Cıva (X1)		0,5 mg/kg	
	Kollar	- Koparılmaya dayanıklı veya direnç göstermekte	- Daha kolay koparılmakta	- Kadmiyum (X2)	1,0 mg/kg
	Koku	- Taze deniz yosunu kokusunda, hafif veya hiç kokusu yok	- Mürekkep kokusu	- Kurşun (X2)	1,0 mg/kg
				POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR	
				Benzo(a)piren	5,0 µg/kg
				DİOKSİNLER	
Dioksinlerin toplamı en çok				4,0 pg/g	
Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g				

2. KABUKLULAR

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER					
ÜRÜN GRUBU	PARAMETRE	ORGANOLEPTİK KRİTERLER		KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Yaş Ağırlık)
		KABUL EDİLEBİLİR	KABUL EDİLEMEZ		
Karides ve Kerevit	Görünüm (Bütün Türler İçin)	Kabuk yüzeyi nemli ve ışıltılı, Kaptan kaba aktarılma durumunda, karideslerin birbirlerine yapışmaması, Etin değişik kokusu olmamalı, Karidesler kum, mukus ve diğer yabancı maddelerden ari,	Kabuk yüzeyi mat, soluk ve nemini kaybetmiş, Karideslerde birbirlerine yapışma, Ette ağır amonyak kokusu oluşumu, Kum, mukus ve diğer maddelerle buluşık,	AGIR METALLER	
				-Cıva (X1)	0,5 mg/kg
				-Kadmiyum (X1)	0,5 mg/kg
				-Kurşun (X1)	0,5 mg/kg
	Görünüm (Kabuklu Karidesler)	Rengi pembe veya açık solgun, açık kırmızı küçük beyaz lekeler veya kırmızımtrak pembe, beyaz noktalı mavimtrak pembeye, kabuğun göğüs kısmı açık renkte veya griye doğru dönüşüm, Aynı tarzda pembe renkte, kısmen koyu renklenmeye doğru değişim,	Renkte koyulaşma ve kırmızımtrak pembeden gri ve koyu siyaha doğru dönüşüm, Baştan kuyruğa kadar rengin kararması	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR	
				Benzo(a)piren	5,0 µg/kg
				DIOKSİNLER (X1)	
	Et (Kabuğun ayıklanması sırasında ve sonrasında etin durumu)	Teknik açıdan kaçınılmaz et kayıpları olmakla birlikte kolaylıkla kabuğunun soyulması, az miktarda et kayıplarıyla daha az kolaylıkla kabuğundan ayrılma, Sıkı ancak sert değil veya daha az sıkı ve daha az sert	Kabuktan ayırma sırasında et kaybının fazlalığı ve ayrılmanın zor olması, Gevşek ve sıklığını kaybetmiş	Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g
				Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g
	Parçalar	Nadiren karides parçaları kabul edilebilir veya az miktarda parça kabul edilebilir	Yoğun parçalanmış karides parçaları ile birlikte olması		
Koku	Taze deniz yosunu kokusu veya koku yok, asidimsi koku	Tamamen deniz kokusunun kaybı, yoğun amonyak ve asit kokusu			

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER					
ÜRÜN GRUBU	PARAMETRE	ORGANOLEPTİK KRİTERLER		KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Yaş Ağırlık)
		KABUL EDİLEBİLİR	KABUL EDİLEMEZ		
Yengeç, Pavurya Istakoz v.b.	Görünüm	- Doğal görünümde	- Doğal görünümü kaybolmuş, - Renkte değişim, - Kabuk yüzeyinde matlaşma, - Asidimsi koku	AGIR METALLER	
				-Cıva (X1)	0,5 mg/kg
				-Kadmiyum (X1)	0,5 mg/kg
				-Kurşun (X1)	0,5 mg/kg

Kabuk	- Soluk pembe veya pembeden portakal kırmızısına kadar değişen renkte, siyah leke yok	- Solma, -Özellikle kabuk ve kuyruk kesimleri arasında grimsi renk, -Siyah nokta	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR	
			Benzo(a)piren	5,0 µg/kg
			DIOKSİNLER (X1)	
Göz ve solungaçlar	-Siyah parlak gözler veya donuk ve gri-siyah -Pembe solungaçlar veya griye dönük	- Solungaçlar koyu gri renkte, -Kabuğun sırt yüzünde yeşilimsi renklenme	Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g
			Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g
Koku	- Kabuklulara özgü hafif koku veya bu kokunun kaybolması, amonyak kokusu yok	- Ekşi koku		
Kuyruk eti	- Beyaza çalan mavimsi şeffaf et, yarı şeffaf değil, ancak renkte değişim yok	- Etin görünümü donuk ve mat		

C. DONDURULMUŞ VE İŞLENMİŞ

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER				
ÜRÜN GRUBU	PARAMETRELER			
KABUKLULAR	KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞER (Yaş Ağırlık)	MİKROBİYOLOJİK	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)
(Kerevit, Karides, İstakoz, Yengeç vb.)	AĞIR METALLER		A-PATOJENLER	
	- Cıva (X1)	0,5 mg/kg	- Salmonella	25 g'da olmayacak n=5, c=0
	- Kadmiyum (X1)	0,5 mg/kg	B-MİKROORGANİZMALAR (g'da)	
	- Kurşun (X1)	0,5 mg/kg	- Staphylococcus aureus	n=5, c=2, m=100, M=1000
	- Kalay (İnorganik) (X3)	200 mg/kg	- Koliform	n=5, c=2, m=10, M=100
	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR		- E. coli	n=5, c=1, m=10, M=100
	Benzo(a)piren (X1)	5,0 µg/kg	- L. monocytogenes	n=5, c=0
	DİOKSİNLER (X1)			
	Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g		
	Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g		
(Deniz Salyangozu vb.)	AĞIR METALLER		A-PATOJENLER	
	Cıva	0,5 mg/kg	- Salmonella	25 g'da olmayacak n=5, c=0
	Kadmiyum	1,0 mg/kg		
	Kurşun	1,0 mg/kg		
	Kalay (İnorganik) (X3)	200 mg/kg		
	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR		B-MİKROORGANİZMALAR (g'da)	
	Benzo(a)piren	5,0 µg/kg	- Staphylococcus aureus	n=5, c=2, m=100, M=1000
	DİOKSİNLER		- Koliform	n=5, c=2, m=10, M=100
	Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g	- E. coli	n=5, c=1, m=10, M=100
	Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g	- L. Monocytogenes	n=5, c=0
KAFADAN BACAKLILAR	AĞIR METALLER		A-PATOJENLER	
	Cıva	0,5 mg/kg	- Salmonella	25 g'da olmayacak n=5, c=0
	Kadmiyum (X2)	1,0 mg/kg		
	Kurşun	1,0 mg/kg		
	Kalay (İnorganik) (X3)	200 mg/kg		
	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR		B-MİKROORGANİZMALAR(g'da)	
	Benzo(a)piren	5,0 µg/kg	- Mesofilik aerobik bakteri	n=5, c=2, m=10 ⁶ , M=10 ⁷
			- Staphylococcus aureus	n=5, c=2, m=10 ³ , M=5x10 ³
			- Koliform	n=5, c=2, m=160, M=210
			- E. coli	n=5, c=2, m=10, M=100
DİOKSİNLER		- L. monocytogenes	n=5, c=0	
Dioksinlerin toplamı en çok	4,0 pg/g			
Dioksinlerin ve benzeri PCBs'lerin toplamı en çok	8,0 pg/g			

(X1): Kabuklular (Yengeç etinin kahverengi kısmı, istakoz ve benzeri büyük kabukluların (*Nephropidae* ve *Palinuridae*) baş ve göğüs etleri hariç)

(X2): İç organları alınmış halde aranır.

(X3): Konserve ürünler

n: Analizi yapılması gereken örnek ünite sayısı.

c: m ve M değerleri arasında değer gösteren kabul edilebilir maksimum örnek ünite sayısı (Hatalı numune ünitelerinin kabul edilebilir maksimum sayısı).

m: Hatalı kabul edilen örnek ünitelerinin g'nda bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı (Hiçbir örnek M'den fazla değer gösteremez).

M: Örnek ünitelerinin g'nda kabul edilebilecek maksimum mikroorganizma sayısı (Hiçbir örnek M'den fazla değer gösteremez).

(Değişik:RG-21/9/2008-27004) EK-9

BALIKLARDA ORGANOLEPTİK, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK KABUL EDİLEBİLİR DEĞERLER
A. TAZE VE SOĞUTULMUŞ

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER					
ÜRÜN GRUBU	PARAMETRE	ORGANOLEPTİK KRİTERLER		KİMYASAL	
		KABUL EDİLEBİLİR	KABUL EDİLEMEZ	PARAMETRE	KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞER (Yaş ağırlık)
		GÖRÜNÜM			
Balıklar	Deri	Canlı ve parlak, renk kaybı yok veya canlı fakat parlak olmayan renk Bazı türler için karın ile sırt arasında açık renk farkı veya daha az renk farkı	Solgun, donuk renk, Derinin etten ayrılması	Toplam Uçucu Bazik Azot (X4) ABVT (TVBN) mg Azot / 100 g.	< 20 Uygun 20-28 Kabul Edilebilir > 28 Kabul Edilemez
	Mukoza	Şeffaf ve akıcı (sulu) mukoza, sümüksü madde veya hafif bulanık mukoza	Sütlü mukoza, Donuk renkte, saydam değil	Histamin (X3)	m=100 mg/kg M=200 mg/kg n=9 c=2
	Göz	Dışbükey (şişkin) şeffaf kornea veya hafif çökmüş yansımalar gösteren saydam tabaka Siyah parlak gözbebeği veya solgun göz bebeği	Merkezde içbükey (*) Sütümsü kornea, Gri renkli gözbebeği	AĞIR METALLER	
	Solungaçlar Parlak Renk	Mukoza yok veya hafif berrak mukoza lekeleri Daha az renkli veya renk kaybına uğramış	Sütümsü mukoza (sümüksü madde)	Cıva (X1) (X6) (X7) Kadmiyum (X2) (X6) (X7) Kurşun (X6) (X7)	0,5 mg/kg 0,05 mg/kg 0,3 mg/kg
	Et (Karından Kesit)	Mavimsi, yarı şeffaf pürüzsüz, parlak veya kadifemsi cilalı, keçemsi Orijinal renginde bir değişiklik yok veya hafif değişmiş	Saydamsız (*)	POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR	2 µg/kg
	Omurga	Omurga boyunca renklenme yok veya hafif pembe Ayrılmadan kırılıyor veya yapışık	Kırmızı (*) Yapışık değil (*)	Benzo(a)piren (X6) (X7)	2 µg/kg
	Organlar	Böbrekler, diğer organ kalıntıları ve aortun içindeki kan parlak kırmızı veya donuk kırmızı, kanda renk kaybı	Böbrekler, diğer organ kalıntıları ve kan kahverengimsi (*)		
	Et	Sıkı ve esnek, pürüzsüz yüzeyli veya esneklikte azalma	Yumuşak ve gevşek (*) Kolayca deriden ayrılan pullar (*) Pürüzlü yüzey	DİOKSİNLER Dioksinlerin toplamı en çok (X6) (X7) - Dioksinlerin ve dioksin benzeri PCBs'lerin toplamı en çok (X8)	4,0 pg/g 8,0 pg/g
	Karın Zarı (periton)	Tamamen ete yapışık veya yapışık	Yapışık değil (*)	Dioksinlerin toplamı en çok (X6) (X7) Dioksinlerin ve dioksin benzeri PCBs'lerin toplamı en çok (X8)	4,0 pg/g 8,0 pg/g
	Koku (Solungaçlar, deri, karın boşluğu)	Deniz yosunu kokulu veya ne kötü nede deniz yosunu kokulu	Ekşi		
Kıkırdaklı Balıklar	Gözler	Dış bükey, parlak ve ışıltılı veya az çökük ve ışıltı kaybolmuş Göz bebekleri küçük veya ovalleşmiş	Sarımsak renkli, iç bükey		

	Görünüm	Ölüm sertliğinde veya ölüm sertliğine yakın sertlikte veya sertlik durumu azalmış Deri üzerinde bir miktar açık renkte mukoza mevcut veya deri üzerinde ve özellikle ağız etrafında ve solungaç ağızlarında mukoza yok	Ağız ve solungaç ağızlarında büyük miktarda mukoza	
	Koku	Deniz yosunu kokusunda veya koku yok veya hafif koku, ancak amonyak kokusu yok	Sert (keskin) amonyak kokusu	
Yassı Balıklar (Dil, pisi)	Deri	Rengi canlı, parlak, ışıltılı veya canlı Mukoza sulu, Yapısı sert elastiki veya sert	Rengi açılmakta, Deri katlı, Mukoza kalın, Gevşek ve yumuşak	
	Görünüm	Yüzgeç kenarları yuvarlaklaşmış veya katı Yarı saydam	Gevşek ve yumuşak	
	Karın	Beyaz ve parlak renkte, Yüzgeçler etrafında mor yansımalar veya sadece yüzgeçler etrafında kırmızı lekeler	Sarıdan yeşile dönmüş karın, Ette kırmızı lekeler	
ÜRÜN GRUBU		PARAMETRE	KONTROL ŞEKLİ	KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞER
Balıklarda (Uskumrugiller, ringa ve benzeri balıklar, Atlantik, Pasifik Somonlar)		Sindirim Sistemi ve Kaslarda Parazit	Görsel Muayene	Hiç bulunmamalıdır.

B. DONDURULMUŞ VE İŞLENMİŞ

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER					
ÜRÜN GRUBU	FORMU	KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞER (Yaş ağırlık)	MİKROBİYOLOJİK	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)
BALIKLAR	DONDURULMUŞ	Histamin (X3)	m=100 mg/kg M=200 mg/kg n=9 c=2	A-PATOJENLER	
				- Salmonella	25 g'da olmayacak n=5, c=0
				- V. parahaemolyticus	Hiç bulunmamalıdır.
				- V. cholera	Hiç bulunmamalıdır.
		AĞIR METALLER		B-MİKROORGANİZMALAR (g'da)	
		-Cıva (X1) (X6) (X7)	0,5 mg / kg	- Mesofilik aerobik bakteri	n=5, c=2, m=10 ⁶ , M=10 ⁷
		-Kadmiyum (X2) (X6) (X7)	0,05 mg / kg	- Staphylococcus aureus	n=5, c=2, m=10 ³ , M=5x10 ³
		-Kurşun (X6) (X7)	0,3 mg / kg	- Koliform	n=5, c=2, m=160, M=210
		POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR		- E. coli	n=5, c=2, m=9, M=12
		Benzo(a)piren (X6) (X7)	2 µg/kg yağda	- L. Monocytogenes	n=5, c=0
	DİOKSİNLER				
	- Dioksinlerin toplamı en çok (X6) (X7)	4,0 pg/g			
	- Dioksinlerin ve dioksin benzeri PCBs'lerin toplamı en çok (X8)	8,0 pg/g			
	İŞLENMİŞ	Histamin (X3)	m=200 mg/kg, M=400 mg/kg n=9, c=2	A-PATOJENLER	
				- Salmonella	25 g'da olmayacak n=5, c=0
		AĞIR METALLER		- V. parahaemolyticus	Hiç bulunmamalıdır.
		Cıva (X1) (X6) (X7)	0,5 mg / kg	- V. cholera	Hiç bulunmamalıdır.
		Kadmiyum (X2) (X6) (X7)	0,05 mg / kg	B-MİKROORGANİZMALAR (g'da)	
		Kurşun (X6) (X7)	0,3 mg / kg	- Mesofilik aerobik bakteri	n=5, c=2, m=10 ⁵ , M=10 ⁶
		POLİSİKLIKAROMATİK HİDROKARBONLAR		- Staphylococcus aureus	n=5, c=2, m=10 ² , M=5x10 ³
		Benzo(a)piren (X6) (X7) (X9)	2 µg/kg yağda	- Koliform	n=5, c=2, m=93, M=95
		DİOKSİNLER		- E. coli	n=5, c=2, m=3, M=6
		- Dioksinlerin toplamı en çok (X6) (X7)	4,0 pg/g	- L. Monocytogenes	n=5, c=0
	- Dioksinlerin ve dioksin benzeri PCBs'lerin toplamı en çok (X8)	8,0 pg/g			
	KONSERVE	Histamin (X3)	m=100 mg/kg M=200 mg/kg n=9 c=2	Balık konservelerinin mikrobiyolojik kontrolü (Ticari Sterilite Kontrolü)	Steril olmalıdır.
		AĞIR METALLER		Clostridium spp.	Hiç bulunmamalıdır.
		- Kalay (İnorganik)	200 mg/kg	L. monocytogenes	n=5, c=0
		DİOKSİNLER			
		- Dioksinlerin toplamı en çok (X6) (X7)	4,0 pg/g		
	- Dioksinlerin ve dioksin benzeri PCBs'lerin toplamı en çok (X8)	8,0 pg/g			
HAVYAR (X5)	AĞIR METALLER		- Toplam mesofilik aerobik bakteri	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	
	- Kalay (İnorganik)	200 mg / kg	- E. coli	n=5, c=0	
			- Staphylococcus aureus	n=5, c=0	
	DİOKSİNLER		- Salmonella	n=5, c=0	
	- Dioksinlerin toplamı en çok (X6) (X7)	4,0 pg/g	- Clostridium perfringens	n=5, c=2, m=10, M=10 ²	
	- Dioksinlerin ve dioksin benzeri PCBs'lerin toplamı en çok (X8)	8,0 pg/g	- L. monocytogenes	n=5, c=0	

(*) : Bozulmanın daha ileri aşamasında

(X1): Fener balıkları (*Lophius* spp.), Atlantik yayını/kedi balığı (*Anarhichas lupus*), Palamut (*Sarda sarda*), Yılan balıkları (*Anguilla* spp.), Kütük balığı (*Hoplostethus* spp.), *Coryphaenoides rupestris*, Kalkan benzeri yassı balık (*Hippoglossus Hippoglossus*), Kılıç balığı benzeri balıklar (*Makaira* spp.), (*Istiophorus platypterus*), Megrim (*Lepidorhombus* spp.), Barbunya (*Mullus* spp.), Turna (*Esox lucius*), Palamut/iri uskumruya benzer balık (*Orcynopsis unicolor*), Tavuk balığı (*Tricopterus minutes*), Portekiz köpek balığı (*Centroscyms coelolepis*), Vatoz (*Raja* spp.), Mercan türü balıklar (*Sebastes marinus*, *S. mentella*, *S. viviparus*), Kıl kuyruk yılan balığı (*Lepidopus caudatus*, *Aphanopus carbo*), Mercan balıkları (*Pagellus* spp.), Köpek balığı (tüm türleri), Uskumru türü balıklar (*Lepidocybium flavobrunneum*, *Ruvettus pretiosus*, *Gempylus serpens*), Mersin balığı (*Acipenser* spp.), Kılıç balığı (*Xiphias gladius*), Orkinos (*Thunnus* spp., *Euthynnus* spp. ve *Katsuwonus pelamis*) balıklar için: 1.0 mg /kg olarak uygulanır.

(X2): Palamut (*Sarda sarda*), Karagöz (*Diplodus vulgaris*), Yılan balığı (*Anguilla anguilla*), Hamsiler (*Engraulis* spp.) Kefal (*Mugil labrosus labrosus*), İstavrit (*Trachurus* spp.), *Luvarus imperialis*, Sardalya (*Sardina pilchardus*), Sardalya türleri (*Sardinops* spp.), Orkinos (*Thunnus* spp., *Euthynnus* spp. ve *Katsuwonus pelamis*), Dil balığı (*Dicologlossa cuneata*) etleri için: 0.1 mg / kg olarak, Kılıç balığı (*Xiphias gladius*) eti için 0,3 mg/kg olarak uygulanır.

(X3): Bakanlık talep ettiği taktirde *Engraulidae*, *Scombridae*, *Clupeidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae*, *Scombrosidae* familyasına ait türlerde aranır.

(X4): Organoleptik muayene sonucu şüphelenildiği taktirde tüm balık türlerinde aranır.

(X5): Balık yumurtasından elde edilmiş havyar ve havyar benzeri ürünler.

(X6): Balık, bütün halde tüketiliyorsa maksimum limit bütün haldeki balığa uygulanır.

(X7): Balık karaciğeri (GTİP No: 0302 70 00) hariç uygulanır.

(X8): Yılan balığı eti (*Anguilla anguilla*) ve ürünleri için 12 pg/g uygulanır.

(X9): Fıme edilmiş ürünlerde 5 µg/kg yağda

n : Analizi yapılması gereken örnek ünite sayısı.

c : m ve M değerleri arasında değer gösteren kabul edilebilir maksimum örnek ünite sayısıdır. (Hatalı numune ünitelerinin kabul edilebilir maksimum sayısı.)

m : Hatalı kabul edilen örnek ünitelerinin g'ında bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı. (Hiçbir örnek M'den fazla değer gösteremez.)

M : Örnek ünitenin g'ında kabul edilebilecek maksimum mikroorganizma sayısı. (Hiçbir örnek M'den fazla değer gösteremez.)

Seri No :
Karar No :

Karar Tarihi :

İDARİ PARA CEZASI KARARI

İDARİ PARA CEZASININ MUHATABI			
Gerçek Kişi		Tüzel Kişilik	
Vergi Kimlik No		Vergi Kimlik No	
Adı ve Soyadı		Unvanı	
Baba Adı			
Ana Adı			
Doğum Tarihi ve Yeri		Kanuni Temsilcisinin	Adı ve Soyadı
Adresi			Görevi
		Vergi Kimlik No	
Balıkçı Gemisi		Vergi Dairesi Adı	
Adı		Adresi	
Ruhsat Kod No			
Bağlama Limanı			
Teknik Kütük No			
İdari Para Cezasının	Yasal Dayanağı	1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu'nun 36'ncı maddesi ve Yönetmeliği	
	Nedeni		
Suçun İşlendiği Yer			
Tarih ve Saat			
Cezanın Miktarı			
Ödeneceği Kuruluş	 Malmüdürlüğü /Vergi Dairesi	
İDARİ PARA CEZASINA İTİRAZ MERCİİ		Yetkili İdare Mahkemesi	
SON İTİRAZ TARİHİ		Tebliğ tarihinden itibaren 7 gündür.	
DÜZENLEYEN KONTROL GÖREVLİLERİ			
Adı Soyadı			
Görevi			
Görev Yeri			
	Mühür /İmza		Mühür /İmza

TUTANAK VE TEBLİGAT

Seri No:

Sıra No:

Tarih :

CEZANIN MUHATABI	Adı Soyadı		Adresi:
	Unvanı		
	Vergi Kimlik No		
1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun...../.....Yönetmeliğinin/..... Numaralı Sirkülerin maddesinde yer alan hükme aykırı olarak suçu işlediğiniz tespit edilmiştir.			
Bu nedenle hakkınızda 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun 36'ncı maddesinin bendinin fıkrasına göre			
tutarında idari para cezası kesilmiş ve aşağıda adı soyadı ve imzaları bulunan heyet huzurunda tarafınıza tebliğ edilmiştir.			
Bahse konu idari para cezasını 30 gün içinde Malmüdürlüğü/Vergi Dairesine ödemeniz gerekmektedir. Ödemediğiniz takdirde, para cezası 6183 sayılı Amme Alacakları Tahsil Usulü Hakkında Kanun hükümlerine göre tahsil edilmektedir.			
İdari para cezalarına karşı tebliğ tarihinden itibaren en geç 7 gün içerisinde yetkili İdare Mahkemesine itiraz hakkınız bulunmaktadır.			
İtiraz, verilen bu para cezasının yerine getirilmesini durdurmaz.			
TEBLİĞ EDEN	Adı ve Soyadı/ Unvanı		Adı ve Soyadı/ Unvanı
	İmza/Mühür		İmza/Mühür
TEBELLÜĞ EDEN*	Adı ve Soyadı / Unvanı		
	İmza		
İfadesi:			
*Suçlu tebellüğ etmediği takdirde, bu durum kontrol görevlileri tarafından belirtilerek imzalanacaktır.			
Not: İfadenin daha uzun olması halinde başka bir kağıda devam edilecektir.			
EKİ	İdari Para Cezası Kararı () adet		
	Zapt Tutanağı () adet		

ZAPTETME (ELKOYMA) TUTANAĞI

No :
Tarih:

ZAPTEDİLEN SU ÜRÜNLERİ VE İSTİHSAL VASITALARININ	Türü	Miktarı	Özelliği
YALNIZ KALEMDİR.			
ZAPTETME GEREKÇESİ	1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu/Yönetmeliği/ Numaralı Sirkülerin maddesi hükümlerine aykırı olarak hareket edildiğinden		
YASAL DAYANAK	1 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununun 36/ bendi/..... fıkrası		
Yukarıda belirtilen su ürünlerine / istihsal vasıtalarına Su Ürünleri Kanununa aykırılık nedeniyle el konulmuştur.			
	Teslim Alanlar		Teslim Eden
Adı Soyadı			Adı Soyadı/ İmza
Unvanı			
Mühür/İmza			

(1) 19/10/2007 tarihli ve 26675 sayılı Resmi Gazete ile Su Ürünleri Yönetmeliğinin 6 ncı maddesinin birinci fıkrasında, 14 üncü maddesinde, 15 inci maddesinin son fıkrasında, 16 ncı maddesinin ikinci, üçüncü ve son fıkrasında, 19 uncu maddesinin (c) bendi ile 20 nci maddesinde geçen "sirküler" ibareleri "tebliğ" olarak değiştirilmiş ve yerine işlenmiştir.