

# SU ÜRÜNLERİ YÖNETMELİĞİ

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 kirletic 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 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 ürediği, 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 hapsetmek suretiyle yakalanmalarını sağlayan istihsal vasıtasını,

**Gırgır Ağları:** Alttan büzülen çevirme ağlarını, (RG. 18 Mart 2003-Sayı:25052, Madde 1- ile ilave)

**Alamana Ağları:** Alttan büzülmeyen, voli ağları olarak da adlandırılan çevirme ağlarını, (RG. 18 Mart 2003-Sayı:25052, Madde 1- ile ilave)

**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:** Ağ ıslakken, ağ ipinin ve düğümünün kalınlığına bakılmak-sızın, 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, (RG. 18 Mart 2003-Sayı:25052, Madde 1- ile değişik)

**Balık Boyu:** Ağız 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,

(10/3/1995 tarihli ve 22223 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan Su Ürünleri Yönetmeliğinin Tanımlar başlıklı 3 üncü maddesine aşağıdaki tanımlar,15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG’de ilan edilen yönetmelik değişikliğiyle ilave edilmiştir.)

**Tam Boy:** 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 :** Geçici bir önlem olarak su ürünleri istihsal yerleri, istihsal vasıtaları ve ürünler üzerinde kullanma yetkisinin sınırlandırılmasını,

**Müsadere :** 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- (15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG'de ilan edilen değişik şekli )**

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 yardımcılarını 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 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 istihsalini 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: (Maddenin birinci, ikinci ve dördüncü fıkralarının 18 Ekim 2001 tarih ve 24557 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilen değişik şekli)**

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.

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.

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. (15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG'de ilan edilen değişik şekli )

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

**(Maddenin 18.10.2001 tarih ve 24557 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilen değişik şekli)**

#### Sportif Avcılığın Esasları

**Madde 6:** Denizlerde ve içsularda yapılacak sportif avcılığın esasları Bakanlıkça belirlenerek, sirküler 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'î 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'î 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 10.03.2010/27517 sayılı R.G.)**

**(Mülga 10.03.2010/27517 sayılı R.G.)**

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.

**(Değişiklik 10.03.2010/27517 sayılı R.G.)** Ek 5 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 10.03.2010/27517 sayılı R.G.)**

## 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

Motorsuz gemilerle; olta, uzatma, fanyalı, çökertme, serpme ve çevirme ağları (RG. 18 Mart 2003-Sayı:25052, Madde 3- ile "alamana tipi çevirme ağları" olarak değiştirilmiştir.), ıçırıp, 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 fişeği, 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 bulundurulan av araç ve gereçleri de bulundurulabilir.

#### Ağlar

#### **Madde 14- (15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG'de ilan edilen değişik şekli )**

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

#### **Diğer istihsal Vasıtaları ve İzne Tabii Avcılık Faaliyetleri**

**Madde 15- (15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG'de ilan edilen değişik şekli )** 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.

Özel izne tabii tutulacak su ürünleri avcılık faaliyetleri veya yöntemlerine ilişkin usul ve esaslar sirküler ile belirlenir.**(15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG'de ilan edilen yönetmelik değişikliğiyle ilave edilmiştir.)**

## **Genel Yasak, Sınırlama ve Yükümlülükler**

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

Avlanma yasağı süresince istihsal yasaklanmış olan su ürünlerinin her ne suretle olursa olsun satışı, nakli ve imalatta kullanması 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. Stok tespiti yapılan ürünlerden işlenmesi, satışı veya nakli için süre tanınacak ürünlerin neler olduğu, bunlara tanınacak süreler ve yapılacak diğer işlemler sirküler ile belirlenir.**(son cümle,15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG'de ilan edilen yönetmelik değişikliğiyle ilave edilmiştir.)**

İl Müdürlüğünce tespiti yapılan su ürünleri, İl Müdürlüğünden izin alınmadan kullanılamaz, satılamaz, nakledilemez ve ihraç edilemez. Genel veya yerel olarak menşei belgesi düzenlenmesi zorunluluğu getirilecek türler ile uygulama yapılacak alanlar sirküler ile belirlenir. **(son cümle,15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG'de ilan edilen yönetmelik değişikliğiyle ilave edilmiştir.)**

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

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

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

Avlanma yasağı süresince, gemilerde ve istihsal yerlerinde istihsal vasıtaları bulundurulamaz. Ancak, yasadak 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 islah 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, Sirküler 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.

**“ (Değişiklik 07.01.2010/27455 Sayılı R.G.) 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 vasif 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-** (15.02.2004 tarih ve 25374 sayılı RG’de ilan edilen değişik şekli )

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 satışı yapılan avlaması 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 arzi ürünler için izin verilebilir miktar sirkülerle belirlenir.

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

**Madde 20-** Sirkülerde 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 yayın 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 Laboratuar 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.

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. **(Değişiklik 9 Ağustos 2005 tarih ve 25901 Sayılı Resmi Gazete)**

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, ilgilisi 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 kirlı 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.

Yıkılarak 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 37Cde ve 10 gün için 35 Cde 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-** Su ürünlerinden hazırlanan insan gıdaları ile sanayi maddelerinin bu Yönetmelik hükümlerine ve mecburi uygulamada bulunan Türk Standartlarında belirtilen usul ve esaslara göre hazırlanması zorunludur.

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 ilgili standartlara uygun olmalıdır.

### **(Üçüncü fıkranın 03 Şubat 2001 tarih ve 24307 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilen değişik şekli)**

İnsan tüketimine sunulacak canlı, taze, soğutulmuş, dondurulmuş ve işlenmiş su ürünlerinin, kalite ve sağlık şartları açısından, kimyasal, mikrobiyolojik, toksikolojik ve organoleptik özellikleri itibari ile EK-7, EK-8 ve EK-9’da verilen kriterlere uygun olması zorunludur. Bu eklerde yer almayan tür ve parametrelere ilaveler yapılabilir.

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. **(9 Ağustos 2005 tarih ve 25901 Sayılı RG ile eklenen değişiklik)**

“İhraç edilecek su ürünlerinde Ek-7, Ek-8 ve Ek-9’da belirtilen parametrelere uygunluk kontrollerinin nasıl yapılacağına ilişkin usul ve esaslar Bakanlıkça belirlenir. **(9 Ağustos 2005 tarih ve 25901 Sayılı RG ile eklenen değişiklik)**

### **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 iştigal eden tüccar, sanayici, esnaf, ithalatçı ve ihracatçı ile bunların işyerlerini, balıkhaneleri, 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.

(Maddenin üçüncü fıkrasınının 18 Ekim 2001 tarih ve 24557 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilen değişik şekli)

Bu amaçla görevlendirilenler için şekli, içeriği ve verilme esasları Bakanlıkça belirlenecek kimlik kartı düzenlenir.

## **ONBİRİNCİ BÖLÜM**

### **İdari Para Cezalarının Uygulanması ve Yaptırımlar**

#### **Mülki Amirler**

**Madde 34-** 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-** 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-** 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-** 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-** 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-** 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-** 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-** Kanununun 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 il müdürlüğüne 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.

**"GEÇİCİ MADDE 2 – " (Ek 07.01.2010/27455 Sayılı R.G.) 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 Köyşleri Bakanı yürütür.

## EK-1

**"EK-1" (Değişiklik 07.01.2010/27455 Sayılı R.G.)**

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."

## EK-2

T.C.

**TARIM VE KÖYİŞLERİ BAKANLIĞI**

**TÜZEL KİŞİLER İÇİN SU ÜRÜNLERİ RUHSAT TEZKERESİ**

1- TÜZEL KİŞİLİĞİN

A- Ünvanı :  
B- Adresi :  
C- Kuruluş Tarihi :  
D- Ticaret Sicil No :  
E- Yetkili Temsilcinin Adı ve Soyadı :

2- RUHSAT TEZKERESİNİN

A- Numarası :  
B- Verildiği Tarih :  
C- Verildiği Yer :  
D- Sürenin Bittiği Tarih :

3- RUHSAT SAHİBİNİN YAPACAĞI AVCILIK TÜRLERİ

A- :  
B- :  
C- :

D- :  
E- :

4- RUHSAT SAHİBİ AYNI ZAMANDA GEMİ SAHİBİ VEYA  
DONATANI İŞE GEMİYE AİT RUHSAT TEZKERESİNİN

A- Tarihi :  
B- Numarası :  
C- Verildiği Yer :

Bu Ruhsat Tezkeresi 1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu ile buna ait Yönetmelik Hükümleri gereğince iki yıl için verilmiştir.

İl Müdürlüğü .....Valiliği  
.././.... .././....  
Süresi 2 (iki) yıl uzatılmıştır.  
İl Müdürlüğü .....Valiliği  
.././.... .././....  
Süresi 2 (iki) yıl uzatılmıştır.  
İl Müdürlüğü .....Valiliği  
.././.... .././....  
Süresi 2 (iki) yıl uzatılmıştır.

**ACIKLAMA:**

1. Ruhsat Tezkerelerinin istendiğinde ilgililere gösterilmesi zorunludur.
2. Bu Tezkereyi sahibinden başkası kullanamaz.
3. Üzerinde silinti, kazıntı bulunan veya okunamayacak derecede eskimiş, yırtılmış olan, süreleri sona erdiği halde uzatılma işlemi yaptırılmamış bulunan Ruhsat Tezkereleri geçerli değildir.
4. Bu Ruhsat Tezkeresi Türkiye'nin her tarafında geçerlidir.

**"EK-3" (Değişiklik 07.01.2010/27455 Sayılı R.G.)**

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**

(18 Ekim 2001 tarih ve 24557 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilen değişikle yürürlükten kaldırılmıştır)

#### **EK-5**

### **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 çözülmüş oksijen miktarını 6.0 mg/lit den aşağı düşüren atıklar alıcı suya verilemez.

**G- ASKIDA KATI MADDE :** Alıcı suyun askıda katı madde miktarını 30 mg/lit den daha yüksek değere çıkaran atıklar alıcısına 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- CİVA	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- DİNİTROKREZOL	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- KŞİLEN	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- TOLUİDİN	18.0
91- KİNOM	5.0
92- MONONİTROTO LUEN	10.0
93- DİNİTROTO LUEN	10.0
94- TRİNİTROTO LUEN	1.5
95- DİNİTROBENZEN	2.0
96- TOLUEN	10.0
97- FENANTREN	1.0
98- POTASYUM	50.0
99- REÇİNELER	1.0
100- SOPANINLER	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- TOLUİDİN	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 MADDEİN 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- BAKIR 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- SİLVEK	(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 kullanımı 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

### SULARA BOŞALTILABİLECEK ATIKLAR (Mülga 10.03.2010/27517 sayılı R.G.)

## EK-7

### ÇİFT KABUKLU YUMUŞAKÇALARDA KİMYASAL, TOKSİKOLOJİK VE MİKROBİYOLOJİK KABUL EDİLEBİLİR DEĞERLER

ÜRÜN GRUBU	YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER					
	KİMYASAL (X1)	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER	TOKSİKOLOJİK (X2)	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER	MİKROBİYOLOJİK (X2)	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER
CANLI	AĞIR METALLER - Cıva - Kadmium - Kurşun - Bakır - Çinko - Arsenik	0,5 mg/kg	DSP	Hiç bulunmamalıdır.	Fekal Koliform	İntervalvular (Kabuklararası) sıvıda ve ette 300 EMS / 100 gr
		1,0 mg/kg	PSP	100 gr'da 80 Mikrogramdan az olmalıdır.	E.coli	İntervalvular (Kabuklararası) sıvıda ve ette 230 EMS / 100 gr
		1,5 mg/kg	ASP	gr'da 20 Mikrogramdan az olmalıdır.	Salmonella	25 gr ette hiç bulunmamalıdır.
	20,0 mg/kg	V. parahaemolyticus			Hiç bulunmamalıdır.	
Radyonükleid (X3)	Sezyum Cs-134 : 600 Bq/kg Cs-137: 600 Bq/kg					
DONDURULMUŞ VE İŞLENMİŞ	AĞIR METALLER - Cıva - Kadmium - Kurşun - Bakır - Çinko - Arsenik	0,5 mg/kg	DSP	Hiç bulunmamalıdır.	A- PATOJENLER - Salmonella - V.parahaemolyticus - V.cholera	25 gr ette hiç bulunmamalıdır. n=5, c=0 Hiç bulunmamalıdır. Hiç bulunmamalıdır.
		1,0 mg/kg	PSP	100 gr'da 80 Mikrogramdan az olmalıdır.	B- MİKROORGANİZMALAR - Staphylococcus aureus (gr'da) - Sıcağa dayanıklı Koliform	n=5, c=2, m=100, M=1000 n=5, c=2,

					(Katı Ortamda 44 °C, gr' da) - E. coli (Katı Ortamda gr' da)	m=10,M=100  n=5, c=1, m=10, M=100
	Radyonükleid (X3)	Sezyum Cs- 134 : 600 Bq/ kg Cs-137: 600 Bq/kg	ASP	gr'da 20 Mikrogramdan az olmalıdır.		

**(X1)** : Bu gurup analizler Bakanlık talep ettiği takdirde aranır.

**(X2)** : Bu analizler üretim ve yetiştiricilik alanında yapıldığı takdirde, canlı üründe aranmaz.

**(X3)** : Bu analiz üretim ve yetiştiricilik alanında yapıldığı takdirde canlı ve dondurulmuş işlenmiş üründe aranmaz.

**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 gr ' ında bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı. (Hiçbir örnek M 'den fazla değer gösteremez.)

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

## EK-8

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

#### A.CANLI

YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR ( Tolere ) DEĞERLER		
ÜRÜN GRUBU	KİMYASAL (X1)	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER
KABUKLULAR( Karides, Kerevit , İstakoz , Yengeç vb. )	Ağır Metaller -Cıva -Kadmiyum (X2) (X3) -Kurşun (X2) -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg
	Radyonükleidler	Sezyum Cs- 134 : 600 Bq/kg  Cs- 137 : 600 Bq/kg

#### B. TAZE VE SOĞUTULMUŞ

##### 1. YUMUŞAKÇALAR (KAFADAN VE KARINDAN BACAKLILAR)



ÜRÜN GRUBU	ORGANOLEPTİK KRİTERLER				KİMYASAL (X1)		
	PARAMETRE	KABUL EDİLEBİLİR		KABUL EDİLEMEZ	PARAMETRE	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)	
		EKSTRA	A			< 10	Uygun
YUMUŞAKÇALAR (KAFADAN VE KARINDAN BACAĞILAR) ( Deniz Salyangozu, Ahtapot, Mürekkep Balığı, Kalamar v.b. )	Deri	-Deri rengi canlı, -Eete yapışık	-Deri rengi donuk, -Eete yapışık	-Rengi soluklaşmış, -Etten kolaylıkla ayrılıyor	Toplam Uçucu Bazik Azot ABVT (TVBN) mg Azot / 100 gr	< 10	Uygun
	Et	-Çok sıkı, -Beyaz, inci parlaklığında	-Sert, sıkı, -Kireç beyazlığında	-Hafif gevşek,  - Pembe beyaz veya hafif sarıya dönük		10-15	Kabul Edilebilir
	Kollar	-Koparılmaya dayanıklı	-Koparılmaya direnç göstermekte	-Daha kolay koparılmakta		> 15	Kabul Edilemez
	Koku	-Taze deniz yosunu kokusunda	-Hafif veya hiç koku yok	-Mürekkep kokusu	Ağır Metaller -Cıva -Kadmium (X4) -Kurşun (X4) -Bakır -Çinko -Arsenik Sodyum Metabisülfid ((SO <sub>2</sub> ) Kükürt dioksit cinsinden) (X3) (X5)	0,5 mg / kg 1,0 mg / kg 1,0 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg. 1,0 mg / kg 150 mg / kg	

## 2. KABUKLULAR

593

ÜRÜN GRUBU	PARAMETRE	ORGANOLEPTİK KRİTERLER			KİMYASAL (X1)		
		TAZELİK KATEGORİLERİ			PARAMETRE	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)	
		EKSTRA	A	KABUL EDİLEMEZ			
Yengeç, Pavurya v.b.	Görünüm	- Doğal görünümde	- Doğal görünümde	- Doğal görünümü kaybolmuş, - Renkte değişim, - Kabuk yüzeyinde matlaşma, -Asidimsi koku	Ağır Metaller -Cıva -Kadmium (X2) -Kurşun (X2) -Bakır -Çinko -Arsenik Sodyum Metabisülfid (SO <sub>2</sub> Kükürt dioksit cinsinden) (X3)	0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg 150 mg / kg	
Istakoz	Kabuk	- Soluk pembe veya pembeden portakal kırmızısına kadar değişen renkte	- Soluk pembe veya pembeden portakal kırmızısına kadar değişen renkte, -Siyah leke yok	- Solma, -Özellikle kabuk ve kuyruk kesimleri arasında grimsi renk, -Siyah nokta	Ağır Metaller -Cıva -Kadmium (X3) -Kurşun -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg	
	Göz ve solungaçlar	-Siyah parlak gözler, -Pembe solungaçlar	- Gözler donuk ve gri-siyah, -Solungaçlar griye dönük	- Solungaçlar koyu gri renkte,  -Kabuğun sırt yüzünde yeşilimsi			

				renklenme		
	Koku	- Kabuklulara özgü hafif koku	- Kabuklunun kendine özgü kokusunun kaybolması, - Amonyak kokusu yok	- Eksi koku	Sodyum Metabisülfid (( SO <sub>2</sub> ) Kükürtdioksit cinsinden) (X3)	150 mg / kg
	Kuyruk eti	- Beyaza çalan mavimsi şeffaf et	-Yarı şeffaf değil, ancak renkte de değişim yok	- Etin görünümü donuk ve mat		

### C. DONDURULMUŞ VE İŞLENMİŞ

ÜRÜN GRUBU	PARAMETRELER			
	KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)	MİKROBİYOLOJİK	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)
KABUKLULAR (Kerevit, Karides, İstakoz, Yengeç vb. )	Ağır Metaller (X1) -Civa -Kadmiyum (X2) (X3) -Kurşun (X2) -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 0,5 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg	A-PATOJENLER - Salmonella	25 gr'da olmayacak n=5, c=0
	Sodyum Metabisülfid (( SO <sub>2</sub> ) Kükürt dioksit cinsinden ) (X3) -Dondurulmuş -Pişirilmiş	150 mg / kg 50 mg / kg	B-MİKROORGANİZMALAR - Staphylococcus aureus (gr ' da) - Sıcağa dayanıklı Koliform (Katı Ortamda 44 °C, gr ' da) - E.coli (Katı Ortamda gr ' da)	n=5, c=2, m=100, M=1000 n=5, c=2, m=10, M=100 n=5, c=1, m=10, M=100
KARINDAN BACAKLILAR ( Deniz Salyangozu vb. )	Ağır Metaller (X1) -Civa -Kadmiyum -Kurşun -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 1,0 mg / kg 1,0 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg	A-PATOJENLER - Salmonella	25 gr'da olmayacak n=5, c=0
			B-MİKROORGANİZMALAR - Staphylococcus aureus (gr ' da) - Sıcağa dayanıklı Koliform (Katı Ortamda 44 °C, gr ' da) - E.coli (Katı Ortamda gr ' da)	n=5, c=2, m=100, M=1000 n=5, c=2, m=10, M=100 n=5, c=1, m=10, M=100
KAFADAN BACAKLILAR (Ahtapot, Mürekkep balığı, Kalamar vb.)	Ağır Metaller (X1) -Civa -Kadmiyum ( X4) -Kurşun (X4) -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 1,0 mg / kg 1,0 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg	A-PATOJENLER -Salmonella	25 gr'da olmayacak n=10, c=0
	Sodyum Metabisülfid (( SO <sub>2</sub> ) Kükürt dioksit ) cinsinden ( X1) (X3) -Dondurulmuş -Pişirilmiş	150 mg / kg 50 mg / kg	B- MİKROORGANİZMALAR(gr' da) -Mesofilik aerobik bakteri -Staphylococcus aureus -Koliform E.coli	n=5, c=2, m=10 <sup>6</sup> , M=10 <sup>7</sup> n=5, c=2, m=10 <sup>3</sup> , M= 5x10 <sup>3</sup> n=5, c=2, m=160, M=210 n=5, c=2, m=10, M=100

**(X1):** Bu grup analizler Bakanlık talep ettiği takdirde aranır.

**(X2):** Kahverengi yengeç eti hariç.

**(X3):** Yenilebilir kısımlarda aranır.

**(X4):** İç organları alınmış halde aranır.

**(X5):** Kafadan bacaklılarda ( Cephalopoda ) aranır.

**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 gr ' ında bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı ( Hiçbir örnek M ' den fazla değer gösteremez).

**M:** Örnek ünitelerinin gr ' ında kabul edilebilecek maksimum mikroorganizma sayısı ( Hiçbir örnek M ' den fazla değer gösteremez).

## EK-9

### BALIKLARDA ORGANOLEPTİK, KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK KABUL EDİLEBİLİR DEĞERLER

#### A. TAZE VE SOĞUTULMUŞ

ÜRÜN GRUBU	PARAMETRE	ORGANOLEPTİK KRİTERLER				KİMYASAL	
		KABUL EDİLEBİLİR TAZELİK KATEGORİLERİ				PARAMETRE	KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞER
		EKSTRA	A	B	KABUL EDİLEMEZ		
		<b>GÖRÜNÜM</b>					
Balıklar	Deri	- Canlı ve parlak, renk kaybı yok - Bazı türler için karın ile sırt arasında açık renk farkı	- Canlı fakat parlak olmayan renk, - Karın ve sırt renk farkı daha az	- Solmuş ve ton kaybeden renk, - Balığın eğilmesi ve derisinde katlanma	- Solgun, donuk renk, - Derinin etten ayrılması	Ağır Metaller (X1) - Cıva ( X2) - Kadmiyum ( X3) - Kurşun (X4) - Bakır - Çinko - Arsenik	0,5 mg / kg 0,05 mg / kg 0,2 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg
	Mukoza	- Şeffaf ve akıcı (sulu) mukoza, sümüksü madde	- Hafif bulanık mukoza	- Sütümsü mukoza	- Sütü mukoza, - Donuk renkte, saydam değil		
	Göz	- Dışbükey (şişkin) şeffaf kornea, - Siyah parlak gözbebeği	- Dışbükey hafif çökmüş yansımalar gösteren saydam tabaka, - Siyah, solgun gözbebeği	- Yassı, saydamsız kornea Saydamsız gözbebeği, -Göz etrafında kan yayılması	- Merkezde içbükey (*) Sütümsü kornea, - Gri renkli gözbebeği		
	Solungaçlar Parlak renk	- Mukoza yok, - Daha az renkli	- Hafif berrak mukoza lekeleri, - Renk kaybına uğramış	- Saydamsız mukoza, - Sarımsak (*)	- Sütümsü mukoza (sümüksü madde)	Histamin (X5)	-9 örneğin aritmetik ortalama değeri ; 100 ppm' i geçmemelidir. - İki örnekte 100 ppm' den fazla, fakat 200 ppm' den az olabilir. - Hiçbir numunede histamin değeri 200 ppm' i geçmemelidir.
	Et (Karından Kesit)	- Mavimsi, yarı şeffaf pürüzsüz, parlak - Orijinal renginde bir değişiklik yok	- Kadifemsi cilalı, keçemsi, - Renk hafif değişmiş	- Hafif saydamsız	- Saydamsız (*)		
	Omurga	- Omurga boyunca renklenme yok, - Ayrılmadan kırılıyor	- Hafif pembe, - Yapışık	- Pembe, - Az yapışık	- Kırmızı ,(*) - Yapışık değil (*)		
	Organlar	- Böbrekler, diğer organ kalıntıları ve aortun içindeki kan parlak kırmızı	- Böbrekler ve diğer organ kalıntıları donuk kırmızı, - Kanda renk kaybı	- Böbrekler, diğer organ kalıntıları ve kan soluk kırmızı	- Böbrekler, diğer organ kalıntıları ve kan kahverengimsi (*)		
	Et	- Sıkı ve esnek, pürüzsüz yüzeyli	- Esneklilikte azalma	- Hafif yumuşak (gevşek), esneklilik az, - Cilalı (kadifemsi) ve solgun yüzey	- Yumuşak ve gevşek (*) - Kolayca deriden ayrılan pullar, (*) - Pürüzlü yüzey		
	Karın Zarı (periton)	- Tamamen ete yapışık	- Yapışık	- Az yapışık	- Yapışık değil (*)		
	Koku (Solungaçlar, deri, karın boşluğu)	- Deniz yosunu kokulu	- Ne kötü nede deniz yosunu kokulu	- Hafif ekşi	- Ekşi		
Kıkırdaklı Balıklar	Gözler	- Dış büyü, parlak ve ışıltılı, -Göz bebekleri küçük	- Dış büyü az çökük, parlaklık ve ışıltı kaybolmuş,  -Gözbebekleri ovalleşmiş	-Düzleşmiş ve donuklaşmış göz bebekleri	-Sarımsak renkli, iç büyü		
	Görünüm	- Ölümlü sertliğinde veya ölümlü sertliğine yakın sertlikte, - Deri üzerinde bir miktar açık renkte mukoza mevcut	- Sertlik durumu azalmış, - Deri üzerinde ve özellikle ağız etrafında ve solungaç ağızlarında mukoza yok	- Ağız ve solungaç ağızlarında bir parça mukoza, -Alt çene hafif yassılmış	-Ağız ve solungaç ağızlarında büyük miktarda mukoza		
					Toplam Uçucu Bazik Azot (X6) ABVT (TVBN) mg Azot / 100 g.	< 20 Uygun 20-28 Kabul Edilebilir > 28 Kabul Edilemez	

	Koku	- Deniz yosunu kokusunda	- Koku yok veya hafif koku, ancak amonyak kokusu yok	-Hafif amonyak kokusu	-Sert (keskin) amonyak kokusu
Yassı Balıklar (Dil, pisi)	Deri	- Rengi canlı, parlak, ışıltılı, -Mukoza sulu, -Yapısı sert elastiki	- Renk canlı, - Mukoza sulu, - Sert	-Rengi donuk ve solmaya dönük, -Mukoza opak, -Gevşek	-Rengi açılmakta, -Deri katlı, -Mukoza kalın, -Gevşek ve yumuşak
	Görünüm	- Yüzgeç kenarları yuvarlaklaşmış,  - Yarı saydam	- Yüzgeçler katı	-Gevşek	-Gevşek ve yumuşak
	Karın	- Beyaz ve parlak renkte, - Yüzgeçler etrafında mor yansımalar	- Beyaz ve parlak renkte, - Sadece yüzgeçler etrafında kırmızı lekeler	-Beyaz ve donuk, -Çok sayıda kırmızı veya sarı leke	-Sarıdan yeşile dönmüş karın,  - Ette kırmızı lekeler
<b>ÜRÜN GRUBU</b>		<b>PARAMETRE</b>	<b>PARAZİT</b>	<b>KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞER</b>	
Balıklarda (Uskumrugiller, ringa ve benzeri balıklar, Atlantik, Pasifik Somonlar)		-Sindirim Sistemi ve Kaslarda	- Görsel Muayene	-Hiç bulunmamalıdır.	

## B. DONDURULMUŞ VE İŞLENMİŞ

ÜRÜN GRUBU	FORMU	YAPILACAK ANALİZLER VE KABUL EDİLEBİLİR (Tolere) DEĞERLER			
		KİMYASAL	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)	MİKROBİYOLOJİK	KABUL EDİLEBİLİR DEĞER (Tolere)
BALIKLAR	DONDURULMUŞ	Ağır Metaller (X1) -Cıva (X2) -Kadmiyum (X3) -Kurşun (X4) -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 0,05 mg / kg 0,2 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg	A. PATOJENLER - Salmonella - V. parahaemolyticus - V. Cholera  B. MİKROORGANİZMALAR (gr.'da) - Mesofilik aerobik bakteri - Staphylococcus aureus - Koliform - E. Coli	25 gr' da n=10, c=0 Hiç bulunmamalıdır. Hiç bulunmamalıdır.
		Ağır Metaller (X1) -Cıva (X2) -Kadmiyum (X3) -Kurşun (X4) -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 0,05 mg / kg 0,2 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg	A. PATOJENLER -Salmonella - V. parahaemolyticus - V. Cholera  B. MİKROORGANİZMALAR (gr. 'da) - Mesofilik aerobik bakteri - Staphylococcus aureus - Koliform - E. Coli	25 gr' da n=10, c=0 Hiç bulunmamalıdır. Hiç bulunmamalıdır.
	KONSERVE	Ağır Metaller (X1) -Cıva (X2) -Kadmiyum (X3) -Kurşun (X4) -Bakır  -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg 0,05 mg / kg 0,2 mg / kg 20,0 mg / kg 50,0 mg / kg 1,0 mg / kg	Balık konservelerinin mikrobiyolojik kontrolü (Ticari Sterilite Kontrolü)	Steril olmalıdır.
	Histamin (X5)	- 9 örneğin aritmetik ortalama değeri ; 100 ppm' i geçmemelidir. - iki örnekte 100 ppm' den fazla, fakat 200 ppm' den az olabilir. - Hiçbir numunede histamin değeri 200 ppm' i geçmemelidir.	Clostridium spp.	Hiç bulunmamalıdır.	
HAVYAR (X7)	Ağır Metaller (X1) -Cıva -Kadmiyum (X3) -Kurşun (X4) -Bakır -Çinko -Arsenik	0,5 mg / kg	- Toplam mesofilik aerobik bakteri - Esherichia coli - Staphylococcus aerus - Salmonella - Clostridium perfringens - Maya ve küf (X1)	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup> n=5, c=0, m=0, - n=5, c=0, m=0 - n=5, c=0, m=0 - n=5, c=2, m=10, M=10 <sup>2</sup> n=5, c=0, m=10 -	
		Borik Asit (X8) Sodium tetraborate ( boraks ) (X8)	4,0 g/kg  4,0 g/kg		

(\*) : Bozulmanın daha ileri aşamasında

(X1): Bu grup analizler Bakanlık talep ettiği taktirde aranır.

(X2):Fener balığı (Lophius spp.), Atlantik yayını/kedi balığı (Anarhichas lupus), Deniz levreği (Dicentrarchus labrax), Morina benzeri balık (Molva dipterygia), Torik (Sarda sarda), Yılan balığı (Anguilla spp.), Emperor or orange roughy (Hoplostethus atlanticus), Grenadier (Coryphaenoides rupestris ), Kalkan benzeri yassı balık (Hippoglossus Hippoglossus) ,Kılıç balığı benzeri balık (Makaira spp.), Turna (Esox lucius), Torik/iri uskumruya benzer balık (Orcynopsis unicolor), Portekiz köpek balığı (Centroscymnes coelolepis), Vatoz (Raja spp.), Mercan türü balıklar (Sebastes marinus, S.mentella, S. viviparus), Kılıç benzeri balık (Istiophorus platypterus), Kıl kuyruk yılan balığı (Lepidopus caudatus, Aphanopus carbo), Köpek balığı (tüm türleri), Uskumru türü balıklar (Lepidocybium flavobrunneum, Ruvettus pretiosus, Gempylus serpens ), Mersin balığı (Acipenser spp.), Kılıç balığı (Xiphias gladius), Orkinos (Thunnus spp. ve Euthynnus spp.) **balıklar için: 1.0 mg /kg** olarak uygulanır.

(X3): Torik ( Sarda sarda ), Karagöz (Diplodus vulgaris), Yılan balığı (Anguilla anguilla), Avrupa hamsisi (Engraulis encrasicolus), Kefal (Mugil labrosus labrosus), İstavrit (Trachurus trachurus), Louvar or luvar (Luvarus imperialis), Sardalya (Sardina pilchardus), Sardalya türleri ( Sardinops spp. ), Orkinos (Thunnus ve Euthynns türleri ), Dil balığı (Dicologlossa cuneata) **etleri için: 0.1 mg / kg olarak uygulanır.** (Bütün olarak balık yenilmesi halinde bütün balığa maksimum değerler uygulanacaktır).

(X4): Torik (Sarda sarda), Karagöz (Diplodus vulgaris), Yılan balığı (Anguilla anguilla), Kefal (Mugil labrosus labrosus), Grunt (Pomadasy benneti), İstavrit (Trachurus trachurus), Sardalya (Sardina pilchardus), Sardalya benzeri türler ( Sardinops spp. ), Benekli deniz levrek (Dicentrarchus punctatus), Orkinos (Thunnus ve Euthynnys türleri), Dil balığı (Dicologlossa cuneata) **etleri için: 0.4 mg / kg olarak uygulanır.**

( Bütün olarak balık yenilmesi halinde bütün balığa maksimum değerler uygulanacaktır).

(X5): Bakanlık talep ettiği taktirde Engraulidae, Scombridae, Clupeidae familyasına ait türlerde aranır.

(X6): Organoleptik muayene sonucu şüphelenildiği taktirde tüm balık türlerinde aranır.

(X7): Balık yumurtasından elde edilmiş havyar ve havyar benzeri ürünler.

(X8): Asipencer türlerinden elde edilen havyarda aranır.

**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 gr' ında bulunmasına müsaade edilen mikroorganizma sayısı. (Hiçbir örnek M' den fazla değer gösteremez.)

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

**İDARİ PARA CEZASI KARARI****Seri No:**  
**Karar No:**  
**Karar Tarihi:**

İDARİ PARA CEZASININ MUHATABI			
Gerçek Kişi Vergi Kimlik No Adı ve Soyadı Baba Adı Ana Adı Doğum Tarihi ve Yeri Adresi Balıkçı Gemisi Adı Ruhsat Kod No Bağlama Limanı Teknik Kütük No	Tüzel Kişilik		
	Vergi Kimlik No		
	Ünvanı		
	Kanuni Temsilcisinin	Adı Soyadı	
		Görevi	
		Vergi Kimlik No	
	Vergi Dairesi Adı		
	Adresi		

<b>İdari Para Cezasının</b>	<b>Yasal Dayanağı</b>	1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu'nun 36'ncı maddesi ve Yönetmeliği
	<b>Nedeni</b>	
<b>Suçun İşlendiği Yer</b>		
<b>Tarih ve Saat</b>		
<b>Cezanın Miktarı</b>		
<b>Ödeneceği Kuruluş</b>	..... Malmüdürlüğü /Vergi Dairesi	

<b>İDARİ PARA CEZASINA İTİRAZ MERCİİ</b>	<b>Yetkili İdare Mahkemesi</b>
<b>SON İTİRAZ TARİHİ</b>	<b>Tebliğ tarihinden itibaren 7 gündür.</b>

DÜZENLEYEN KONTROL GÖREVLİLERİ		
Adı Soyadı		
Görevi		
Görev Yeri		
	Mühür /İmza	Mühür /İmza

**EK-11****TUTANAK VE TEBLİGAT****Seri No:**  
**Sıra No:**  
**Tarih :**

<b>CEZANIN MUHATABI</b>	Adı Soyadı		<b>Adresi:</b>
	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

EK-12

**ZAPTETME (ELKOYMA) TUTANAĞI**

No :  
Tarih:

ZAPTEDİLEN SU ÜRÜNLERİ VE İSTİHSAL	Türü	Miktarı Özelliği
------------------------------------	------	------------------

<b>VASITALARININ</b>				
YALNIZ ..... KALEMDİR.				
<b>ZAPTETME GEREKÇESİ</b>	1380 sayılı Su Ürünleri Kanunu/Yönetmeliği/ ..... Numaralı			
	Sirkülerin ..... maddesi hükümlerine aykırı olarak hareket edildiğinden			
<b>YASAL DAYANAK</b>	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				