

SU ÜRÜNLERİ YÖNETMELİĞİ # (3)**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 Köyışleri Bakanlığı'nı ,

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

Su Ürünleri: (Değişik:RG-26/6/1998-23384) Denizler, iç sular ve suni olarak yapılmış havuz, baraj, gölet, dalyan ve çiftlik gibi tesislerde tabii veya sun'i olarak istihsal edilen, yetiştirilen su bitkileri, balıklar, süngerler, yumuşakçalar, kabuklular, memeliler, sürüngenler gibi hayvanlarla 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 hapsetmek suretiyle yakalanmalarını sağlayan istihsal vasıtasını,

Gırgır Ağları: (Ek:RG-18/3/2003-25052) Alttan büzülen çevirme ağlarını,

Alamana Ağları: (Ek:RG-18/3/2003-25052) 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: (Değişik:RG-18/3/2003-25052) 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: 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,

Tam Boy: (Ek:RG-15/2/2004-25374) ⁽²⁾ 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-15/2/2004-25374) ⁽²⁾ Geçici bir önlem olarak su ürünleri istihsal yerleri, istihsal vasıtaları ve ürünler üzerinde kullanma yetkisinin sınırlandırılmasını,

Müsadere : (Ek:RG-15/2/2004-25374) ⁽²⁾ İstihsal vasıtaları ve su ürünlerinin sahibinin rızası olmaksızın Devlete geçmesini, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Ruhsat Tezkeresi

Ruhsat Tezkeresi Alma Yükümlülüğü, Usulü ve Şekli

Madde 4- (Değişik:RG-15/2/2004-25374) ⁽²⁾

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 ikiye, 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 birinci fıkra:RG-18/10/2001-24557) Ruhsat tezkeresi almak üzere müracaat eden

gerçek kişilerin; Türk vatandaşı olmaları, 18 yaşını bitirmiş bulunmaları ve **(Değişik ibare:RG-3/4/2012-28253)** T.C. kimlik numarası yazılı beyanlarını, dalgıç ve balık adamların ise ayrıca dalgıç ve balıkadam belgesi vermeye yetkili kuruluşlardan aldıkları belgelerini ibraz etmeleri gerekmektedir.

(Değişik ikinci fıkra: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 dördüncü fıkra:RG-15/2/2004-25374) ⁽²⁾ 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, **(Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675)** tebliğ 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) ⁽³⁾

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

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) ⁽³⁾ (...) 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) ⁽³⁾

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 **(Değişik ibare:RG-18/3/2003-25052)** alamana tipi çevirme ağları, ıgırıp, 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 **(Mülga ibare:RG-18/3/2003-25052)** (...) 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.

ç) **(Ek:RG-3/10/2014-29138)** Bakanlıkça belirlenen balıkçı gemilerinin faaliyetlerinin izlenebilmesi ve kayıtlarının tutulabilmesi amacıyla Bakanlıkça istenen gemi izleme ve kayıt cihazlarının bulundurulması ve işler vaziyette tutulması zorunludur. Buna ilişkin usul ve esaslar tebliğ ile belirlenir.

Ağlar

Madde 14- (Değişik:RG-15/2/2004-25374) (2)

Su ürünleri avcılığında kullanılacak ağların kullanılma esas ve usulleri ile bunlara ait yasak, sınırlama ve yükümlükler ile asgari vasıf ve şartları **(Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675)** tebliğ ile belirlenir.

Diğer istihsal Vasıtaları ve İzne Tabii Avcılık Faaliyetleri (Değişik madde başlığı:RG-15/2/2004-25374) (2)

Madde 15- (Mülga birinci fıkra: RG-15/02/2004-25374) (2)

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 fıkra:RG-15/2/2004-25374) (2) Özel izne tabii tutulacak su ürünleri avcılık faaliyetleri veya yöntemlerine ilişkin usul ve esaslar **(Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675)** tebliğ 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 imalatı 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. **(Ek cümle:RG-15/2/2004-25374) (2)** Stok tespiti yapılan ürünlerden işlenmesi, satışı veya nakli için süre tanınacak ürünlerin neler olduğu, bunlara tanınacak süreler ve yapılacak diğer işlemler **(Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675)** tebliğ 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) (2)** Genel veya yerel olarak menşei belgesi düzenlenmesi zorunluluğu getirilecek türler ile uygulama yapılacak alanlar **(Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675)** tebliğ 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, **(Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675) tebliğ** şeklinde Resmi Gazete’de ilan edilir.

(Ek fıkra:RG-3/4/2012-28253) Denizlerden ve iç sulardan avcılık yoluyla elde edilen su ürünlerinin karaya çıkış noktalarından doğrudan su ürünleri toptan satış merkezine, su ürünleri haline veya işleme tesisine nakillerinde kullanılacak belgeler, bu belgelerin düzenlenmesi ve düzenlenmesinden istisna tutulacak miktar, tür ve yerler Tebliğ ile belirlenir.

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-15/2/2004-25374) ⁽²⁾

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 Kanunun 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 arızı ürünler için izin verilebilir miktar **(Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675) tebliğle** 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- (Değişik ibare:RG-19/10/2007-26675) Tebliğde 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.

(Değişik ikinci fıkra:RG-9/8/2005-25901) 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, 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 kirli materyalin birbirinden net olarak ayrılacağı şeklinde 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,hermetikli 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 ısıнын 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 bakteriyel 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 birinci fıkra: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 ikinci fıkra: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 üçüncü fıkra:RG-3/2/2001-24307) 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.

(Ek dördüncü fıkra:RG-9/8/2005-25901) 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 beşinci fıkra:RG-9/8/2005-25901) 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 orgonaleptik 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 şümulüne giren suçlar hakkında zabıt tutmak, suçta kullanılan istihsal vasıtalarını ve su ürünlerini zaptetmek ve bunları adli mercilere teslim etmekle görevli ve yetkilidirler.

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

(Ek Bölüm:RG-15/2/2004-25374) (1) (2)

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, bulundukları 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- 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 Müdürlüğüne yapılır, ilgililere yazıyla bildirilir.

ONİKİNCİ BÖLÜM ⁽¹⁾

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

Yürürlük

Madde 43 ⁽¹⁾ - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 44 ⁽¹⁾ - Bu yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

Yönetmeliğin eklerini görmek için tıklayınız

İŞLENEMEYEN HÜKÜMLER

18/3/2003 tarihli ve 28321 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Su Ürünleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmeliğin geçici birinci maddesi aşağıdaki gibidir:

“Geçici Madde 1 –Daha önce düzenlenmiş olan eski tip Gerçek Kişiler İçin Su Ürünleri Ruhsat Tezkereleri sürelerinin bitimine kadar geçerlidir.”

⁽¹⁾ 15/2/2004 tarihli ve 25374 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Su Ürünleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmeliğin sekizinci maddesi ile bu Yönetmeliğe “ONBİRİNCİ BÖLÜM” eklenmiş, takip eden

bölüm ve maddeler buna göre teselsül ettirilmiştir.

(2) Bu değişiklik 29/1/2004 tarihinden itibaren geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

(3) Danıştay Onuncu Dairesinin Esas No. 2010/5519 sayılı dosyası üzerinden verdiği 19/1/2011 tarihli kararı ile bu Yönetmelikte değişiklik yapılmasına ilişkin 10/3/2010 tarihli ve 27517 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanmış olan Su Ürünleri Yönetmeliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Yönetmeliğin yürütülmesi durdurulmuştur. Söz konusu Yönetmelik ile bu Yönetmeliğin 11 inci maddesinin ikinci ve üçüncü fıkraları ile beşinci fıkrasında geçen “ve Ek-6’da” ibaresi, 12 nci maddesi ve Yönetmeliğin Ek-6’sında yer alan Sulara Boşaltılabilecek Atıklar tablosu yürürlükten kaldırılmıştır. Söz konusu mülga hükümler aşağıdaki gibidir:

MADDE 11 MÜLGA İKİNCİ FIKRA: “Atıkların zararlı etkisini tesbit etmek için, atık suyun alıcı suya karışma noktasından önce, deşarjdan su numunesi alınır. Numune alma esas ve usulleri ile analiz ve test yöntemleri Bakanlıkça belirlenir.”

MADDE 11 MÜLGA ÜÇÜNCÜ FIKRA: “Sulara boşaltılacak atıklar için atık değerleri bu Yönetmeliğin 6 sayılı Ek’inde gösterilmiştir.”

MADDE 11 BEŞİNCİ FIKRA MÜLGA ALTI ÇİZİLİ İBARE: “Ek 5 ve Ek 6 ‘da belirtilen madde ve parametreler üzerinde Bakanlıkça, değişiklikler yapılabilir.”

MADDE 12:

“Zararsız Hale Getirilen Atıklar

Madde 12- Sulara boşaltılacak zararlı atıklar, Yönetmeliğin 6 sayılı Ek’inde gösterilen kabul edilebilir değerlere indirildikleri takdirde, iç sulara ve denizlerdeki su ürünleri istihsal yerlerine veya civarlarına dökülebilir.”

EK-6 MÜLGA TABLO:

“SULARA BOŞALTILABİLECEK ATIKLAR

PARAMETRELER		KABUL EDİLEBİLİR (TOLERE) DEĞER
		MİLGİGRAM / LİTRE
1 - Biyokimyasal Oksijen İhtiyacı (BOİ5) 20 °C	(2)	50.0
2 - Kimyasal Oksijen İhtiyacı (KOİ)	(2)	170.0
3 - Askıda Katı Madde		200.0
4 - Yağ ve Gres (Evsel Atıklardan)		30.0
5 - Yağ ve Gres (Endüstriyel Atıklardan)		10.0
6 - Fenoller	(1)	5.0
7 - Serbest siyanür		0.06
8 - Toplam Siyanürler		0.3
9 - Serbest Klor		0.5
10 - Toplam Sülfür		1.0
11 - Nitrat Azotu		5.0
12 - Toplam Fosfor (Değişik satır:RG-23/8/1995-22383)		1.0
13 - Amonyak Azotu (Değişik satır:RG-23/8/1995-22383)		0.2

14 - Florür		20.0
15 - Civa	<i>(1)</i>	0.01
16 - Kadmiyum	<i>(1)</i>	0.05
17 - Kurşun	<i>(1)</i>	0.5
18 - Arsenik	<i>(1)</i>	0.5
19 - Krom(Toplama)	<i>(1)</i>	0.5
20 - Bakır	<i>(1)</i>	0.5
21 - Nikel	<i>(1)</i>	0.5
22 - Çinko	<i>(1)</i>	2.0
23 - pH değeri		5-9
24 - Zehirlilik	<i>Seyreltilmemiş atıkta, test edilen balıkların 48 saat sonunda % 20 sinden fazlası ölmemelidir.</i>	
25 - Fekal koliform	<i>Çift kabuklu yumuşakçaların istihsal yerlerine deşarj edilecek atıklardan alınan numunelerde, Fekal Koliform miktarı 10 EMS/100 ml.den fazla olamaz. 100 EMS/100 ml. olan değerler ancak numunelerin % 20 sinde bulunabilir. Diğer su ürünlerinin yetiştirildiği veya istihsal edildiği alanlarda ise, atık su numunesinde Fekal Koliform 200 EMS/ 100 ml. den fazla olamaz.</i> <i>Çift kabuklu yumuşakçalarda intervalvular (kabuklararası) sıvılarda Fekal Koliform miktarı ise 300 EMS/ 100 ml'den fazla olamaz.</i>	