

# SU ÜRÜNLERİ YÖNETMELİĞİ

Resmi Gazete Tarihi: 10/03/1995

Resmi Gazete Sayısı: 22223

## BİRİNCİ BÖLÜM : Amaç, Kapsam ve Tanımlar

### Amaç ve Kapsam

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

### Dayanak

**Madde 2** - Bu Yönetmelik 22.03.1971 gün ve 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununa dayanılarak hazırlanmıştır.

### Tanımlar

**Madde 3** - Bu Yönetmelikte geçen;

Kanun: 1380 sayılı Su Ürünleri Kanununu,

Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nı ,

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

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

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

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

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

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

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

**Gırgır Ağları:** (Ek tanım: 18/03/2003 - 25052 S. R.G. Yön./1. md.) Alttan büzülen çevirme ağlarını,

**Alamana Ağları:** (Ek tanım: 18/03/2003 - 25052 S. R.G. Yön./1. md.) 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 tanım: 18/03/2003 - 25052 S. R.G. Yön./1. md.)(\* ) Ağ ıslakken, ağ ipinin ve düğümünün kalınlığına bakılmaksızın, gergin halde bir ağ gözünün birbirine karşılıklı iki düğümü arasındaki mesafedir. Ağın akış yönü dikkate alınarak, birbirini takip eden yirmi ağ gözünde yapılan ölçümün ortalamasını,

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

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

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

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

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

İfade eder.

NOT : (\*) 18/03/2003 tarih ve 25052 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen tanım için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 18/03/2003 tarih ve 25052 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 1. maddesi ile değiştirilen tanım metni:

Ağgözü Açıklığı: Ağ ıslakken, ağ ipinin kalınlığına bakılmaksızın, içten içe ölçülen ve tesadüfi olarak seçilen on ağ gözünün birer kenar uzunluklarının ortalamasını,

## **İKİNCİ BÖLÜM : Ruhsat Tezkeresi**

### **Ruhsat Tezkeresi Alma Yükümlülüğü, Usulü ve Şekli**

**Madde 4** - 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, 15 - 18 yaş arasındaki balıkçı yardımcılarını ruhsat almaksızın çalıştırılabilir.

Ruhsat Tezkeresi almak üzere, gerçek kişiler ikametgahlarının, tüzel kişiler merkez veya şubelerinin bulunduğu, gemilerin sahip veya donatanları ise geminin bağlı olduğu yerin en büyük mülki amirine dilekçe ile başvururlar.

Kaymakamlığa verilen dilekçeler valiliğe gönderilir. Valilik dilekçelerini 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.

(Değişik fıkra: 18/03/2003 - 25052 S. R.G. Yön./2. md.)(\*) 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 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 ve birlikleri üyelerinin ruhsat vize işlemlerini topluca yaptırabilirler.

Ruhsat süresinin sona erdiği tarihten itibaren 60 gün içerisinde vize işleminin yaptırılması zorunludur. Ancak özürünü belgeleyenler için bu süre 1 ay daha uzatılır.

Vize işlemini yaptırmayanların ruhsatı iptal edilmiş sayılır. Ruhsatı iptal edilmiş olanlar iki yıl süre ile yeni ruhsat talebinde bulunamaz. 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.

NOT : (\*) 18/03/2003 tarih ve 25052 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen fıkra için Tarihçeye bakınız.

TARİHÇE : 1 - 18/03/2003 tarih ve 25052 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 2. maddesi ile değiştirilen fıkra metni:

Ruhsat tezkerelerinin süresi iki yıldır. Bu süre ilgililerin müracaatı üzerine , istihallerini belgelemek ve üye ise üye olduğu su ürünleri kooperatif ve birliğinden, üye değil ise ikametgahı itibariyle en yakın su ürünleri kooperatif ve birliğinden, il sınırları içerisinde kooperatif veya birliğin bulunmaması halinde, İlçe Müdürlüklerinden su ürünleri istihali yaptıklarını gösterir belge getirmeleri kaydı ile valilikçe vize edilerek ikişer yıllık sürelerle uzatılır.

### **Ruhsat Tezkeresi Alma Şartları**

**Madde 5** - Ruhsat Tezkeresi almak üzere müracaat eden gerçek kişilerin; 18 yaşını bitirmiş bulunmaları ve Hükümet takibinden alacakları sağlık raporunu, ikametgah belgesini, dalgıç ve balık adamların ise ayrıca resmi kuruluşlardan alacakları Dalgıç ve Balık Adam belgesini ibraz etmeleri gerekmektedir.

Gemiler için verilen Ruhsat Tezkeresine ait ruhsat numarasının, plaka olarak görülebilecek bir şekilde gemiye takılması 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.

Bu yönetmeliğin 13 üncü maddesinde öngörülen şartları taşımayan ve denizde su ürünleri istihsalinde bulunanlar için “Denize Elverişlilik Belgesi” ni ibraz edemeyen gemilere Ruhsat Tezkeresi verilmez.

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

### **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM : Sportif Avcılık**

#### **Avlanma Vasıtaları ve Avlanabilecek Miktar**

**Madde 6** - Sportif avcılık; yasak olmayan yer ve zamanlarda, paraketa dışında kalan çapari, seğırtme ve kaşık dahil her nevi oltalar ile, 5 kg ağırlığa kadar serpmeye ağlar ve kepçelerle yapılır.

Bunların dışındaki sportif av araç ve gereçlerinin kullanımı Bakanlıkça belirtilen esaslara uygun olarak İl Müdürlüğüne verilecek izinle yapılabilir. Ayrıca, kiralanan istihsal sahalarında yapılacak sportif avcılığın esasları Bakanlıkça belirlenir.

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

Spor amacıyla avlanacak kişi başına günlük su ürünleri miktarı Yönetmeliğin 4 nolu ekinde belirtilen miktarları geçemez.

## **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, suni 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, Suni 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 ceryanı, 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.

Atıkların zararlı etkisini tespit 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.

Sulara boşaltılacak atıklar için atık değerleri bu yönetmeliğin 6 sayılı Ek'inde gösterilmiştir.

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 ve Ek 6'da 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** - 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.

## 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 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 metreye 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 bulundurulmuş av araç ve gereçleri de bulundurulabilir.

~~~~~  
NOT : (\*) Burada yer alan "çevirme ağları" ibaresi, 18/03/2003 tarih ve 25052 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile "alamana tipi çevirme ağları" şeklinde değiştirilmiş ve metne işlenmiştir.

(\*) Burada yer alan "voli" ibaresi, 18/03/2003 tarih ve 25052 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin 3. maddesi ile madde metninden çıkartılmıştır.

### Ağlar

**Madde 14** - Su ürünleri istihsalinde kullanılan ağların asgari vasıf ve şartları aşağıda belirtilmiştir.

#### A) Dip Trolü

Kanunun yasakladığı yerler dışındaki Karasularımızda, Kanunun 2 nci maddesinde tarifi yapılmış bulunan dip trolü ile yapılacak su ürünleri istihsalinde, gerek dip trolünün torba ağ göz açıklıkları, gerekse dip trolü dışına konulan muhafazanın ağ göz açıklıkları 18 milimetreden küçük olamaz. Dip trolünün birden fazla gemi ile çekilmesi yasaktır.

Dip trolü ile su ürünleri avcılığına ayrıca yer, zaman, mesafe ve benzeri bakımdan getirilecek, yasak, sınırlama ve yükümlülükler ile bunların diğer asgari vasıf ve şartları Bakanlıkça çıkarılacak Sirkülerle belirlenir ve ilan edilir.

#### B) Orta Su Trolü

Kanunun 2 nci maddesinde tarifi yapılmış orta su trolünün dip trolünün dip trolü olarak kullanılması, orta su trolü ile istihsal yapan gemilerde dip balıkları bulundurulması ve nakledilmesi yasaktır.

#### C) Kombine Trol

Kanunun 2 nci maddesinde tarifi yapılmış bulunan kombine trolün kullanılması, bu maddenin (A) bendinde belirtilen dip trolü için konulan hükümlere tabidir.

#### D) Karides Trolü

Karasularımızda, karides trolü ile yapılacak avcılığın esas ve usulleri, bunlara ait yasak, sınırlama ve yükümlülükler ile asgari vasıf ve şartlar Bakanlıkça çıkarılacak Sirkülerle belirlenir ve ilan edilir.

#### E) Diğer Ağlar

Uzatma, çevirme, sürütme, çökertme ve serpmeye ağlarının, sepet ve pinterlerin su ürünleri istihsalinde kullanılması esas ve usulleri, bunlara ait yasak, sınırlama ve yükümlülükler ile asgari vasıf ve şartlar Bakanlıkça çıkarılacak Sirküler ile belirlenir ve ilan edilir.

Sürütülerek çekme esasına dayanan halat çevirme usulü ile su ürünleri istihsalı yasaktır.

Hamsi, izmarit, gümüş, sardalya, papalina, çaça ve karides istihsalinde kullanılanlar hariç, voli, manyat, ığırıp, trata tarlakoz ve benzeri sürütme ağlarında ağ gözü açıklığı 18 milimetreden küçük olamaz.

Ege denizinde ığırıp ve trata ile yapılan avcılıkta, birden fazla tekne ve 5 ipten fazla ip atılarak avcılık yapılamaz. ığırıpın katakulalarında kullanılan ağların ağ göz açıklığı 16 milimetreden küçük olamaz.

İl Müdürlüklerince belirlenen voli yerlerinde ığırıp, manyat, tarlakoz gibi sürütme ağları ile avlanmak, ayrıca avlanmayı engelleyecek tarzda uzatma ağları ile avcılık yapmak yasaktır.

Çökertme ağlarının seyrüsefere engel olacak şekilde kurulmaları ve çakılı kazıkların kullanılan tiplerinde, kazıkların istihsalden sonra dipte çakılı olarak bırakılmaları yasaktır.

Elleme usulü ile çevirme ağları kullanılarak belirli bir alan kapatmak ve bu ağlara dalarak avcılık yapmak veya bu ağları elle çekerek, kıyıda dar bir alan oluşturmak ve bu alanda toplanan balıkları yakalamak yasaktır.

## **Diğer istihsal Vasıtaları**

**Madde 15** - Su ürünleri istihsalinde her nevi olta kullanılması serbesttir.

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.

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

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

Avlanma yasağı süresince istihsal yasaklanmış olan su ürünlerinin her ne suretle olursa olsun satışı, nakli ve imalatla kullanılması yasaktır. Yasağın başlangıç tarihinden önce avlanarak, işleme değerlendirme ve muhafaza tesislerine konulan su ürünleri miktarının, yasağın başlamasından itibaren en geç 24 saat içerisinde tesisin bulunduğu ilin, İl Müdürlüğüne bildirilmesi zorunludur.

İl Müdürlüğüne tesbiti yapılan su ürünleri, İl Müdürlüğünden izin alınmadan kullanılamaz, satılamaz, nakledilemez ve ihraç edilemez.

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

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

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

Avlanma yasağı süresince, gemilerde ve istihsal yerlerinde istihsal vasıtaları bulundurulamaz. Ancak, yasadakı 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 ceryanı 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, Sirküler şeklinde Resmi Gazetede 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 Gazetede ilan edilen bölgelerde, sünger hariç, dalış yapılarak su ürünleri avcılığı yasaktır.

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

Akarsuların denize karıştıkları yerler merkez olmak üzere, denize doğru 500 metre yarıçaplı sahalarda her türlü su ürünleri avcılığı yasaktır.

Kabuklu ve yumuşakçaların atık sulara 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.

## **Uluslar arası 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.

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

## **Arızı Olarak İstihsal Edilen Su  r nleri**

**Madde 19** - Yasaklara rağmen arızı olarak istihsal edilen su ürünlerinden;

Canlı olanlar avlandıkları sulara iade olunur.

 l  olanlar, en yakın İl ve İlçe Müdürlüğüne veya Bakanlık İl Kontrol Laboratuvarına muayene ettirilir.

Muayene sonunda insan gıdası olarak tüketiminde ve sanayide kullanılmasında sakınca görülmeyenlerin il ve il e müdürlüklerince satışı yapılarak, bedelinin Maliye veznesine yatırılması sağlanır. SatıŐa ait esas ve usuller Bakanlıkça belirlenir.

Satılamayanlar veya muhammen bedel üzerinden alıcı bulamayanlar, sosyal yardım kurumlarına belge karŐılıđı bađıŐlanır.

**Tüketime sakıncalı görülenler ile bađıŐlanamayanlar imha edilir ve durum tutanakla belirlenir.**

**Madde 20** - Sirkülerde uygulandığı dönem içinde yapılan değişiklikler yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.

## **SEKİZİNCİ BÖLÜM : Su  r nleri 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 giriŐ ve  ıkıŐlar, 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 ana  su ürünlerinin satışı yasaktır.

İl, İlçe Müdürlükleri veya Bakanlık İl Kontrol Laboratuvar Müdürlüklerince yapılan muayene sonucunda, insan sağlığına ve su canlılarına zarar verebileceği tesbit 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 Gazetede 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.

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,hermetik olarak kapatılan ve etkileşime açık olmayan bir ortamda elde edilmiş olmalıdır.

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

Ürünlerin uygun ısı işlemine tabi tutulduğu imalatçı tarafından kontrol edilmelidir.

İnkübasyon testleri, 7 gün için 37 santigrat derecede ve 10 gün için 35 santigrat derecede 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 tütsülemesi 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** - 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.

İnsan tüketimine sunulacak canlı, taze ve işlenmiş su ürünlerinin, kalite ve sağlık şartları açısından, kimyasal, mikrobiyolojik ve toksik özellikleri itibariyle Ek - 7, Ek - 8 ve Ek - 9'da verilen kriterlere uygun olması zorunludur.

### **Ambalajlama, Etiketleme ve Nakliye**

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

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

Kullanılmayan ambalaj malzemeleri, kapalı bir alan içerisinde muhafaza edilmelidir.

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

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

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

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

Ürünlerin nakliyesinde ve depolanmasında ilgili standartlara uyulmalıdır.

## **ONUNCU BÖLÜM : Kontrol**

**Madde 33** - Bakanlık, su ürünleri müstahsillerini, su ürünleri ile işigal eden tüccar, sanayici, esnaf, ithalatçı ve ihracatçı ile bunların işyerlerini, balıkhaneleri, mezar 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.

Bu, amaçla görevlendirilen memurlar için Yönetmeliğin 10 sayılı Ekinde gösterilen kimlik kartı düzenlenir.

## **ONBİRİNCİ BÖLÜM : Son Hükümler**

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

### **Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat**

**Madde 34** - 1380 sayılı Kanunun Ek 1 inci Maddesi ile yönetmeliğe dönüştürülen Tüzük Hükümleri yürürlükten kaldırılmıştır.

### **Yürürlük ve Yürütme**

**Madde 35** - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Madde 36** - Bu yönetmelik hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

### **Yönetmeliğe İşlenemeyen Hükümler**

18/03/2003 tarih ve 25052 sayılı R.G.de yayımlanan Yönetmeliğin Geçici Maddesi

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