Sayı: 433

SU ÜRÜNLERİ YASASI
(27/2000 Sayılı Yasa)

Madde 36 (7) Altında Yapılan Tüzük

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, Su Ürünleri Yasası'nın 36 (7) maddesinin kendisine vermiş olduğu yetkiyi kullanarak aşağıdaki Tüzüğü yapar:

Kısa İsim

1. Bu Tüzük, "Belirli Su Ürünlerinin Pazarlama Standartları Tüzüğü" olarak isimlendirilir.

BİRİNCİ KISIM
Genel Kurallar

Tefsir

2. Bu Tüzükte metin başka türlü gerektirmedikçe;

"Arz (Sunum)", su ürünlerinin pazara sunulduğu (bütün, iç organları veya kafası alınmış gibi) formu anlatır.
"Av Sahası (Avlanma yeri)", balıkçılık endüstrisi tarafından avlanmanın yapıldığı yere verilen ismi anlatır.
"Bakanlık", su ürünleri faaliyetleri ile görevli Bakanlığı anlatır.
"Daire", su ürünlerinden sorumlu Daireyi anlatır.
"Devlet", Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Devleti'ni anlatır.
"Görülebilir Parazit", su ürünlerinin dokusundan, açık bir şekilde ayırt edilebilecek ebat, renk veya tekstüre (yapıya) sahip olan ve optik yolla büyütme olmaksızın (büyüteç kullanmaksızın) insan gözü için uygun ışık (aydınlatma) koşulları altında görülebilen parazitleri anlatır.
"Nihai Tüketici", su ürünlerini, herhangi bir gıda işi, operasyonu veya faaliyetinin bir parçası olarak kullanmayacak olan su ürünlerinin nihai tüketicisini anlatır.
"Organoleptik İnceleme", pazarlamaya konu su ürünlerinin duyusal özelliklerinin (renk, koku, tat vs.) incelenmesini anlatır.
"Parti", belirli bir türün ayni uygulamaya (işleme) tabi tutulmuş ve ayni av sahasından ve ayni tekneden gelen miktarını anlatır.
"Pazarlama ", su ürünlerinin insan tüketimi için ilk satışa sunulmasını ve / veya ilk satışını anlatır.
"Yetiştiricilik", su ürünlerinin üretiminin çevrenin doğal kapasitesinin üzerinde arttırılması için, geliştirilmiş teknikler kullanılarak üretilmesini ya da büyütülmesini, anlatır.

Amaç

3. Bu Tüzüğün amacı; balıkçılık ve yetiştiricilik ürünleri işlenmemesi halinde taze veya soğutulmuş olarak pazara sunulacağından, ürün kalitesinin arttırmak ve böylece pazarlamayı üretici ve tüketici yararına kolaylaştırmak, bunların kalitesini tazelik durumuna göre belirlemek (daha çok organoleptik inceleme ile objektif kriterlere dayanarak değerlendirmek), kaliteli ürünleri desteklemek, haksız rekabeti önlemek ve iç pazar oluşumlarının çok yönlü bir şekilde uygulanmasını sağlamaktır.

Kapsam

4. Bu Tüzük, işlenmemiş, taze veya soğutulmuş olarak pazara sunulacak tüm su ürünlerinin Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti sınırları dahilinde, insan tüketimine yönelik ilk satışında ürünlerin tazelik ve büyüklüklerine göre sınıflandırılmasını, özellikle bunların pazara sunulmasında tazeliğin organoleptik kriterlere göre değerlendirilmesini ve bunlara ilişkin pazarlama standartlarının uygulanmasını kapsar.

İKİNCİ KISIM
Pazarlama Standartları

Pazarlama Standartları Belirlenen Türler

5. (1) Bu Tüzükte öngörülen pazarlama standartları, tazelik ve boyut (büyüklük) kategorilerine göre su ürünlerinin sınıflandırılmasını kapsar.

Ancak, bu pazarlama standartları, Tüzüğe bağlı EK-1'de yerel ve bilimsel isimleri ile verilen türleri için geçerlidir.

(2) Tüzüğe bağlı EK-1'de yer alan Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti veya üçüncü bir ülke orijinli (menşeli) su ürünleri sadece Tüzüğün koşullarını yerine getirdiği taktirde pazarlanabilirler.

Ancak, bu fıkra kuralları, küçük ölçekli kıyı balıkçıları (trol ve gırgır hariç 12 metreden küçük balıkçı tekneleri ile yapılan avcılık) tarafından perakendeci veya doğrudan tüketicilere liman ve/veya barınaklarda satılan küçük miktardaki ürünlere uygulanmaz.

(3) Daire, su ürünlerinin pazarlanmasında bir düzen sağlanması amacıyla Tüzüğe bağlı EK-1'de yer alan listeye ek bir ticari tür listesi hazırlar ve yayımlar.

Pazarlama Standartlarının Belirlenmesi

6. (1) Balıkçılar; ilgili ticari kuruluş tarafından bu amaçla atanmış uzmanlarla işbirliği içerisinde, su ürünlerini, tazelik ve büyüklük kategorilerine göre sınıflandırırlar.

(2) Sınıflandırma, yukarıdaki (1)'inci fıkrada öngörülen prosedüre uygun olarak yapılmadığı taktirde, Daire bu sınıflandırmayı kendisi üstlenebilir.

(3) Daire, ürün ilk kez satışa sunulmadan veya sunulduğunda bu Tüzükte öngörülen prosedüre uygun olarak yapılan sınıflandırmanın değiştirilmemesi için gerekli tüm önlemleri alır.

Ancak sınıflandırmada gerektiğinde Daire gözetiminde değişiklik yapılabilir.

(4) Ürünün belirlenen tazelik ve boyut kategorisi ile sunum şekli en az 5 cm büyüklüğündeki harfler ve rakamlar ile parti üzerindeki etiketlere açıkça ve silinmeyecek veya çıkmayacak mürekkeple belirgin bir şekilde yazılır.

Tazelik Kategorileri

7. (1) Her partinin tazelik kategorisi, farklı ürün türleri için bu Tüzüğe bağlı EK-2'de öngörülen esaslara göre ürünün tazeliğine ve Daire tarafından belirlenecek bir dizi ilave gereksinime göre belirlenir.

(2) Bu Tüzüğe bağlı EK-1'de belirtilen türlerin partisi, yukarıdaki (1)'inci fıkrada sözü edilen koşullara dayanılarak, aşağıdaki tazelik kategorilerine göre sınıflandırılır:

(A) Balıklar, kıkırdaklı balıklar (köpek ve vatoz balıklar vs.), kafadan bacaklılar ve Norveç ıstakozu Extra, A veya B

(B) Karidesler için Extra veya A
Bununla beraber, canlı Norveç ıstakozu Extra kategorisinde sınıflandırılır.

(3) Bu Tüzüğe bağlı EK-1'de adı geçen yenebilir yengeçler, tarak ve deniz salyangozu spesifik tazelik kategorilerine tabi tutulmayacaktır. Bununla beraber, yumurtalı dişiler ve yumuşak kabuklu (yeni kabuk değiştirmiş) yengeçler hariç, bütün haldeki yengeçler pazarlanabilir.

(4) Her bir parti ayni tazelik kategorisine sahip (toplam miktarının +/- %10) ürünleri içermelidir. Bununla beraber toplam miktarı 50kg'ı aşmayan küçük bir partinin ayni tazelik kategorisinde olması gerekmez. Eğer parti üniform tazelikte değilse en düşük tazelik kategorisine yerleştirilecektir.

Tolerans Sınırları

8. (1) Balıklar, kıkırdaklı balıklar, kafadan bacaklılar ve Norveç ıstakozu türleri için aşağıda belirtilen kabul edilebilir toleranslar uygulanacaktır:

(A) A Ekstra tazelik kategorisinde yer alan türler için basınç izleri (eziklik), yaralanma, leke ve kötü renk solukluğu söz konusu olmamalıdır.

(B) A tazelik kategorisinde yer alan türler için leke ve kötü renk solukluğu olmamalıdır.
Ancak, hafif basınç izi (eziklik) ve yüzeysel yaralanmalara sahip küçük bir orana tolerans gösterilir.

(C) B tazelik kategorisinde yer alan türler için ise ciddi basınç izi ve küçük oranda (hafif) yaralanmalara sahip küçük bir orana tolerans gösterilecektir.
Ancak, balıklarda leke ve kötü renk solukluğu söz konusu olmamalıdır.

(2) Ürünler tazelik kategorilerine göre sınıflandırıldıklarında, geçerli sağlık kurallarına bağlı olarak, görülebilir parazitlerin bulunup bulunmadığı ve bunların ürünün kalitesi üzerindeki olası etkileri de dikkate alınır.
Gerektiği yerde Daire, bu fıkranın uygulanmasına ilişkin olarak ayrıntılı kuralları belirleyebilir.

Boyut Kategorileri

9. (1) Her partinin boyut kategorisi, bu Tüzüğe bağlı EK-1'de verilen ve pazarlama standartları kapsamına giren farklı ürün türleri için bu Tüzüğe bağlı EK-3'de öngörülen ağırlık veya kilogram başına düşen balık sayısı esas alınarak belirlenecektir.
Ancak, karidesler, yengeçler, taraklar ve deniz salyangozlarının boyut kategorilerine göre sınıflandırılması kabuk genişlikleri dikkate alınırarak yapılır.

(2) Daire veya yetkili makamlar tarafından yapılacak kontrollerde, bu Tüzük kapsamına giren ve bu amaçla pazarlama standartları belirlenen türlerin Tüzüğe bağlı EK-3'de verilen minimum biyolojik büyüklüklere uygunluğuna dikkat edilecektir.

(3) Bu Tüzüğe bağlı EK-1'de adı geçen yenebilir yengeçler, tarak ve deniz salyangozu boyut kategorilerine tabi tutulmayacaktır. Bununla beraber, yumurtalı dişiler ve yumuşak kabuklu (yeni kabuk değiştirmiş) yengeçler hariç, bütün haldeki yengeçler pazarlanabilir.

(4) Her bir parti ayni boyut kategorisine sahip (toplam miktarının +/- %10) ürünleri içermelidir. Bununla beraber 50 kg'ı aşmayan küçük bir partinin ayni boyut kategorisinde olması gerekmez. Eğer parti, üniform boyutta değilse en düşük boyut kategorisine göre sınıflandırılır.

Ürün Miktarının Belirlenmesi

10. (1) Her partide, kilogram olarak net ağırlık, silinmeyecek veya çıkmayacak bir mürekkeple belirgin bir şekilde yazılmalıdır. Ürün partileri standart kutularda satışa sunulduğunda, eğer kutunun içeriği kilogram olarak imalat sırasında üzerine yazılmış ise net ağırlığın yazılmasına gerek yoktur.

Ancak standart kutulardaki ürünün ağırlığının, kabul edilen ürün ağırlığı ile aynı olduğundan emin olmak için her yüz kutudan en az bir kutu tartılır. Bu tartımda net ağırlık, belirtilen veya kabul edilen ağırlığın (+/-) % 5 üst veya altı sınırları içerisinde değişebilir.

(2) Bu maddenin uygulanması ile ilgili olarak özellikle tartım metodu ve her parti için izin verilebilen net ağırlıktaki varyasyonun veya belirlenen ağırlıktan sapmanın belirlenmesine ilişkin ayrıntılı kurallar Daire tarfından belirlenecektir.

Pelajik Türlerde Örnekleme Sistemi

11. (1) Daire tarafından belirlenecek örnekleme sistemine göre pelajik türler [Ringa *(Clupea harengus)*, Sardalye *(Sardina pilchardus)*, Uskumru (*Scomber scombrus, Scomber japonicus)*, İstavritler *(Trachurus* spp*)*, Hamsiler *(Engraulis* spp), İzmarit türleri (*Maena smaris)*] farklı tazelik ve büyüklük kategorilerinde derecelendirilebilirler. Bu sistem, partideki ürünlerin tazeliklerinin ve büyüklüklerinin mümkün olduğunca üniform olmasını sağlamalıdır.

(2) Bu maddenin uygulanması ile ilgili olarak özellikle alınacak örneklerin sayısını belirleme, her örnekteki balığın ağırlığı veya hacmi ve derecelendirmeyi değerlendirme ve satışa sunulan partilerin ağırlığını doğrulama metotları konularına yönelik ayrıntılı kurallar, Daire tarafından belirlenecektir.

Balıkçı Teknelerinde Genel Hijyen Koşulları ve Yükümlülük

12. (1) Avlanan su ürünlerinin geçici olarak muhafazası amacıyla ayrılmış bölmelerin veya teknenin diğer kısımlarının, gıda maddelerine zararlı olabilecek veya anormal nitelikteki kontaminasyonlara neden olabilecek ürün veya maddeleri ihtiva etmemeleri gerekir. Bu kısım veya bölmeler, kolaylıkla temizlenebilecek tarzda ve buzun erimesi ile ortaya çıkan suyun hemen drene olmasını sağlayacak şekilde dizayn edilmesi zorunludur.

(2) Su ürünlerinin geçici olarak muhafazasına ayrılmış kap veya teknenin bölmelerinin tamamen temiz durumda olması ve özellikle teknelerin sintine tanklarındaki kirli sularla veya teknede kullanılan yakıtla kontaminasyona olanak vermeyecek şekilde dizayn edilmesi veya gerekli önlemlerin alınması gerekir.

(3) Tekneye alınan su ürünlerinin kirletici, bulaşıcı maddelerden ve mümkün olduğunca hızlı bir şekilde güneş ve diğer ısı kaynaklarının etkisinden uzak tutulması gerekir. Bu ürünler yıkandıklarında, kullanılan su, ürünün kalite ve hijyenik özelliklerine zarar vermeyecek şekilde Daire tarafından belirlenecek parametrelere uygun tatlı su veya sadece temiz deniz suyu olmalıdır.

(4) Avlanan su ürünleri zedelenmeyecek şekilde muamele edilmeli ve ara depolara konulmalıdır. Büyük boyutlu balıkların yerlerinin değiştirilmesi veya bunları nakledenlerin yaralanma riskine maruz kalması söz konusu olduğundan delici aletler kullanılabilir.

Ancak, aletlerin temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay, bozulmaz, düzgün yüzeyli bir materyalle kaplı olmalı ve bunların kullanım esnasında ürünlerin etlerinin bozulmaması ve tamamen temiz durumda olmaları koşuldur.

(5) Canlı avlananların haricindeki su ürünleri tekneye alındıktan sonra mümkün olduğunca hızlı bir şekilde soğutulmalı veya soğuk bir ortama alınmalıdır. Avlanan ürünler, soğuk muhafazanın mümkün olmadığı teknelerde 8 saatten daha fazla tutulmamalıdır.

(6) Soğutma (buydurma) amacıyla buz kullanıldığında buzun içilebilir kalitede tatlı sudan veya temiz deniz suyundan imal edilmiş ve kullanılmadan önce herhangi bir kirlenme veya kontaminasyona mahal vermeyecek koşullarda depolanmış olması gerekir.

(7) Ürünlerle direk temas eden kap, ekipman ve tekne kısımları ürünlerin boşaltılmasından sonra, içilebilir suyla veya temiz deniz suyuyla temizlenmelidir.

(8) Teknede, balıkların başlarının kesilmesi veya iç organlarının çıkarılması, işlemleri hijyenik koşullarda yapılmalıdır. Bu işlemlerden hemen sonra balıklar bol içilebilir veya temiz deniz suyu ile yıkanmalıdır.
Tüketici sağlığı açısından tehlike yaratabilecek kısımlar ile bağırsaklar, tüketime sunulacak ürün veya kısımlardan ayrılmalı ve uzaklaştırılmalıdır.
İnsan tüketimine arz amacıyla karaciğerler, yumurtalıklar ve testisler buz içerisinde veya dondurulmak suretiyle muhafaza edilmelidir.

(9) Balıkların, karınlarının açılması, iç organlarının boşaltılması, baş ve/veya yüzgeçlerinin kesilmesi için kullanılan ekipmanlar, kaplar, aletler ve ürünlere temas eden diğer donanımlar, temizlenmesi ve dezenfeksiyonu kolay, su geçirmez, bozulmaz, düzgün yüzeyli bir materyalle kaplı olmalıdır. Bunların kullanım esnasında tamamen temiz durumda olmaları zorunludur.

(10) Su ürünlerinin tekneye alınması, aktarılması ve yukarıda sözü edilen işlemlerin (baş, iç organ ve yüzgeçlerin ayrılması gibi) gerçekleştirilmesinde çalışan personelin beden ve giysi bakımından tüm temizlik ve hijyen esaslarını gözetmesi gerekir.

(11) Balıkçılar, avladıkları ürünleri, nitelikleri ve içerisine konacak ürün miktarı Bakanlıkça belirlenen, standart kasalara, kutulara ve benzeri muhafaza malzemelerine koymak zorundadır. Ürün tanklarda muhafaza ediliyorsa bu işlem karaya çıkıştan sonra yapılabilir.

(12) Daire, bu maddede öngörülen ve balıkçı teknelerinin genel hijyen ve ürün kalitesinin korunmasına ilişkin ilave koşullar getirebilir.

(13) Balıkçı teknesi sahibi/donatanı, tekne kaptanı ve/veya ürünü satın alan kişiler bu maddenin uygulanması ve/veya uyulmasına ilişkin gerekli önlemleri almak veya aldırmakla yükümlüdür. Ayrıca, bu kişiler, pazarlanan tüm ürün miktarlarını tazelik ve boyut kategorisine göre ayrılmış bir şekilde kaydetmelidir. Buna ilişkin kurallar, Daire tarafından önceden belirlenir.

ÜÇÜNCÜ KISIM
İthalat, Etiket Bilgileri ve Denetim

İthalat

13. Bu Tüzüğün 5'inci maddesinin (2)'inci fıkrası kurallarına aykırı olmamak şartıyla, üçüncü ülkelerden ithal edilmiş olan Tüzüğe bağlı Ek-1'deki tabloda yer alan ürünler, üzerinde açıkça (belirgin) ve okunaklı bir şekilde aşağıdaki bilgilerin yer aldığı paketlerde sunulduğu taktirde pazarlanabilir:
(1) Menşei ülke, en az 20 mm büyüklüğünde Latin harfleriyle yazılmış olmalı,

(2) Ürünün bilimsel ve ticari adı,

(3) Sunum şekli,

(4) Tazelik ve boyut kategorileri,

(5) Paketteki ürünlerin kilogram cinsinden net ağırlığı,

(6) Sınıflandırma ve sevkıyat tarihi,

(7) Gönderenin adı ve adresi.

Etiket Bilgileri ve İzlenebilirlilik
44/1996
19/1997

14. (1) Pazarlama yöntemine bakılmaksızın, Gümrük Vergileri Tarife Yasasının II Cetvel, Fasıl 3 altında yer alan ve tarife pozisyon numarası 03 ile başlayan tüm su ürünleri (balıklar, kabuklu hayvanlar, yumuşakçalar ve suda yaşayan diğer omurgasız hayvanlar) aşağıda öngörülen bilgileri içeren bir işaretleme ya da etiket olmadan, satış için nihai tüketiciye sunulamaz;

(A) Bu Tüzüğün 5'inci maddesinin (3)'üncü fıkrası kapsamında Daire tarafından belirlenecek "türün ticari ismi" belirtilecektir,

(B) Denizde ya da tatlı suda avlanmış veya yetiştiricilikle elde edilmiş olmasına bağlı olarak "denizde avcılık" veya "tatlı suda avcılık" veya "yetiştiricilik" ifadelerden uygun olan "üretim yöntemi" kullanılacaktır,

(C) Üretim alanı belirtilirken:

(a) Denizde avlanan ürünler için; bu Tüzüğe bağlı Ek-4'deki tabloda belirtilen alanlardan uygun olan alanın adına yer verilir,

(b) Tatlı suda avlanan ithal ürünler için menşei ülke adına; ülkemiz menşeli ürünler için avcılığın yapıldığı su kaynağının adına yer verilir,

(c) Yetiştiricilikle elde edilen ürünler için; ürünün son gelişim aşamasının gerçekleştiği ülkenin adına yer verilir.
Ancak ürün birden fazla ülkede yetiştirilmişse, ürünün nihai tüketiciye satıldığı aşamada, yetiştiriciliğin gerçekleştiği ülkeler de belirtilebilir.

(d) Satıcı isterse, tüketici bilgisinde avlanma alanını daha ayrıntılı olarak belirtebilir.

(D) Türlerin bilimsel isimleri de belirtilebilir.

(2) Ticari isim, istihsal yöntemi ve istihsal alanına ilişkin bilgiler, ticari isim listesinde yer alan türlerin pazarlanmasının her aşamasında sağlanmalıdır. Bu bilgi, ilgili türlerin bilimsel isimleriyle birlikte etiket veya ürünün paketi vasıtasıyla ya da fatura da dahil olmak üzere ürünlerin yanında giden bir ticari belge vasıtasıyla verilir. Daire bu fıkranın uygulanmasını kontrol etmeye yönelik ayrıntılı kuralları belirler.

Karışık Türler

15. (1) Farklı türlerin bir arada satışa sunulması halinde, her bir tür için bu Tüzüğün 14'üncü maddesinin (1)'inci fıkrasında belirtilen ifadeler kullanılır.

(2) Farklı üretim yöntemiyle elde edilen aynı türün satışa sunulması halinde her bir parti için üretim yöntemi belirtilmelidir.

(3) Değişik, üretim alanından ya da yetiştirici ülkelerden elde edilen aynı türün satışa sunulması halinde, ürünlerin farklı üretim alanı ya da yetiştiricilik bölgelerinden geldiği ifade edilmek kaydıyla, en azından partinin istihsal alanını miktar olarak en iyi temsil eden alanın adı belirtilir.

Dairenin Denetim Yetkisi 27/2000

16. Daire; Su Ürünleri Yasasının 33'üncü maddesi kapsamında, bu Tüzük kurallarına uygunluğun tespitine yönelik ithalat dahil tüm pazarlama aşamasında ve taşıma sırasında denetimler yapar.

DÖRDÜNCÜ KISIM
Son Kurallar

Yönetmelik Yapma Yetkisi

17. Su ürünlerinin üretim ve pazara sunulmasında sağlık ve hijyen koşullarını düzenleme, denetimine ve kontrollerine ilişkin ayrıntılı kurallar, Bakanlıkça hazırlanıp, Bakanlar Kurulunca onaylanacak ve Resmi Gazete' de yayımlanacak bir Yönetmelikle düzenlenir.

Yürütme Yetkisi

18. Bu Tüzüğü, Bakanlar Kurulu adına, su ürünleri faaliyetleri ile görevli Bakanlık yürütür.

Yürürlüğe Giriş

19. Bu Tüzük, Resmi Gazete'de yayımlandığı tarihten başlayarak yürürlüğe girer.

Ancak, üçüncü bir ülke orijinli (menşeli) su ürünleri için 31 Ağustos, 2008; Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti menşeli ürünler için ise 1 Ocak, 2009 tarihinden itibaren uygulanır.

EK-1
(Madde 5(1)(2)(3), 7(2)(3), 9(1)(3), 13)

PAZARLAMA STANDARTLARINA TABİ SU ÜRÜNLERİ

A- 0302 Gümrük Tarife Pozisyon Numarası İle Verilen Deniz Balıkları (*):

Tür İsimleri		
Türkçe	İngilizce	Latince (Bilimsel)
— Mavi yüzgeçli orkinos balığı	Bluefin tuna	*Thunnus thynnus*
— Sardalye	Sardine of the species	*Sardina pilchardus*
— Uskumru	Mackerel of the species	*Scomber scombrus*
— Kolyoz	Mackerel of the species	*Scomber japonicus*
— İstavrit türleri	Horse mackerel	*Trachurus spp.*
— Köpek balığı	Dogfis	*Squalus acanthias* and *Scyliorhinus spp*
— Kupes (Voppa)	Bogue	*Boops boops*
— Mezgit	Whiting	*Merlangius merlangus*
— Hamsi türleri	Anchovy	*Engraulis spp.*
— Fener balığı türleri	Anglerfish	*Lophius spp.*
— İzmarit	Picarel	*Maena smaris*
— Mıgrı	Conger	*Conger conger*
— Kefal türleri	Mullet	*Mugil spp*
— Vatozlar, Tırpanalar	Skate	*Raja spp.*
— Dil balıkları	Sole	*Solea spp.*
— Barbun, Tekir	Striped Or Red Mullet	*Mullus barbatus, Mullus surmuletus*
— Sarıgöz	Black Sea Bream	*Spondyliosoma cantharus*
— Çaça	Sprat	*Sprattus sprattus*
— Pisi	Plaice	*Pleuronectes platessa*
— Morina balığı	Cod of the species	*Gadus morhua*
— Albakor, Ton, Uzun kanatlı orkinos balığı	Albacore or longfinned Tuna	*Thunnus alalunga*
— Patlak gözlü orkinos balığı	Bigeye tuna	*Thunnus or Parathunnus obesus*

Tür İsimleri		
Türkçe	İngilizce	Latince (Bilimsel)
— Ringa balığı	Herring of the species	*Clupea harengus spp*
— Bakalyaro-Berlam	Hake of the species	*Merluccius merluccius*
—	Megrim	*Lepidorhombus spp*
—	Ray's bream	*Brama spp.*
— Pisi Atlantik-Norveç	Dab	*Limanda limanda*
— Dil Atlantik-Norveç	Lemon sole	*Microstomus kitt*
— Mezgitler Atlantik-Norveç	Pouting and poor cod/ Mediterranean cod	*Trisopterus minutus Trisopterus luscus*
— Kırmızı iskorpitler Atlantik-Norveç	Redfish	*Sebastes spp*
— Derin su mezgit-Mavi mezgit	Blue whiting	*Micromestistius poutassou* or *Gadus poutassou*
— Mezgit balıkları	Ling	*Molva spp.*
— Kırlangıç balıkları	Gurnard	*Trigla spp.*
— Pisi Atlantik-Norveç	Common flounder	*Platichthys flesus*
—	Scabbar dfish	*Epidopus caudatus* and *Aphanopus carbo*
— Mezgit balığı - Atlantik Norveç	Haddock	*Melanogrammus aeglefinus*
— Mezgit balığı - Atlantik Norveç	Saithe	*Pollachius virens*
— Mezgit balığı-Atlantik Norveç	Pollack	*Pollachius pollachius*

B- 0306 Gümrük Tarife Pozisyon Numarası İle Verilen Canlı, Taze, Soğutulmuş ya da Buharda veya Suda Kaynatarak Pişirilmiş Halde Sunulan Deniz Kabukluları (*):

Tür İsimleri		
Türkçe	İngilizce	Latince (Bilimsel)
—Yenilebilen yengeçler	Edible crabs	*Cancer pagurus*
—Karidesler	Shrimps and Pandalid shrimps	*Crangon crangon and Pandalus borealis*
—Norveç ıstakozları	Norway lobsters	Nephrops norvegicus

Tür İsimleri		
Türkçe	İngilizce	Latince (Bilimsel)

C- 0307 Gümrük Tarife Pozisyon Numarası İle Verilen Kafadan Bacaklılar (*):

Tür İsimleri		
Türkçe	İngilizce	Latince (Bilimsel)
—Mürekkep balığı	Cuttlefish	*Sepia officinalis and Rossia macrosoma*

D- 0307 Gümrük Tarife Pozisyon Numarası İle Verilen Tarak (Common scallop) ve Diğer Deniz Omurgasızları (*):

Tür İsimleri		
Türkçe	İngilizce	Latince (Bilimsel)
—Tarak	Common scallop	*Pecten maximus*
—Deniz salyangozu	Common whelk	*Buccinum undatum*

(*) 44/1996 sayılı "Gümrük Vergileri Tarife Yasası" II Cetvel, Fasıl 3."

EK-2
(Madde 7 (1))

TAZELİK KATEGORİLERİ

Bu Ekte tesis edilen derecelendirme (Extra, A, B veya kabul edilemez tazelik kategorileri), aşağıdaki ürünlere veya ürün gruplarına her birine özgü değerlendirme kriterlerine atıf yapılarak uygulanır.

A. **Beyaz Balıklar (Whitefish)**

Mezgit balığı (**haddock**), morina balığı (**cod**), mezgit balığı (**saithe**), mezgit balığı (**pollack**), kırmızı iskorpit (**redfish**), mezgit balığı (**whiting**), mezgit balığı (**ling**), bakalyaro, berlam (**hake**), **Ray's bream**, fener balığı (**anglerfish**), Mezgitler (**pouting and poor cod**), kupes, voppa (**bogue**), izmarit (**picarel**), mığrı (**conger**), (**gurnard**), kefal cinsi balıklar (**mullet**), bir çeşit pisi balığı (**plaice**), (**megrim**), bir çeşit dil balığı (**sole**), bir çeşit pisi balığı (**dab**), dil balığı (**lemon sole**), pisi balığı (**flounder**), **scabbard fish.**

B. **Mavi Balıklar (Bluefish)**

Ton, albacore veya uzun kanatlı orkinos balığı (**albacore or longfinned tuna**), mavi yüzgeçli orkinos balığı (**bluefin tuna**), patlak gözlü orkinos balığı (**bigeye tuna**), mavi merlanos (**blue whiting**), ringa balığı (**herring**), sardalya, (**sardines**), uskumru (**mackerel**), istavrit- traça (**horse mackerel**), hamsi (**anchovy**), çaça (**sprat**).

C. **Kıkırdaklı Balıklar (Selachii)**

Köpek balığı (**dogfish**), tırpana, rina, vatoz, folya türü balıklar (**skate**).

D. **Kafadan bacaklılar (Cephalopods)**

Mürekkep balığı (**cuttlefish**).

E. **Deniz kabukluları (Crustaceans)**
1. Karides (**Shrimps**),
2. Norveç ıstakozu (**Norway lobster**).

A. BEYAZ BALIKLAR

	Kriterler			
	Tazelik kategorisi			
	Extra	A	B	Kabul edilemez
Deri	Canlı ve parlak, parıltılı (canlı) renk kaybı yok, sim-yaldız renk (redfish için) veya janjanlı (opak); renksizleşme (solukluk) yok	Pigmentasyon parlak fakat parıltılı (canlı) değil	Pigmentasyon solma sürecinde (renksizleşiyor), mat (donuk)	Mat pigmentasyon (1)
Deri mukozası	Sulu (akıcı), şeffaf	Hafifçe bulanık	Süt gibi (sütsü)	Sarımsı gri, opak (donuk, saydam değil) mukus
Göz	Dış bükey (konveks, tümsek); siyah parlak göz bebeği; şeffaf kornea	Dış bükey ve hafifçe içe çökmüş; siyah mat (donuk) göz bebeği; hafifçe opak kornea (hafif yansımalar gösteren saydam tabaka)	Düz; opak (janjanlı) kornea; opak göz bebeği	Merkezi iç bükey (konkav); gri göz bebeği ; Süt gibi kornea (1)
Solungaçlar	Parlak, canlı renk; mukus yok	Daha az renkli, şeffaf mukus	Kahverengi/gri, renksizleşiyor (soluklaşıyor); kalın opak mukus	Sarımsı; kalın süt gibi mukus (1)
Periton (temizlenmiş balıkta)	Düzgün; parlak; etten ayırması zor	Hafifçe donuk (mat); etten ayrılabiliyor	Kabuklu (benekli); etten kolayca ayrılıyor	Yapışık değil (1)
Solungaçlar ve karın boşluğunun kokusu				(1)
— pisi dışındaki (plaice) beyaz balıklar	Deniz yosun kokusu	Deniz yosun kokusu yok, kokusuz (nötr koku)	Fermente olmuş, hafifçe ekşi	ekşi
— pisi balığı (plaice)	Taze yağlı, biberimsi, topraksı koku	Yağlı, deniz yosunsu veya hafifçe tatlı	Yağlı; fermente olmuş; bayat, hafifçe kokmuş (bayat)	ekşi
Kas/Et	Sıkı (pek) ve elastik; yüzeyi düzgün (2)	Daha az elastik	Hafifçe yumuşak (gevşek), daha az elastik; mumsu (kadifemsi) ve donuk (mat) yüzey	yumuşak (gevşek); (1) pullar deriden kolayca ayrılabilir; yüzey oldukça buruşuk

Fener Balığı İçin Ekstra Kriter

	Kriterler			
	Tazelik kategorisi			
	Extra	A	B	Kabul edilemez
Kan damarları (ventral kaslar)	Keskin dış yapı ve parlak kırmızı	Keskin dış yapı ve koyulaşan kan rengi	Yayılmış ve kahverengi	Tamamen (1) yayılmış, kahverengi ve ette saralma

(1) Veya daha ileri bozulma durumu

(2) Taze balık rigor mortis öncesi sıkı ve elestik olmayacaktır fakat hala Ekstra kategorisinde değerlendirilecektir.

B. MAVİ BALIKLAR

	Kriterler			
	Tazelik Kategorisi			
	Extra	A	B	Kabul edilemez
Deri(1)	Parlak, canlı pigmentasyon (renk), parlak, ışıldayan yaldızlı renkler (gökkuşağı); dorsal ve merkezi yüzeyler arasında belirgin farklılık	Parlaklık ve ışıltı kaybı; donuk renkler; dorsal ve ventral yüzeylerde farklılık azalmış	Donuk, mat parıltısız, sönük renk; balık kıvrıldığında deri buruşuyor	Çok mat pigmentasyon; deri etten kolayca ayrılıyor (2)
Deri mukozası	Sulu (akıcı), şeffaf	Hafifçe bulanık	Süt gibi (Sütsü)	Sarımsı gri, opak mukus (2)
Etin yapısı (1)	Çok sıkı, sert	Oldukça sert, sıkı	Hafifçe yumuşak	Yumuşak (gevşek) (2)
Solungaç kapakları	Gümüşi	Gümüşi, hafif kırmızı veya kahverengi	Kahverengimsi ve Damarlardan ekstansif (yoğun) kan sızıntısı	Sarımsı (2)
Göz	Dış bükey (konveks), şişme; mavi-siyah parlak göz bebeği; şeffaf "göz kapağı"	Konveks, dış bükey ve ve hafif çöküK; koyu mat göz bebeği, hafifçe opak kornea	Düz; bulanık göz bebeği, göz çevresinde kan sızıntısı	Merkezde iç bükey (konkav); gri göz bebeği; Sütsü kornea (2)
Solungaçlar (1)	Tekdüze (üniform) olarak koyu kırmızıdan mora doğru. Mmukus yok	Daha az parlak renk, kenarlar daha soluk, şeffaf mukus	Kalın (yoğun) bozuk renkli (renksizleşiyor) opak mukus	Sarımsı; sütsü mukus (2)
Solungaçların kokusu	Taze deniz yosunu; keskin; iyot	Koku veya deniz yosunu kokusu yok. Nötr koku (kokusuz)	Hafif sülfürlü(3) yağ kokusu, bozulmuş keskin pastırma veya çürümüş meyve kokusu	Çürük ekşi (2)

(1) Soğuk deniz suyunda korunmuş ringa ve uskumru için (ya buzla soğutulmuş (CSW) ya da mekanik olarak(RSW)) aşağıdaki tazelik kategorisi uygulanır;
— A kriteri Ekstra ve A kategorilerine uygulanır.

(2) Veya daha ileri bozulma durumu

(3) Buzlu balık bayatlamadan önce ekşir. CSW/ RSW balık ekşimeden önce bayatlar.

C. KIKIRDAKLI BALIKLAR				
	Kriterler			
	Tazelik Kategorisi			
	Extra	A	B	Kabul edilemez
Göz	Dış bükey (konveks); çok parlak ve yaldızlı, ışıltılı (gökkuşağı); göz bebeği küçük	Dış bükey ve hafifçe çökük (batmış), parlaklıkta ve parıltıda, ışıltıda kaybı, göz bebeği oval	Düz; donuklaşmış (mat);	İç bükey (konkav); sarımsı (1)
Görünüş	Tamamen veya kısmen rigor mortiste (ölüm sertliğinde veya ölüm sertliğine yakın sertlikte); deride az miktarda berrak (temiz), açık renkte mukus mevcut	Rigor safhasının ötesinde (sertlik durumu azalmış); deride ve özellikle ağızda ve solungaç açıklıklarında mukus yok	Ağızda ve solungaç açıklıklarında az bir mukus; alt çene hafif yassılaşmış	Ağız ve solungaç açıklıklarında büyük miktarlarda mukus mevcut (1)
Koku	Deniz yosunu kokusu	Koku yok veya çok hafif koku, bayat fakat amonyak kokusu yok	Hafif amonyak, ekşi	Keskin amonyak kokusu (1)
Tırpana, Rina, Vatoz, Folya Türü Balıklar (Skate) İçin Spesifik veya Ek Kriterler				
Deri	Parlak, yaldızlı ve canlı, parıltılı pigmentasyon; sulu, sıvı mukus	parlak pigmentasyon sulu, sıvı mukus	Pikmentasyon bozulma ve donuklaşma, sürecinde, opak mukus	Rengin açılması, buruşuk deri, kalın mukus (1)
Etin dokusu (tekstürü)	Sıkı (pek) ve elastik;	Sıkı (pek)	Yumuşak	Gevşek
Görünüş	Yüzgeçlerin kenarları yarı şeffaf (saydam) ve kıvrık (bükülmüş)	Sert yüzgeçler	Yumuşak	Gevşemiş, sarkık
Karın	Beyaz ve parlak, yüzgeçlerin etrafında leylaksı (mor) kenar	Beyaz ve parlak, yüzgeçlerin kenarı ile sınırlı kırmızının değişik renklerinde kümeler	Beyaz ve donuk, bol miktarda kırmızı veya sarı lekeler	Sarıdan yeşile doğru bir karın, ette kırmızı kümeler (parçalar)

(1) Veya daha ileri bozulma durumu
(2) Taze balık rigor mortis öncesi sıkı ve elastik olmayacaktır fakat hala Ekstra kategorisinde değerlendirilecektir.

D. KAFADAN BACAKLILAR

	Kriterler		
	Tazelik Kategorisi		
	Extra	A	B
Deri	Parlak, canlı pigmentasyon, deri ete yapışık	Sönük, mat (donuk) pigmentasyon, deri ete yapışık	Renk sönükleşmiş, etten kolaylıkla ayrılıyor
Et	Çok sıkı (pek); inci beyazı	Sıkı (pek); tebeşirimsi beyaz	Hafifçe yumuşak; pembemsi beyaz veya hafifçe sarı
Tentaküller (bacaklar)	Ayırmaya dirençli (koparılmaya dayanıklı)	Ayırmaya dirençli (koparılmaya dayanıklı)	Daha kolay koparılmakta
Koku	Taze; Deniz yosunu kokusu	Hafif veya hiç koku yok	Mürekkep kokusu

E . DENİZ KABUKLULARI

1. Karides

	Kriterler	
	Tazelik Kategorisi	
	Ekstra	A
Minimum gereklilikler	— kabuğun yüzeyi: nemli ve parlak (ışıltılı), — Karidesler kasa veya bir kaptan başka birine transfer edildiğinde tek tek dökülmelidir; ve birbirine yapışmamaları gerekir, — Ette yabancı (değişik) koku olmamalı — Karidesler kum, mukoz ve diğer yabancı maddelerden arı olmalı	Ekstra kategorisiyle aynı
Görünüş: 1. Kabuklu karides	Beyaz benekleri olan temiz kırmızımsı renk; kabuğun göğüs kısmı (pectoral) belirgin şekilde açık renkte	— Renk beyaz benekli hafifçe yıkanmış (soluk) kırmızımsı pembeden mavimsi kırmızıya kadar değişir; açık renk olması gereken göğüs kısım (pectoral) griye dönüyor

	Kriterler	
	Tazelik Kategorisi	
	Ekstra	A
2. Derin- su (deniz) karidesi (prawn- jumbo karides)	Üniform (tekdüze) pembe	— Kafanın kararma ihtimaliyle birlikte pembe
Kabuk çıkarılırken ve çıkarıldıktan sonra etin durumu	— Kabuk kolaylıkla, fakat teknik olarak kaçınılmaz et kayıplarıyla çıkarılır. — Sıkı ancak sert değil	— Kabuklar daha az kolay, fakat küçük et kayıplarıyla ile ayrılır, — Daha az sıkı, hafifçe sert
Parçalar	Ara sıra olan karidesin parçalarına izin verilir	Küçük miktardaki karidesin parçalarına izin verilir
Koku	Taze deniz yosunu kokusu, hafif tatlımsı koku	Deniz yosun kokusu yok; asidik (mayhoş) koku,

2. Norveç Istakozu

	Kriterler		
	Tazelik Kategorisi		
	Ekstra	A	B
Kabuk	Soluk pembe veya pembeden portakal rengi-kırmızıya kadar	Soluk pembe veya pembeden portakal rengi-kırmızıya kadar; siyah benekler (lekeler) yok	Hafif renk kaybı; özellikle kabukta ve kuyruk segmentleri arasında grimsi renk ve bazı siyah benekler
Göz ve solungaçlar	Parlak, canlı siyah gözler; pembe solungaçlar	Gözler donuk (mat) ve gri/ siyah; solungaçlar grimsi (griye dönük)	Solungaçlar koyu gri veya kabuğun dorsal (sırt) yüzeyinde biraz yeşilimsi renklenme
Koku	Karakteristik yumuşak deniz kabuklusu kokusu	Karakteristik deniz kabuklusu kokusunun kaybolması; amonyak kokusu yok	Hafifçe ekşi
Et (kuyruk)	Yarı şeffaf, beyaza doğru eğilimli (beyaza çalan) mavi bir renk	Artık yarı şeffaf değil, fakat renkte de değişim yok	Opak (mat) ve donuk görünüş

EK-3
Madde 9(1), (2)

BOYUT KATEGORİLERİ

Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	Boyut	Ağırlık skalası: Kg/ balık ([1])	Ağırlık skalası: Balık sayısı/kg ([2])	Bölge	Coğrafi bölge	Minimum biyolojik boyut
Ringa balığı	1	0,25 ve üzeri	4 veya daha az	1	ICES Vb (EC kuşağı)	20 cm
Atlantic herring	2	0,125 – 0,25	5 – 8	2		20 cm
(Clupea harengus)	3	0,085 – 0,125	9 –11		([a])	18 cm
	4(a)	0,050 – 0,085	12 – 20	3	([b])	20 cm
Baltık ringası, 59°30' N'in güneyinde yakalanmış ve karaya çıkarılmış	4(b)	0,036 – 0,085	12 – 27			
Baltık ringası, 59°30' N'in Kuzeyinde yakalanmış ve karaya çıkarılmış	4(c)	0,057 – 0,085	12 – 17			
	5	0,031 – 0,057	18 – 32			
	6	0,023 – 0,031	33 – 44			
Baltic herring (*Clupea harengus*)	7(a)	0,023 – 0,036	28 – 44			
Estonya ve Litvanya hakimiyetinde bulunan sularda yakalanmış ve karaya çıkarılmış	7(b)	0,014 – 0,023	45 – 70			
Baltic herring (*Clupea harengus*) Riga körfezinde yakalanmış ve karaya çıkarılmış	8	0,010 - 0,014	71 – 100			
Sardalya	1	0,067 ve üzeri	15 veya daha az			Henüz belirlenmedi
Sardine of the species	2	0,042 – 0,067	16 – 24			
(Sardina pilchardus)	3	0,028 – 0,042	25 – 35			
	4	0,015 – 0,028	36 – 67			
Akdeniz		0,011 – 0,028	36 – 91			

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** ([1])	**Balık sayısı/kg** ([2])	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
Benekli köpek balığı türleri Spotted dogfish (*Scyliorhinus* spp.)	1 2 3	2 ve üzeri 1 – 2 0,5 – 1	—			—
Köpek balığı Piked dogfish (*Squalus acanthias*)	1 2 3	2,2 ve üzeri 1 – 2,2 0,5 – 1				—
Kırmızı iskorpit (Atlantik-Norveç) türleri Redfish (*Sebastes* spp.)	1 2 3	2 ve üzeri 0,6 – 2 0,35 – 0,6	—			
Morina balığı Cod *(Gadus morhua)*	1 2 3 4 5	7 ve üzeri 4 – 7 2 – 4 1 – 2 0,3 – 1	—	1 2 3 Baltık	 ([a]) ([b]) 59°30' N'in güneyi	35 cm 35 cm 35 cm 35 cm 35 cm
Mezgit Atlantik-Norveç Saithe *(Pollachius virens)*	1 2 3 4	5 ve üzeri 3 – 5 1,5 – 3 0,3 – 1,5	—	1 2 3 Baltık	 59°30' N'in güneyi	35 cm 35 cm 35 cm 35 cm 35 cm
Mezgit Atlantik-Norveç Haddock *(Melanogrammus aeglefinus)*	1 2 3 4	1 ve üzeri 0,57 – 1 0,37 – 0,57 0,17 – 0,37	—	1 2 3	ICES Vb (EC kuşağı) ([a]) ([b])	30 cm 30 cm 27 cm 30 cm
Mezgit Whiting (*Merlangius merlangus*)	1 2 3 4	0,5 ve üzeri 0,35 – 0,50 0,25 – 0,35 0,11 – 0,25		1 2 3	 ([a]) ([b])	27 cm 23 cm 23 cm 23 cm
Mezgit balıkları Atlantik-Norveç (morina benzeri bir balık) Ling (*Molva* spp)	1 2 3	5 ve üzeri 3 – 5 1,2 – 3	—	1 2 3	 ([a]) ([b])	— belli değil — 63 cm

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** ([1])	**Balık sayısı/kg** ([2])	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
***Scomber scombrus* türü Uskumru**	1	0,5 ve üzeri	50 veya daha az	1		20 cm
Mackerel	2	0,20 – 0,50	51 – 125	2	Kuzey Denizi hariç	20 cm
(Scomber scombrus)	3	0,10 – 0,20	126- 250		Kuzey Denizi	30 cm
Akdeniz		0,08 – 0,20	126- 325	3		20 cm
				5		20 cm
					Akdeniz	18 cm
***Scomber japonicus* türü Uskumru**	1	0,5 ve üzeri				
Mackerel	2	0,25 – 0,50				
(Scomber japonicus)	3	0,14 – 0,25				
	4	0,05 – 0,14				
Hamsi türleri	1	0,033 ve üzeri	30 veya daha az	3	ICES IXa) hariç	12 cm
Anchovy	2	0,020 – 0,033	31 – 50	3	ICES IXa)	10 cm
(*Engraulis spp.*)	3	0,012 – 0,020	51 – 83		Akdeniz	9 cm
	4	0,008 – 0,012	84 – 125			
Pisi balığı	1	0,6 ve üzeri	—	1		25 cm
Plaice	2	0,4 – 0,6		2	([a])	25 cm
(*Pleuronectes platessa*)	3	0,3 – 0,4			([b])	27 cm
	4	0,15 – 0,3			Kuzey Denizi	27 cm
				3		25 cm
				Baltık	Alt bölüm 22'den 25' e	25 cm
					Alt bölüm 26'den 28' e	21 cm
					Alt bölüm 29 59°30' N'in güneyi	18 cm
Bakalyaro-Berlam	1	2,5 ve üzeri	—	1		30 cm
Hake	2	1,2 – 2,5		2	([a])	30 cm
(Merluccius merluccius)	3	0,6 – 1,2			([b])	30 cm
	4	0,28 – 0,6		3		27 cm
	5	0,2 – 0,28			Akdeniz	20 cm
Akdeniz		0,15 – 0,28				

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** ([1])	**Balık sayısı/kg** ([2])	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
—	1	0,45 ve üzeri	—	1		25 cm
Megrim	2	0,25 – 0,45		2	([a])	25 cm
(Lepidorhombus spp.)	3	0,20 – 0,25			([b])	25 cm
	4	0,11 – 0,20		3		20 cm
Akdeniz		0,05 – 0,20				
—	1	0,8 ve üzeri	—			—
Ray' s bream	2	0,2 – 0,8				
(*Brama spp.*)						
Fener balığı	1	8 ve üzeri	—			—
(bütün, iç organları alınmış)	2	4 – 8				Henüz belirlenmedi
Anglerfish	3	2 – 4				—
(Lophius spp.)	4	1 – 2				Henüz belirlenmedi
	5	0,5 – 1				30 cm
Fener balığı	1	4 ve üzeri	—			—
kafası alınmış	2	2 – 4				
Anglerfish	3	1 – 2				
(Lophius spp.)	4	0,5 – 1				
	5	0,2 – 0,5				
Pisi balığı	1	0,25 ve üzeri	—	1		15 cm
Dab	2	0,13 – 0,25		2	([a])	15 cm
(*Limanda limanda*)					([b])	23 cm
					Kuzey Denizi	23 cm
				3		23 cm
Dil balığı	1	0,6 ve üzeri	—	1		25 cm
Lemon sole	2	0,35 – 0,60		2	([a])	25 cm
(*Microstomus kitt*)	3	0,18 – 0,35			([b])	25 cm
				3		25 cm
Albacore veya uzun kanatlı orkinos balığı	1	4 ve üzeri	—			—
Albacore or long-finned tuna	2	1,5 – 4				
(*Thunnus alalunga*)						

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** (1)	**Balık sayısı/kg** (2)	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
Mavi yüzgeçli orkinos balığı	1	70 ve üzeri	—		Akdeniz	70 cm veya 6,4 kg
Blue-fin tuna	2	50 – 70				
(*Thunnus thynnus*)	3	25 – 50				
	4	10 – 25				
	5	6,4 – 10				
Patlak gözlü orkinos balığı	1	10 ve üzeri	—			—
Big-eye tuna	2	3,2 – 10				
(*Thunnus obesus*)						
Mezgit balıkları	1	5 ve üzeri	—	1		—
Pollack	2	3 – 5		2	(a)	30 cm
(*Pollachius pollachius*)	3	1,5 – 3			(b)	—
	4	0,3 – 1,5		3		30 cm
Derin su mezgiti (Mavi merlanos)	1	—	7 veya daha az			—
Blue whiting	2		8 – 14			
(*Micromestitius poutassau* veya	3		15 – 25			
Gadus poutassau)	4		26 – 30			
Mezgitler Atlantik-Norveç	1	0,4 ve üzeri	—	3		Henüz belirlenmedi
Pouting	2	0,25 – 0,40				
(*Trisopterus luscus*) ve zayıf morina	3	0,125 – 0,25				
(*Trisopterus minutus*)	4	0,050 – 0,125				
Kupes	1	—	5 veya daha az			—
Bogue	2		6 – 31			
(*Boops boops*)	3		32 – 70			
İzmarit	1	—	20 veya daha az			—
Picarel	2		21 – 40			
(Maena smaris)	3		41 – 90			
Mığrı	1	7 ve üzeri	—	1		—
Conger eel	2	5 –7		2	(a)	58 cm
(*Conger conger*)	3	0,5 - 5			(b)	—
				3		58 cm

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** ([1])	**Balık sayısı/kg** ([2])	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
Kırlangıç balığı Gurnard *(Trigla ssp.)*	1 2 3 4	1 ve üzeri 0,4 – 1 0,2 – 0,4 0,06 – 0,2	—			—
Diğer kırlangıç balığı Other Gurnard *(Trigla ssp.)*	1 2	0,25 ve üzeri 0,2 – 0,25				
İstavrit Horse Mackerel *(Trachurus spp)*	1 2 3 4 5	0,6 ve üzeri 0,4 – 0,6 0,2 – 0,4 0,08 – 0,2 0,02 – 0,08	—	1 2 3 5	 Akdeniz	15 cm 15 cm 15 cm 15 cm 12 cm
Kefal cinsi balıklar **Mullet** *(Mugil spp.)*	1 2 3 4	1 ve üzeri 0,5 – 1 0,2 – 0,5 0,1 – 0,2	—	1 2 3	 ([a]) ([b]) Akdeniz	— 20 cm — 20 cm 16 cm
Tırpana, rina, vatoz, folya vs. **Skate** *(Raja spp.)*	1 2 3 4	5 ve üzeri 3 – 5 1 – 3 0,3 – 1	—			—
Skate Wings	1 2	3 ve üzeri 0,5 – 3	—			—
Pisi Atlantik-Norveç **Flounder** (*Plachtys flesus*)	1 2	0,3 ve üzeri 0,2 – 0,3 dahil	—	1 2 3 Baltık	 ([a]) ([b]) Alt bölüm 22'den 25' e Alt bölüm 26'den 28' e Alt bölüm 29 59°30' N'in güneyi	24 cm 24 cm 24 cm 25 cm 21 cm 18 cm

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** (1)	**Balık sayısı/kg** (2)	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
Dil balığı	1	0,5 ve üzeri	—	1		24 cm
Sole	2	0,33 – 0,5		2	(a)	24 cm
(Solea spp.)	3	0,25 – 0,33			(b)	24 cm
	4	0,20 – 0,25		3		24 cm
	5	0,12 – 0,20			Akdeniz	20 cm
—	1	3 ve üzeri	—			—
Frostfish	2	2 – 3				
(Lepidopus caudatus)	3	1 – 2				
	4	0,5 – 1				
Siyah scabbardfish	1	3 ve üzeri			—	
Black scabbardfish	2	0,5 – 3				
(Aphnopus carbo)						
Mürekkep balığı	1	0,5 ve üzeri	—			—
Cuttlefish	2	0,3 – 0,5				
(Sepia officinalis ve Rossia macrosoma)	3	0,1 – 0,3				
Norveç ıstakozu	1	—	20 veya daha az	2	Skagerrak ve Kattegat	40 mm (*)
Norway lobster	2		21 – 30			130 mm (**)
(Nephrops norvegicus)	3		31 – 40	2	İskoçya hariç, İrlanda denizi	25 mm (*)
					[ICES VIa) veVIIa)]	85mm (**)
	4		40' tan fazla		Skagerrak ve Kattegat	
				2	Batı İskoçya ve İrlanda denizi	20 mm (*)
					[ICES VIa) veVIIa)]	70 mm (**)
				3		20 mm (*)
						70 mm (**)
					Akdeniz	20 mm (*)
						70 mm (**)
Norveç ıstakozu kuyruğu	1	—	60 ve daha az	2	Skagerrak ve Kattegat	72 mm
Norway lobster tails	2		61–120			
	3		121–180	2	Batı İskoçya hariç İrlanda denizi	46 mm

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** ([1])	**Balık sayısı/kg ([2])**	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
	4		180' den fazla		[ICES VIa) veVIIa)] Skagerrak ve Kattegat	
				2	Batı İskoçya ve İrlanda denizi [ICES VIa) veVIIa)]	37 mm
				3		37 mm
Crangonid karides Crangonid shrimps (*Crangon crangon*)	1 2	6,8 mm ve üzeri ([3]) 6,5 mm ve üzeri				—
Pandalid karides **(taze veya dondurulmuş)** Pandalid shrimps (*Pandalus borealis*)	Bir boyut	—	250 ve daha az			—
Pandalid karides **kaynatılmış veya buharlanmış**	1 2	—	160 ve daha az 161 – 250			—
Yenilebilen yengeç Edible crab *(Cancer pagurus)*		16 cm ve üzeri ([4]) 13 – 16 cm([4])				—
Tarak *Common scallop* *(Pecten maximus)*	Tek boyut	10 cm ve üzeri ([5])			1'den 5'e kadar olan bölgeler Skagerrak/Kattegat ve ICES VIIa 52° 30'N'nin kuzeyi ve VIId hariç olmak üzere	100 mm
					ICES VIIa 52° 30' N ve VIId	110 mm
Deniz salyangozu Commen whelk *(Buccinum undatum)*	Tek boyut	4,5 cm ve üzeri ([5])			1'den 5'e kadar olan bölgeler Skagerrak/Kattegat hariç	45 mm
Barbun, Tekir Stripetor red Mullet *(Mullus surmuletus, Mullus Barbanus)*	1 2	500 gr ve üzeri 200 gr – 500 gr (500 gr dahil değil)				

Ağırlık skalası						
Tür İsmi (Yerel, İngilizce ve Latince)	**Boyut**	**Kg/ balık** (1)	**Balık sayısı/kg** (2)	**Bölge**	**Coğrafi bölge**	**Minimum biyolojik boyut**
Akdeniz	3 a 3 b	40 gr – 200 gr (200 gr dahil değil) 18 gr – 200 gr (200 dahil değil)			Akdeniz	11 cm
Sargöz Black sea bream *(Spondyliosoma cantharus)*	1 2 3 4	800 gr – üzeri 500 gr – 800 gr (800gr dahil değil) 300 gr – 500 gr (500 gr dahil değil) 180 gr – 300 gr (300 dahil değil)				
Çaça **Sparf** *(Sprattus sprattus)*	1	0,004 ve üzeri	250 veya daha az	—	—	—

(1) Ağırlık kategorileri alt limitin üstünü içerir üst limiti içermez,
(2) Her iki tür uskumru için balık sayısı/ 25 kg balık
(3) Kabuk genişliği
(4) En geniş noktada kabuk genişliği
(5) Kabuğun en geniş kısmından ölçülen kabuk genişliği
(6) Skagerrak ve Kattegat hariç
(7) Skagerrak ve Kattegat
(8) Kabuk uzunluğu
(9) Toplam uzunluk

EK-4
(Madde 14 (1)(C)(a)

ÜRETİM ALANLARININ ADLARI VE KODLARI

ÜRETİM ALANI	ALANIN TANIMI [1]
Kuzey- Batı Atlantik	FAO alan 21
Kuzey- Doğu Atlantik [2]	FAO alan 27
Batlık Denizi	FAO alan 27. III d
Merkez Batı Bölgesi Atlantik	FAO alan 31
Merkez Doğu Bölgesi Atlantik	FAO alan 34
Güney- Batı Atlantik	FAO alan 41
Güney- Doğu Atlantik	FAO alan 47
Akdeniz	FAO alan 37.1, 37,2 ve 37,3
Karadeniz	FAO alan 37,4
Hint Okyanusu	FAO alan 51 ve 57
Pasifik Okyanusu	FAO alan 61, 67, 71, 77, 81 ve 87
Antarktik	FAO alan 48, 58 ve 88

[1] FAO Yıllık kitabı. Balıkçılık İstatistikler.
[2] Batlık denizi hariç