

SIĞIR ETİ İTHALATI İÇİN TEKNİK VE SAĞLIK ŞARTNAMESİ

A- SIĞIR ETİ İTHALATI YAPILABİLECEK ÜLKELER

ABD, Brezilya, Uruguay, Arjantin, Şili, Yeni Zelanda, Avustralya, [Almanya](#), [Avusturya](#), [Birleşik Krallık](#), [Belçika](#), [Çek Cumhuriyeti](#), [Danimarka](#), [Estonya](#), [Finlandiya](#), [Fransa](#), [Hollanda](#), [İrlanda](#), [İspanya](#), [İsveç](#), [İtalya](#), [Letonya](#), [Litvanya](#), [Lüksemburg](#), [Macaristan](#), [Malta](#), [Polonya](#), [Portekiz](#), [Slovakya](#), [Slovenya](#), [Yunanistan](#)

B- SIĞIR ETLERİNDE ARANACAK ÖZELLİKLER

1- Sığır etleri, en fazla otuz (30) aylık, et randımanı yüksek, kültür ırkı veya melezlerinden olan sığırlardan elde edilen bütün, yarım veya çeyrek gövde (karkas) halinde ve taze, soğutulmuş veya dondurulmuş olacaktır.

2- Sığır etleri orijin ülkede Bakanlığımız elemanlarınca incelenmiş ve kontrol edilmiş, inceleme ve kontrol sonucu teknik, sağlık ve hijyen şartları bakımından uygun bulunmuş mezbahalardan elde edilmiş olacaktır.

3- Etlerin elde edildiği sığırların, Bakanlığımızca görevlendirilen veteriner hekim tarafından sağlık muayenesi yapılacak, ülkemiz örf ve adetlerine uygun olarak kesimi gerçekleştirilecektir.

4- Bakanlığımız elemanlarınca uygun bulunmayan kombina/mezbahadan gelen veya Bakanlığımız elemanlarınca inceleme ve kontrolü yapılmadan önce kesilmiş etlerin ithal edilmesine izin verilmeyecektir.

5- Postmortem muayene sonucu uygun bulunmayan etlerin ithal edilmesine izin verilmeyecektir.

6- Karkaslar, kesimi yapan kombina veya mezbahanın yetkili veteriner hekimi tarafından mühürlenmiş olacaktır.

7- Kesim sonrası taze, soğutulmuş etler 18-24 saat içerisinde merkez ısı azami 4 °C olacak şekilde soğutulacak, 0-4 °C de muhafaza edilecek ve kesim sonrası azami 14 gün içerisinde tüketilecektir.

8- Kesim sonrası dondurulmuş etler merkez ısı azami -18 °C olacak şekilde usulüne uygun şoklanacak, azami -18 °C de muhafaza edilecek ve kesim sonrası azami 12 ay içerisinde tüketilecektir.

9- Etlerin kesildiği kesimhane/kombinada muhafaza edileceği depolarda başka herhangi bir ürün bulundurulmayacaktır.

10- İthal edilecek etler fiili ithalat aşamasında Bakanlık tarafından belirlenen kontrol ve/veya analizlere tabi tutulacaktır.

11- İzlenebilirliğin sağlanabilmesi için, ithal edilecek etlere ait karkas elde edildiği hayvanın bireysel kimlik numarası ile işaretlenecektir. Etlerin üzerinde kesim tarihleri gösterilecektir.

Bakanlık veteriner hekimi tarafından kesilen hayvanlara ve etlere ilişkin düzenlenen rapor fiili ithalat aşamasında ibraz edilecektir.

C- İSTENİLECEK BELGELER

1- Kontrol Belgesi başvurusu Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğüne yapılacaktır.

2- Kontrol Belgesi başvurusu sırasında, 22/09/2000 tarihli ve 24178 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 2000/32 sayılı Damızlık Harici Canlı Hayvanlar ile Hayvan Maddelerinin İthalatında Kontrol Belgesi Düzenlenmesi İçin Aranacak Belgeler Hakkında Tebliğ, 28/02/2004 tarih ve 25387 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Damızlık Harici Canlı Hayvanlar ile Hayvan Maddelerinin İthalatında Kontrol Belgesi Düzenlenmesi İçin Aranacak Belgeler Hakkında Tebliğde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ (Tebliğ No:2004/8), 23/09/2010 tarih ve 27708 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Sığır Eti İthalatında Kontrol Belgesi Alınabilmesi İçin Aranacak Şartlar Hakkında Tebliğ (Tebliğ No:2010/48) ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'nın Denetimine Tabi Ürünlerin İthalatına Dair Dış Ticaret Standardizasyon Tebliğinde belirtilen evraklar ibraz edilecektir.

3- Et ithalatı yapacak Resmi ve Özel Kombinalar ile 1.sınıf kesimhaneler, Et ve Et Ürünleri İşleme Tesisleri, Yemek Fabrikalarının Bakanlık İl/İlçe Müdürlüğü tarafından faaliyette olduğuna dair çalışma ve üretim izin belgelerinin onaylanmış sureti ibraz edilecektir. Eğer söz konusu işletmeler adına ithalat, başka bir ithalatçı firma tarafından yapılacak ise; ilave olarak buna ilişkin noter onaylı sözleşme eklenecektir.

4- Taahhütname

D- DİĞER HUSUSLAR

1- İthal edilecek etlerin o ülkede doğup büyüyen hayvanlardan elde edilmiş olduğunu gösteren orijin ve veteriner sağlık sertifikası ihracatçı ülke resmi makamları tarafından tasdik edilmiş olacaktır.

2- İhracatçı ülkenin sığır etine ilişkin, hormon ve antibiyotik gibi kalıntı izleme programının olduğu, etlerin kalıntı izleme planına göre limitler dahilinde olduğu belgelenecektir.

3- İthal edilecek etlere ait kesim, soğutma ve dondurma tarihleri ile soğutma, dondurma, muhafaza ve nakletme dereceleriyle birlikte insan gıdası olarak tüketilmesine uygun olduğunu belirten resmi makamlarca düzenlenmiş Tüketilebilirlik Belgesi ibraz edilecektir.

4- Etlerin elde edildiği sığırların BSE'den (deli dana) ari olduğuna dair test belgesi fiili ithalat aşamasında ibraz edilecektir.

5- İthal edilecek etlerin nakliyesi taze, soğutulmuş olanlar için 0-4 °C, dondurulmuş olanlar için -18 °C de, dezenfeksiyonu yapılmış, sevkiyat süresince iç ısı değişimlerini gösteren, ürün taşımaya uygun frigorifik araçlar veya kendinden soğutuculu konteynirler ile yapılacaktır.

6- Sığır etleri ile ilgili fiili ithalat işlemleri 31/12/2010 tarihine kadar gerçekleştirilecektir.