

YATIRIM KAPSAMINDA UYULMASI GEREKEN KOŞULLAR

Çağrı Dönemi 1

Tedbir 103: Tarım ve Balıkçılık Ürünlerinin İşlenmesi ve Pazarlanması ile İlgili Fiziki Varlıklara Yönelik Yatırımlar

Sektör 103-2: Kırmızı Et ve Et Ürünleri

GENEL KRİTERLER	
1	"Mevcut-Yeni Yapı/Bina Listesi" eksiksiz ve doğru olarak doldurulmalıdır.
2	Makine-Ekipman yerleşim planı ile mimari plan uyumlu olmalıdır.
3	Mimari proje, spesifik uygunluk kriterlerindeki kapasite sınırlarıyla uyumlu olmalıdır.
4	Mimari proje/ Makine-Ekipman yerleşim planı, iş planında ki ifadelerle uyumlu olmalıdır.
5	Yatırımda Kullanılacak Olan Mevcut ve Yeni Alınacak Tüm Makine-Ekipmanlar, "Makine Ekipman Yerleşim Planı ve Listesi"nde eksiksiz ve doğru şekilde gösterilmelidir.
6	Destek talebinde bulunulan makine-ekipmanın kapasitesine karar verilirken dikkat edilen hususlar ve hesaplama kriterleri, yatırım ölçeğine uygun olmalıdır.
7	Talep edilecek araçlar (kamyon, kamyonet, tır vb.) ile bu araçların üstüne koyulacak ekipmanlar (frigorifik kasalar, soğutucular vb.) "Araçların Yüklenmesine İlişkin Ölçü ve Usuller ile Tartı ve Boyut Ölçüm Toleransları Hakkında Yönetmelik" koşullarını karşılamalıdır.

YENİLENEBİLİR ENERJİ İÇİN KRİTERLER	
1	Sadece şebekeye bağlı (on-grid) yenilenebilir enerji sistemlerine ilişkin harcama kalemleri uygun harcama olarak değerlendirilecektir.
2	Yeni kurulacak işletmelerde; Yenilenebilir enerji tesisi kurulu gücü, işletmenin elektrik projesinde yer alan yükleme cetvelinde yazan kurulu gücün %60'ını geçmemelidir. Daha yüksek oranlar destek kapsamında değerlendirilmeyecektir.
3	Mevcut işletmeler için; 3 yıldan uzun süredir faaliyet gösteren ve gerçekleştirilecek proje ile kapasitesi %30 dan fazla değişmeyecek olan projelerde; Yenilenebilir enerji tesisinin kurulu gücü, işletmenin son 3 yıllık elektrik tüketim verileri baz alınarak hesaplanan ortalama yıllık elektrik tüketiminin %120'sini geçmemelidir. (Kontroller için https://re.jrc.ec.europa.eu/pvg_tools/en/ web sitesi verileri baz alınacaktır.) (3 yıllık elektrik tüketim verileri baz alındığında yıllık tüketimleri arasında %30'dan az fark olan işletmeler) İşletmenin son 3 yıllık elektrik tüketim verileri baz alındığında yıllık tüketimleri arasında %30'dan fazla fark olan işletmelerde; Yenilenebilir enerji tesisi kurulu gücü, işletmenin elektrik projesinde yer alan yükleme cetvelinde yazan kurulu gücün %60'ını geçmemelidir. Daha yüksek oranlar destek kapsamında değerlendirilmeyecektir. Gerçekleştirilecek proje ile kapasitesi %30'dan fazla değişecek olan veya 3 yıllık elektrik tüketimi bulunmayan işletmeler için; Yenilenebilir enerji tesisi kurulu gücü, işletmenin elektrik projesinde yer alan yükleme cetvelinde yazan kurulu gücün %60'ını geçmemelidir. Daha yüksek oranlar destek kapsamında değerlendirilmeyecektir.
4	Elektrik tesisat projesi işletmenin gerçek gücünü yansıtmalıdır. İşletme elektrik tesisat projesi yükleme cetveli, yenilenebilir enerji tesisinin kurulu gücünün belirlenmesinde ana kriterdir. Dolayısıyla tüketim tesisine ait yükleme cetvelinin detaylı bir şekilde incelenmesi gerekmektedir. Yükleme cetveli incelenirken, Teknik Proje Tablo 2'de yer almayan, sektörde ve/veya yatırım yapılan bölgede kullanımı olmayan veya işletme

	ölçeğine göre kapasitesi fazla olan makine-ekipmanların yükleme cetvelinde yer almamasına, makine-ekipmanların güçlerinin suni olarak arttırılmadığına dikkat edilmelidir.
5	Teknik projede yer alan panellerin toplam gücünden (kWp), eviriciden (invertör) çıkışla (kWe) gerçekleşecek kaybın, oran olarak makul olmasına dikkat edilmelidir. Panellerin toplam gücü (kWp) değeri bağlantı anlaşmasında belirtilen kWe değerinin maksimum %20 fazlası kadar olabilir. Daha yüksek güç değerleri destek kapsamında değerlendirilmeyecektir. Örneğin bağlantı anlaşmasında 100 kWe gücü olan bir işletme, maksimum 120 kWp toplam panel gücü için destek talep edebilir.
6	Kurulacak yenilenebilir enerji sistemi işletme ile aynı parselde olmalıdır.
7	Arazi kurulumları için tesisin güvenliğinin çit, güvenlik işaretlemeleri vb. imalatlarla sağlanmış olması gerekmektedir.
8	Yenilenebilir enerji tesisine ait Teknik Proje Tablo 1, tek hat şeması ve bağlantı anlaşmasında yazan kurulu güç(kWe) değerleri uyumlu olmalıdır.
9	Cephe kurulumu içeren projelerde elektrik mühendisi tarafından hazırlanmış bir verimlilik hesabının sunulması ve gerekli güvenlik önlemlerinin alınması gerekmektedir.

ARAÇ KRİTERLERİ	
1	<p>Proje başına;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Araç boş ağırlığı sınırlaması olmadan 90 m³ soğutma hacmine kadar 1 adet soğutmalı araç veya, • Her biri maksimum 8 ton boş ağırlığa sahip, toplamda 90 m³ soğutma hacmine kadar en fazla 2 adet soğutmalı araç veya, • Her biri maksimum 3,5 ton boş ağırlığa sahip, toplamda 90 m³ soğutma hacmine kadar en fazla 3 adet soğutmalı araç <p>alımı uygundur. Her bir proje için yukarıdaki üç adet araç kriterinden <u>sadece bir kriter</u> uygun kabul edilecektir. Her durumda proje başına toplam soğutuculu araç kapasitesi 90 m³'ü aşamaz.</p>
2	Çift kabinli araçlar ile pick-up tarzı araçların alımı uygun değildir.

İNŞAAT İŞLERİ İÇİN KRİTERLER

A	Et İşleme Tesislerine Özel Kriterler
1	İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeye kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2	Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3	Üretim alanına giriş kısmında/kısımlarında uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4	Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5	Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6	Proje, çalışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7	Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
8	İşletmenin giriş kapısı doğrudan üretim alanına açılmamalıdır
9	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
10	İşletmenin üretim birimlerinde oluşan atık suların tahliyesi için üretim mahallerindeki zeminlerde gerekli tahliye kanalları imal edilmelidir. Üzeri haşere girişini önleyecek ve gerektiğinde çıkarılarak drenajın kolay temizlenmesine olanak sağlayacak metalle kaplı olmalıdır.
11	Duvarlar uygun yüksekliğe kadar dayanıklı, su geçirme, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemeden olmalıdır.
12	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğuşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır
13	Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip, dezenfeksiyona uygun, gerektiğinde kolayca temizlenebilirler malzemeden yapılmış olmalıdır.
14	Tüm üretim alanları; kirli havayı tahliye eden, temiz hava veren özellikte havalandırma tesisatı içermelidir.
15	Üretim sırasında ürünün hava ile teması söz konusu ise klima/iklimlendirme tesisatı bulunmalıdır.
16	İşletmede kullanılan dezenfektanlar vb. kimyasalların depolanacağı ayrı bir alan bulunmalıdır.
17	İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
18	İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği"nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtılabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
B	Kesimhanelere Özel Kriterler
1	İşletmenin çevresindeki zemin uygun malzemeye kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2	Ürün işleme ünitesi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3	Üretim alanına giriş kısmında/kısımlarında uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4	Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.

5	Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6	Proje, alışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7	Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
8	İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır
9	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedен olmalıdır.
10	Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
11	Duvarlar uygun ykseklіđe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedен olmalıdır.
12	Tavan (tavan yoksa, çatının i yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğuşmayı azaltacak, istenmeyen kf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır
13	Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır
14	Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır
15	Tesiste hayvanların kabul ve kontrolü için bir oda ya da kapalı bir alan olmalıdır.
16	Tesiste kesim için bekleyen hayvanlar için yeterli ahır alanı olmalıdır.
17	Kesimhanede hasta hayvanlar için ayrılmış bir kısım olmalıdır.
18	Tesiste mide ve bağırsakların çıkarımı ve temizlenmesi için ayrı bir oda olmalıdır.
19	Tesiste kesim hattı boyunca akan kanı toplayacak drenaj sistemi ve buna bağlı kanın toplandığı bir depo olmalıdır.
20	İşletme, kapasitesine göre uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
21	İşletmenin ürettiği atık suları "Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği "nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtılabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
C	Et Parçalama Tesislerine zel Kriterler
1	İşletmenin vresindeki zemin uygun malzemeyle kaplanmış olmalıdır. (asfalt, beton vs.)
2	Parçalama tesisi inşaatı ile ahır, atık deposu vs. arasında yeterli mesafe mevcut olmalıdır.
3	üretim alanına giriş kısmında/kısımlarında uygun hijyen alanı oluşturulmuş olmalıdır.
4	Yatırımın yapılacağı arsa/arazide tesis atık suyu ve kanalizasyon kanalları birbirinden ayrı kurulumu yapılmalıdır.
5	Tuvalet girişi üretim alanından ayrılmış olmalıdır.
6	Proje, alışanlar için yeterli miktarda duş kabinleri ve el yıkama lavaboları içeren soyunma odası içermelidir.
7	Proje temiz, atık su ve kanalizasyon sistemleri içermelidir.
8	İşletmenin giriş kapısının doğrudan üretim alanına açılmamalıdır
9	Zemin dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedен olmalıdır.
10	Zeminde uygun drenaj sistemi olmalıdır.
11	Duvarlar uygun ykseklіđe kadar dayanıklı, su geçirmez, yıkanabilir, toksik olmayan ve dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenen malzemedен olmalıdır.

12	Tavan (tavan yoksa, çatının iç yüzeyi) kir birikmesini engelleyecek, yoğuşmayı azaltacak, istenmeyen küf oluşumunu ve aşağı partikül düşmesini engelleyecek biçimde olmalıdır
13	Tüm kapı ve pencereler pürüzsüz, emici olmayan özelliklere sahip mi, dezenfeksiyon gerektiğinde kolayca temizlenebilirler olmalıdır
14	Proje uygun havalandırma ve/veya klima sistemi içeriyor olmalıdır
15	Parçalama, kemikten ayırma ve paketlenme için yeterli genişlikte, işlemlerin hijyenik kurallara uygun yapılmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş oda ve/veya odalar bulunmalıdır.
16	İşletme, paketlenmiş ve paketlenmemiş et için ayrı ayrı olmak üzere kapasitesine uygun soğutma ekipmanı, soğuk ve donmuş muhafaza odalarına sahip olmalıdır.
17	İşletmenin ürettiği atık suları “Su Kirliliği Kontrol Yönetmeliği”nde belirtilen ve idarenin istediği deşarj standartlarını sağlamak durumundadır. Eğer işletme ilgi yönetmelikteki deşarj standartlarını sağlayamıyorsa(bölgede tesisinin atık sularını Yönetmeliğe uygun standarda arıtabilecek herhangi bir atıksu arıtma tesisi bulunmaması durumunda)işletme kendi bünyesinde atıksu arıtma tesisi kurarak deşarj standartlarını sağlamalıdır.
18	İşletme, paket veya ambalaj materyallerinin hijyenik koşullara uygun nitelikte depolandığı ve materyali bulaştırabilecek odalarla hiç bir hava bağlantısı olmayan özellikte odalara sahip olmalıdır.

ZORUNLU MAKİNE-EKİPMANLAR	
A	IPARD Programından Kaynaklanan Zorunlu Makine Ekipman Listesi
Hayvan Refahı Kapsamında Alımı Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar	
A	Kırmızı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	Kesim Hücresi veya Sabitleme Ekipmanı
2	Padok (Bu konuda inşai tesis yapılmamış ise)
3	Canlı Bekleme Ünitesi Hayvan Suluğu
4	Havalandırma Sistemi
Halk Sağlığı, Hijyen ve Ürün Kalitesi Kapsamında Alımı Zorunlu Görülen Makine-Ekipmanlar	
A	Kırmızı Et Kesimhanelerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	Kan/Pis Su Kanalı, Kanama Hattı ve Kanama Konveyörü
2	Kaldırma Elevatörü ve Kaldırma Vinci
3	İşleme Hattı
4	İşlem Platformu
5	Deri Yüzme Makinesi
6	Bacak Açma Kilitleme Aparatı
7	Kan Tankı
8	Yıkama Kabini
9	Ayak/Boynuz Kesme Makası
10	Döş Açma Testeresi
11	Askı Arabası
12	Atık Tankı
13	Şut

14	Havai Hat Kantarı
15	Soğuk Hava Depoları
B	Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Makine Ekipmanlar
1	Konveyör
2	Çalışma Tezgahı
3	Soğuk Hava Depoları
B	Üretimde Bulunması Teknik Olarak Zorunlu Makine Ekipman Listesi
A	Kırmızı Et Kesimhanesinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar
1	Kaldırma Vinci ve Aktarma Vinci
2	Kan/Pis Su Kanalı, Kanama Hattı ve Kanama Konveyörü
3	Kesim Hücresi
4	İşleme Hattı
5	Deri Yüzme Makinesi
6	Ayak/Boynuz Kesme Makası
7	Döş Açma Testeresi
8	Askı Arabası
9	Atık Tankı
10	Soğuk Hava Depoları
B	Et Parçalama Tesislerinde Gerekli Görülen Makine Ekipmanlar
1	İşleme Konveyörü
2	Çalışma Tezgahı
3	Soğuk Hava Depoları
C	Kırmızı Et İşleme Tesislerinde Gerekli Görülen Makine-Ekipmanlar
ca	Sucuk Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için) (doğal olgunlaştırma yapılmayan tesislerde)
5	Fermentasyon Ünitesi
6	Askı Arabaları
7	Metal Dedektörü
8	Soğuk Hava Depoları
cb	Sosis Üretimi
1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümeleme için)
5	Askı Arabaları
6	Haşlama Makinesi
7	Sosis Soyma Makinesi (soyulmuş sosis üreten tesisler için)
8	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
9	Metal Dedektörü
10	Soğuk Hava Depoları
cc	Salam Üretimi

1	Kuter veya Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Kıyma Makinesi
3	Dolum Makinesi
4	Fırın (Pişirme, kurutma, fümleme için)
5	Askı Arabaları
6	Haşlama Makinesi
7	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
8	Metal Dedektörü
9	Soğuk Hava Depoları
cd	Kavurma Üretimi
1	Kavurma Kazanı
2	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
3	Metal Dedektör
4	Soğuk Hava Depoları
ce	Pastırma Üretimi
1	Pastırma Presi
2	Askı Arabaları
3	Metal Dedektörü
4	Soğuk Hava Depoları
cf	Döner Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Et Yaprak Açma Makinesi
3	Soğuk Hava Deposu
4	Metal Dedektör
5	Soğuk Hava Depoları
cg	Dana Jambon Üretimi
1	Karıştırma Makinesi veya Mikser
2	Dolum Makinesi
3	Fırın
4	Masajlama Makinesi
5	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
6	Metal Dedektör
7	Soğuk Hava Depoları
ch	Endüstriyel Köfte Üretimi
1	Kıyma Makinesi
2	Mikser
3	Fırın
4	Paketleme/Ambalajlama Makinesi
5	Metal Dedektör
6	Soğuk Hava Depoları

NOT:

- Bu listede yer alan makine ekipmanların ve inşaat işlerinin teknik projede yer almaması durumunda, başvuru sahibinden ek bilgi ve açıklama talep edilerek, gelen bilgi ve açıklama çerçevesinde ilgili makine ekipmanların/inşaat işlerinin alımı/yapımı zorunlu tutulabilir.
- Bir ürün üretim aşamasında alınan ortak makine-ekipman diğer ürün üretim aşamalarında da kullanılabilir.
- Soğuk depolar (ön soğutma odaları dahil) ve şoklama odaları dışında kalan alanlar için (üretim alanları, idari mahaller vb.) soğuk depo panellerinin kullanımı uygun değildir.
- Yapılarda tüm alanların kullanım amacı belirlenmiş ve yatırım amacı ile uyumlu olmalıdır. Aksi durumda ilgili harcamalarda kesinti yapılabilir veya yapının tamamı uygun olmayan harcama olarak değerlendirilebilir.