

МРНТИ 68.75.03  
УДК 339.56  
DOI 10.64513 Smart/2025.2.13

## ОСОБЕННОСТИ ЭКСПОРТА ПРОДУКЦИИ В ТУРЦИЮ: ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ

Жаксылыкова И.Б.

РГП «Казахстанский институт стандартизации и метрологии», Республика Казахстан, г. Астана

### Аннотация

Настоящая статья раскрывает ключевые аспекты, необходимые для успешного выхода на рынок Турции: нормативно-правовую базу (включая Закон № 5996, Турецкий продовольственный кодекс и коммюнике Министерства сельского и лесного хозяйства), фитосанитарные и ветеринарные требования, порядок сертификации и необходимость предварительного одобрения экспортёров. Особое внимание уделяется функционированию системы TAREKS и роли гармонизации с европейским законодательством.

Материал будет полезен экспортёрам, торговым агентам, регуляторным органам и всем заинтересованным сторонам, планирующим экспорт продукции в Турецкую Республику.

**Ключевые слова:** Turkish Food Codex, SMPC стандарты, санитарные требования, ветеринарный контроль, пищевые добавки, продукция животного происхождения, продукция растительного происхождения, гигиенические требования, HACCP, MAF (Министерство сельского и лесного хозяйства Турции)

Экспорт пищевой продукции в Турцию представляет собой перспективное направление для казахстанских и международных производителей, заинтересованных в расширении своего присутствия на Ближневосточном и средиземноморском рынках. Однако успешный выход на турецкий рынок требует детального понимания местного регулирования, процедур сертификации и особенностей потребительского спроса.

Для стран и компаний, желающих выйти на турецкий рынок, необходимо учитывать особенности спроса, регуляторные требования и логистику. В данной статье рассматриваются ключевые аспекты экспорта пищевой продукции в Турецкую Республику.

На 2025 год население Турции приближается к 86 миллиону человек. Рост городского населения, развитие розничной торговли и увеличение доходов способствуют росту спроса на упакованные, переработанные и импортные продукты питания.

Основные группы импортируемых продуктов:

• Тропические фрукты (бананы, ананасы,

авокадо).

- Какао-содержащая продукция и шоколад.
- Кофе и напитки на его основе.
- Рыба и морепродукты, в том числе переработанные.
- Детское питание и специализированные пищевые продукты.

Нормативно-правовое регулирование

В Турции требования к пищевой продукции регулируются следующими основными документами:

• Закон № 5996 "О ветеринарных услугах, санитарии растений, продовольственной безопасности и кормления животных" (2010 г.) – ключевой документ, регулирующий СФС меры и продовольственную безопасность.

• Технические регламенты и Коммюнике, издаваемые Министерством сельского и лесного хозяйства Турции (Tarım ve Orman Bakanlığı), в соответствии с нормами ЕС.

• Турецкий продовольственный кодекс (Türk Gıda Kodeksi) – свод правил, регулирующий качество, безопасность и маркировку пищевой продукции.

• Обязательные сертификаты и ветеринарные /

фитосанитарные разрешения, оформляемые в рамках импортных процедур.

Согласно Решению № 2/97 Совета Ассоциации ЕС-Турция от 4 июня 1997 года, утвержден Перечень инструментов ЕС по устранению технических барьеров в торговле между этими странами (Директива 97/438/ЕС). Данное решение включает 33 вида продуктов, включая пищевые продукты.

Пищевые продукты, размещенные на рынке Турции, должны соответствовать требованиям Турецкого Кодекса по пищевой продукции (Turkish Food Codex). Согласно Закону «О ветеринарных услугах, здоровье растений, пищевой продукции и кормах» № 5996, МАФ разрабатывает и публикует Кодекс. Данный Кодекс устанавливает необходимые минимальные технические и гигиенические критерии к пищевым продуктам и материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, средствам защиты растений и ветеринарным лекарственным остаткам, добавкам, загрязняющим веществам, принципам отбора проб, упаковке, маркировке, транспортировке, хранению и методам анализа.

Контроль за минимальными технико-гигиеническими условиями и особыми гигиеническими условиями предприятий пищевых продуктов, пищевыми добавками, за рынком продуктов питания, материалами, контактирующими с пищевыми продуктами и кормовыми добавками осуществляет государственный орган GDFC при МАФ.

Также Турция является членом SMPC, поэтому стандарты SMPC по Халал продукции могут напрямую применяться в Турции. Перечень стандартов SMPC по Халал указан в Приложении 3, часть которых находится в разработке. Данные стандарты являются добровольными.

Ввоз пищевых продуктов в Турцию разрешен только в том случае, если они соответствуют правилам контроля за импортом и Турецкому Кодексу по пищевым продуктам. Турция гармонизирует свои правила ввоза пищевых продуктов и Кодекс по пищевым продуктам с правилами ЕС. В случае, отсутствия стандартов на пищевой продукт, то могут применяться международные стандарты ISO, САС или соответствующие директивы ЕС, если такие стандарты еще не гармонизированы, в зависимости от конкретного случая.

Требования к безопасности и качеству

продукции

Перед ввозом на территорию Турции пищевая продукция должна соответствовать следующим требованиям:

- Соответствие техническим регламентам – продукция должна соответствовать действующим нормативам по микробиологическим показателям, содержанию пестицидов, тяжёлых металлов, пищевых добавок и т.д.

- Фитосанитарный и ветеринарный контроль – особенно актуален для свежих овощей, фруктов, продуктов животного происхождения (мясо, молоко, мёд).

- Сертификаты анализа и происхождения (Gıda Güvenliği Sertifikası) – обязательны для большинства категорий продуктов, подтверждают безопасность и легальность происхождения.

Ветеринарные (ветеринарно-санитарные) меры применяются в отношении живых животных (включая пчелопакеты, которые содержат живые пчелы), пищевой продукции животного происхождения и продукции, содержащей или имеющей отношение к животным. В приложении 4 указан Перечень животных и продуктов, подлежащих ветеринарному контролю в Турции. Данный Перечень утвержден Коммюнике по контролю за импортом продукции, которые находятся под контролем МАФ, № 2019/5.

Перечень пищевой продукции, в экспорте которых заинтересован Казахстан, подлежащей ветеринарному контролю указан в Приложении 1. В частности, ветеринарные требования при ввозе в Турцию предъявляются к пчелопакетам, мясным продуктам, молочным продуктам, продуктам птицеводства и меду.

При ввозе пищевой продукции, подлежащей ветеринарному контролю, необходимо направить предварительное уведомление в МАФ, согласно Правилам предварительного уведомления и ветеринарного контроля при въезде животных и продуктов в страну, опубликованным от 17.12.2011 № 28145.

В целях проверки соответствия продукции до ввоза в страну, кроме наличия ветеринарного сертификата (сертификата здоровья), требуется наличие контрольного сертификата на пищевую продукцию, подлежащей ветеринарному контролю (Приложение 5). Сертификат контроля должен запрашиваться перед импортом для выпуска Письма о (не)соответствии для импорта продукции (Приложение 6). Информация и документы, требуемые в заявлении на Письмо о соответствии, должны быть представлены в МАФ.

Для ввоза пищевой продукции в Турцию, зарубежное предприятие пищевой продукции, подлежащей ветеринарному контролю, должно пройти процедуру одобрения, и включено в Список предприятий Турции.

На сегодня в Списке предприятий пищевой продукции, имеющих разрешение на ввоз своей продукции в Турцию, вошли три категории пищевой продукции из Казахстана. Информация по Спискам размещена на официальном интернет ресурсе МАФ и ЕС. Это 17 предприятий рыбной продукции на 11.03.2019 года, 5 перерабатывающих предприятий на 07.06.2017 года и 1 предприятие по сбору и обработки субпродуктов на 20.03.2019 года.

В связи с действующим таможенным союзом между Турцией и ЕС, пищевые продукты, разрешенные для экспорта в ЕС, могут получить доступ для экспорта в Турцию на основании требований для экспорта в ЕС. Список казахстанских предприятий, одобренных для экспорта на территорию ЕС, размещен на официальном интернет ресурсе ЕС. В частности, в данный Список включены в основном рыбоперерабатывающие предприятия, а также предприятия, производящие мясные субпродукты (категория 3).

Детальные требования к продуктам животного происхождения, подлежащие ветеринарному контролю, указаны в образцах ветеринарных сертификатов (сертификат здоровья) по группам продукции на турецком и английском языках. В частности, общие образцы ветеринарных сертификатов по видам продуктов для импорта в Турцию размещены на официальном интернет ресурсе МАФ, в которых содержатся ветеринарные требования.

Например, в ветеринарном сертификате на свежую, охлажденную и замороженную говядину указаны требования ЕС. В частности, необходимо соблюдение положений Директив ЕС №178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 и 999/2001. А, в ветеринарном сертификате на молочную продукцию, предназначенную для потребления человеком, указаны требования Директивы 2002/99/ ЕС и Регламента ЕС 853/2004.

В Приложениях 7 и 8 указаны Перечень ветеринарных пограничных пунктов пропуска Турции и Перечень таможенных и ветеринарных пограничных пунктов пропуска Турции в разрезе пищевой продукции по целевому назначению соответственно. Поэтому ввоз пищевых продуктов, подлежащих ветеринарному контролю, в Турцию должен осуществляться только через указанные пункты пропуска в зависимости от вида и назначения продукта.

Основные фитосанитарные и карантинные меры, предъявляемые к пищевой продукции растительного происхождения, при ввозе в Турцию, предусмотрены в Положении по карантину растений №28131 от 03.12.2011 года. В частности, данным Положением утверждены:

Список вредных организмов, которые подлежат карантину и запрещены к ввозу в Турцию (Приложение-1 к Положению №28131), который подразделяется на:

Список А – Вредные организмы, известные как не присутствующие на территории Турции. Включает наименования инсектицидов, прокариотов (бактерий и фитоплазмы), фунгицидов, вирусов, сорняков;

Список В – Вредные организмы, имеющие ограниченное распространение на территории Турции. Включает наименования инсектицидов, клещей, нематодов, прокариотов (бактерий и фитоплазмы), фунгицидов, и вирусов;

Список вредных организмов, которые подлежат карантину и запрещены к ввозу в Турцию в случае обнаружения их в продуктах растительного происхождения (Приложение-2 к Положению №28131), который подразделяется на:

Список А – Вредные организмы, известные как не присутствующие на территории Турции и подлежащие карантину;

Список В – Вредные организмы, имеющие ограниченное распространение на территории Турции и подлежащие карантину;

Перечень специальных требований для ввоза растений и продуктов растительного происхождения (Приложение-4 к Положению №28131), который содержит требования в разрезе стран. Например:.

Растения, продукты растительные и другие субстанции	Специальные фитосанитарные требования
<p>Древесина хвойных (Coniferales), за исключением:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- щепок, частиц, опилок, стружек, древесных отходов и ломов, полученных полностью или частично из этих хвойных пород;</li> <li>- древесной упаковочный материал, сделанный в форме упаковочных коробок, коробок, ящичков, бочек и аналогичных упаковок, поддонов, ящичков-поддонов и других грузовых плат, хомутов и поддонов для поддонов, которые фактически используются или не используются при перевозке предметов всех видов, которая соответствует фитосанитарным требованиям, предъявляемым к упаковочным материалам в Турции, но включая то, что не сохранило свою естественную круглую поверхность, происходящую из России, Казахстана и Украины.</li> </ul>	<p>В фитосанитарном сертификате должно быть указано, что древесина:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) не имеет коры и отсутствуют сквозные отверстия, вызванные личинками видов <i>Monochamus</i> spp., ширина которых превышает 3 мм, а также происходит из районов, свободных от:</li> <li>b) <i>Monochamus</i> spp., <i>Pissodes nemorensis</i>, <i>P. strobi</i>, <i>P. terminalis</i>, <i>P. castaneus</i> и <i>Scolytus morawitzii</i> и место происхождения должно быть указано в Фитосанитарном сертификате, Либо,</li> <li>c) проведена сушка в печи до содержания влаги ниже 20%, выраженного в процентах от сухого вещества, достигнутого по соответствующему графику времени/ температуры, и это должно быть подтверждено знаком «kiln dried (высушена в печи)» или «K.D.» или другой отметкой, признанной на международном уровне, нанесенная на древесину, Либо,</li> <li>d) на древесине или упаковке и в фитосанитарном сертификате должно быть указано, что древесина подверглась термообработке для достижения минимальной температуры в ядре 56°C на всей поверхности древесины, включая ядро, в течение не менее 30 минут, это должна быть подтверждено знаком HT (High Temperature), Либо,</li> <li>e) была подвергнута согласованной фумигации, и это должно быть подтверждено указанием в фитосанитарном сертификате активного ингредиента, минимальной температуры древесины, расхода (г/м<sup>3</sup>) и времени выдержки (h), Либо,</li> <li>f) была подвергнута под давлением химической пропитке одобренным средством, и это должно быть подтверждено указанием в фитосанитарном сертификате активного ингредиента, давления (psi or kPa) и концентрации (%)</li> </ul>

При ввозе подконтрольная продукция проверяется в пунктах пропуска Турции. В частности, осуществляется документарной проверка, проверка идентичности продукции, фитосанитарное состояние продукции, отбор проб для инспекции либо лабораторного анализа, осмотр транспортных средств на отсутствие вредных организмов. Например, продукция с высоким фитосанитарным риском включают репродуктивный материал, такие как черенки, семена, семенной картофель, растения *in vitro*, меристемный растительный материал и другие растения, предназначенные для посадки.

Для пищевых добавок требуется одобрение продукта для импорта в Турцию. Требования к пищевым добавкам в Турции также были гармонизированы с законодательством ЕС. Обновленное Положение о пищевых добавках Турции было опубликовано в Официальной газете от 30.06.2013.

Вышеуказанное Положение определяет общие условия для включения в Список пищевых добавок и их использования. Также установлены функциональные группы пищевых добавок, наименования пищевых добавок, определены категории пищевых продуктов и перечислены

максимальные количества и условия добавок, разрешенных в определенных категориях пищевых продуктов, а также исключения и ограничения.

В Положении также указаны пищевые продукты, в которых нельзя использовать пищевые добавки, а также перечислены некоторые пищевые добавки, которые нельзя использовать для определенных традиционных продуктов, таких как ферментированный сукук (традиционная острая говяжья колбаса), термообработанный сукук, куриный донер, донер, кофте, пастирма, пекмез, пиде, базлама и чи кофте. Например, E-620-625 (глутаминовая кислота-глутаматы) и E-626-635 (рибонуклеотиды), которые являются усилителями вкуса, запрещены для использования в мясных копченых продуктах, таких как пастырма, сукук, термообработанный сукук, куриный донер и кофте.

Причина такого запрета заключается в защите традиционного характера этих продуктов и предотвращении ненужного использования добавок. Кроме того, нитраты запрещены в следующих традиционных мясных продуктах: донер, куриный донер и кофта. Ферменты не входят в данную категорию пищевых продуктов.

Перечень растительных пищевых продуктов и материалов, используемых в пищевой и кормовой промышленности, которые подлежат контролю при ввозе в Турцию, указан в Приложении 16. Данный вид контроля также осуществляется МАФ, согласно коммюнике 2019/5.

В Турции внедрение НАССР является обязательным требованием для производителей пищевой продукции, согласно Правилам гигиены пищевой продукции, опубликованным от 17.11.2011 года № 28145.

Страны-экспортеры и предприятия должны быть одобрены Турцией

- Экспорт определённых категорий (например, мясо, молоко, яйца, мед) возможен только из стран и предприятий, включённых в реестры, признанные Турцией.

- Проверка осуществляется через списки Министерства сельского и лесного хозяйства Турции.

Техническое регулирование импорта продуктов питания в Турцию

Турецкий продовольственный кодекс

Продовольственный кодекс Турции (Türk Gıda Kodeksi) во многом гармонизирован с

законодательством Европейского Союза. Ввозимая продукция должна соответствовать требованиям по маркировке, упаковке, пищевым добавкам, гигиене, остатков пестицидов и т.д.

Онлайн-платформа для ввоза продукции (TAREKS)

Все импортные продукты питания проходят предварительный контроль через систему TAREKS (Risk-Based Trade Control System), которую администрирует Министерство торговли Турции. На основе оценки риска система направляет продукцию на документарный и физический контроль.

Что такое TAREKS?

TAREKS — это электронная система, разработанная Министерством торговли Турции с целью проведения предварительных проверок импорта и экспорта определённых видов товаров, включая пищевую продукцию, на соответствие техническим регламентам и санитарным/ветеринарным требованиям.

TAREKS функционирует на основе оценки рисков, что позволяет ускорить оформление безопасной продукции и усилить контроль за потенциально опасной.

Цель и функции TAREKS

- Контроль качества и безопасности продукции до её ввоза на территорию Турции;
- Снижение административной нагрузки за счёт цифровизации процедур;
- Борьба с фальсифицированной и небезопасной продукцией;
- Обеспечение прозрачности и отслеживаемости поставок;
- Сокращение времени и затрат на таможенное оформление.

Как работает TAREKS?

Процесс выглядит следующим образом:

Шаг 1: Импортер регистрируется и подает заявку через TAREKS

Подача заявления осуществляется турецкой стороной — компанией-импортером или её таможенным представителем.

Шаг 2: Система автоматически оценивает риск

- Продукция с низким риском может быть освобождена от дополнительной экспертизы;
- Продукция с потенциальным риском направляется на лабораторные испытания, экспертную проверку, запрос дополнительной документации.

Шаг 3: Решение о допуске

- После проверки, TAREKS формирует

электронное разрешение для ввоза;

• Без такого разрешения таможенное оформление не производится.

Для каких товаров используется TAREKS?

В системе регистрируются:

- Пищевая продукция;
- Продукция сельского хозяйства;
- Химические вещества;
- Игрушки и детская продукция;
- Электроника и бытовая техника;
- Косметика и БАДы;

• Другие товары, подпадающие под техрегламенты или СФС-контроль.

Особенности использования TAREKS при ввозе пищевой продукции

• Импортер обязан загрузить:

Все сертификаты соответствия, санитарные или фитосанитарные документы;

Описание продукта, код ТН ВЭД, состав, страна происхождения;

Информацию об упаковке и маркировке.

При необходимости, Министерство сельского и лесного хозяйства может:

Назначить лабораторное исследование образцов;

Запросить оригиналы международных сертификатов;

о Провести проверку на месте.

Доступ к системе

Сайт: <https://www.tareks.gov.tr>

(полноценная работа только на турецком языке, вход через систему e-Devlet для зарегистрированных участников)

Доступен только турецким компаниям и их уполномоченным таможенным представителям.

Рекомендации экспортерам

До начала поставок важно:

Согласовать с турецким импортером все документы, нужные для регистрации в TAREKS;

Удостовериться, что ваш товар входит в список продукции, подлежащей предварительному контролю;

Подготовить правильную маркировку, состав, сертификаты и санитарные документы;

Уточнить у импортера — есть ли у него доступ к системе TAREKS и опыт работы с ней.

Обязательная маркировка

Продукция, поставляемая на турецкий рынок, должна быть промаркирована на турецком языке с указанием:

- наименования продукции;
- состава;
- даты производства и срока годности;

• условий хранения;

• информации о производителе и импортере;

• наличия аллергенов;

• сертификатов (например, органик, халал).

Упаковка

• Упаковка должна обеспечивать сохранность, герметичность и безопасность продукта.

• Используемые материалы должны быть разрешены для контакта с пищей.

Сертификация и специальные разрешения

Некоторые категории пищевой продукции требуют дополнительной сертификации:

Халал-сертификация – обязательна для продуктов животного происхождения (включая мясо и мясные изделия), если они предназначены для мусульманского сегмента потребителей. Турция признает сертификаты, выданные аккредитованными органами, соответствующими требованиям SMPC (Института стандартов и метрологии исламских стран).

Органическая продукция – должна быть сертифицирована в соответствии с турецким Законом об органическом сельском хозяйстве и соответствующими регламентами.

Генетически модифицированные организмы (ГМО) – ввоз продуктов, содержащих ГМО, запрещен или строго ограничен.

Таможенное оформление и тарифы

Ввоз пищевой продукции подлежит таможенному оформлению с предоставлением следующих документов:

- экспортная декларация;
- инвойс и упаковочный лист;
- ветеринарный/фитосанитарный сертификат;

• сертификат происхождения (например, форма А.ТR – в случае экспорта из ЕС, или СЕРТ РСТ — для подтверждения происхождения из третьих стран).

Турция применяет импортные пошлины в соответствии с Гармонизированной системой кодирования, при этом для ряда продуктов возможны квоты и тарифные льготы в рамках соглашений о свободной торговле (например, с Казахстаном — в рамках ЗСТ ЕАЭС–Турция).

Логистика и транспортировка

Наиболее часто используемые маршруты:

• автомобильный (через Грузию и Азербайджан);

- железнодорожный транзит через Каспий и далее по коридору Баку–Тбилиси–Карс;
- морской путь через Каспийское море с выходом на черноморские порты Турции.

Необходимо учитывать требования по температурному режиму транспортировки, особенно для скоропортящихся товаров.

Рыночные и культурные особенности

Потребители в Турции традиционно отдают предпочтение:

- свежей продукции;
- продуктам с минимальной переработкой;
- товарам с маркировкой «халал»;
- продукции, не содержащей свинины, спирта и ГМО.

Особое внимание уделяется визуальной привлекательности упаковки, её соответствию религиозным и культурным нормам.

Для экспорта пищевой продукции в Турцию потребуется подготовить ряд обязательных документов, которые гарантируют соответствие товара турецким стандартам и требованиям таможенных и санитарных служб. Вот основные документы, необходимые для экспортных поставок:

Основной список документов для экспорта пищевой продукции в Турцию:

1. Экспортная таможенная декларация (ТД) — подтверждение прохождения таможенного оформления в стране экспорта.

2. Сертификат происхождения — подтверждает, что продукция произведена в вашей стране.

3. Сертификат соответствия (санитарный, гигиенический сертификат) — подтверждает, что продукция соответствует турецким санитарным и гигиеническим требованиям.

4. Сертификат качества — если требуется по характеристикам продукции или по требованиям покупателя.

5. Ветеринарное свидетельство / фитосанитарный сертификат — для мясных, молочных, растительных и других продуктов, требующих ветеринарного или фитосанитарного контроля.

6. Декларация соответствия — по необходимости, подтверждающая соответствие продукции техническим стандартам.

7. Лицензии и разрешения — в случае определенных видов продукции или при наличии специальных требований (например, для продуктов с добавками, алкоголя и др.).

8. Технический паспорт или маркировка — сведения о продукции, упаковке, сроках годности и условиях хранения.

Дополнительные моменты:

Необходимо уточнить у турецких партнеров или таможенных органов конкретные требования по продукции и документации, так как требования могут варьироваться в зависимости от вида продукта.

Важно также учитывать особенности упаковки, маркировки и этикетирования, соответствующие турецким стандартам и правилам.

Рекомендация:

Перед отправкой рекомендуется связаться с таможенно-экспортными агентствами или профессиональными консультантами, специализирующимися на международной торговле с Турцией, чтобы подготовить все необходимые документы и избежать задержек.

Выход на рынок Турции требует тщательной подготовки и соответствия широкому спектру нормативных требований. Однако, учитывая размер и динамику турецкого продовольственного рынка, а также стратегическое положение страны как «моста» между Европой и Азией, экспорт пищевой продукции в Турцию может стать ключевым направлением для производителей, стремящихся к международной экспансии.

### Список источников

1. Официальный портал нормативно-правовых актов Турецкой Республики Т.С. Resmî Gazete ve Mevzuat Bilgi Sistemi [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mevzuat.gov.tr/> (дата обращения: 28.06.2025).

2. Министерство сельского и лесного хозяйства Турецкой Республики. Импорт и экспорт ветеринарной продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Veteriner-Hizmetleri/Ihracat-Ithalat> (дата обращения: 28.06.2025).

3. Европейская комиссия – TRACES (Trade Control and Expert System) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non\\_eu\\_listsPerCountry\\_en.htm](https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_en.htm) (дата обращения: 28.06.2025).

### References

1. Official portal of legal and regulatory acts of the Republic of Turkey – T.C. Resmî Gazete ve Mevzuat Bilgi Sistemi [Electronic resource]. – Available at: <http://www.mevzuat.gov.tr/> (accessed: 28.06.2025).

2. Ministry of Agriculture and Forestry of the Republic of Turkey. Import and export of veterinary products [Electronic resource]. – Available at: <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Veteriner-Hizmetleri/Ihracat-Ithalat> (accessed: 28.06.2025).

3. European Commission – TRACES (Trade Control and Expert System) [Electronic resource]. – Available at: [https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non\\_eu\\_listsPerCountry\\_en.htm](https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerCountry_en.htm) (accessed: 28.06.2025).

**Жаксылыкова И.Б.**

*«Қазақстан стандарттау және метрология институты» РМК Астана, Қазақстан*

## **ТҮРКИЯҒА ӨНІМДІ ЭКСПОРТТАУ ЕРЕКШЕЛІКТЕРІ: ТАМАҚ ӨНІМДЕРІ**

### **Аңдатпа**

Бұл мақала Түркия нарығына табысты шығу үшін қажетті негізгі аспектілерді ашады: нормативтік-құқықтық база (№ 5996 Заң, Түркия азық-түлік кодексі және Ауыл және орман шаруашылығы министрлігінің коммюникелері), фитосанитарлық және ветеринариялық талаптар, сертификаттау тәртібі және экспорттаушылардың алдын ала мақұлдану қажеттілігі. Сонымен қатар, TAREKS электрондық жүйесінің жұмыс істеу механизмі мен Еуропалық Одақ заңнамасымен үйлестіру мәселелеріне ерекше назар аударылған.

Материал Түркия Республикасына өнім экспорттауды жоспарлап отырған экспорттаушыларға, сауда агенттеріне, реттеуші органдарға және басқа да мүдделі тараптарға пайдалы болады.

**Түйін сөздер:** Түркия азық-түлік кодексі, СМІІС стандарттары, санитариялық талаптар, ветеринариялық бақылау, тағамдық қоспалар, жануар тектес өнімдер, өсімдік тектес өнімдер, гигиеналық талаптар, HACCP жүйесі, Түркия Ауыл және орман шаруашылығы министрлігі (MAF).

**I.B. Zhaksylykova**

*«Kazakhstan Institute of Standardization and Metrology» RSE  
Astana, Kazakhstan*

## **FEATURES OF EXPORTING PRODUCTS TO TURKIYE: FOOD PRODUCTS**

### **Abstract**

This article outlines the key aspects necessary for a successful entry into the Turkish market: the legal and regulatory framework (including Law No. 5996, the Turkish Food Codex, and communiqués of the Ministry of Agriculture and Forestry), phytosanitary and veterinary requirements, certification procedures, and the need for prior approval of exporters. Special attention is given to the operation of the TAREKS system and the harmonization with European legislation.

Specific requirements for individual categories of products are also examined, including meat, dairy products, honey, fish, as well as wood and plant-based goods. The article highlights the importance of compliance with packaging and labeling requirements, sanitary production conditions, and the availability of international certificates (including SMIIC halal standards and the HACCP system).

This material will be useful for exporters, trade agents, regulatory authorities, and all stakeholders planning to export products to the Republic of Turkiye.

**Keywords:** export to Turkiye, food products, phytosanitary control, veterinary certificate, technical regulations, Turkish Food Codex, SMIIC standards, sanitary requirements, veterinary control, food additives, products of animal origin, products of plant origin, hygiene requirements, HACCP, MAF (Ministry of Agriculture and Forestry of Turkiye)