



İSTANBUL
ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



KURULUŐ: 1951

Sayı : 419

31 Ocak 2019

Tamim No:2019/027

Konu: Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış
Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği hk.

ODASI BAŐKANLIĐINA

İlgi: Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu Genel Başkanlığı'nın; 30.01.2019 tarih ve 19 sayılı genelgesi,

Tarım ve Orman Bakanlığı'nın; 29 Ocak 2019 tarih ve 30670 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğ" (Tebliğ No: 2018/52) konulu Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonu Genel Başkanlığı'nın genelgesi ilişiktir.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğin titizlikle incelenerek, odanız vasıtasıyla esnaf ve sanatkârlarınıza duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.

Ömer DEMİR
Genel Sekreter

Faik YILMAZ
Başkan

EKİ:

- 1- TESK'in genelgesi (3 sayfa)
- 2- Tebliğ (13 sayfa)



TÜRKİYE

ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

Yazış

İSTANBUL ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ	
Kayıt No.	624
Geldiği Tarih	30 Ocak 2019

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR-GE.GI.04.19/36

KONU: Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği

30.01.2019

0324

FEDERASYONLAR

- Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu
- Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu
- Türkiye Madeni Eşya Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Kahveciler, Kiraathaneçiler, Büfeciler Federasyonu
- Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu
- Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
- Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu
- Türkiye Fırıncılar Federasyonu
- Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Sebzeciler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

BİRLİK VE FEDERASYONLARA

19

SAYILI GENELGE

Çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin hususları belirlemek amacıyla Tarım ve Orman Bakanlığı'nca "Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği (No: 2018/52)", 29 Ocak 2019 tarihli ve 30670 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

Tebliğ'de, çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünleri kapsama alınmışken, et özütleri, eritilmiş hayvansal yağ, donyağı, jelatin, tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazması kapsam dışı bırakılmıştır.

Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılarak elde edilmesinde geçerli kurallar belirlenmiştir.

Buna göre, büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkas etleri birbirleriyle; kanatlı hayvan türlerinden elde edilen karkas etleri birbirleriyle karıştırılabilecektir. Bunlar dışındaki farklı hayvan türlerine ait karkas etleri birbirleriyle karıştırmayacaktır. Ancak sadece üretim teknolojisi gereği kanatlı eti ürünlerine kırmızı et ve/veya yağı karıştırılabilecektir.

Tebliğ kapsamına girmeyen mantı, içli köfte, çiğ köfte, kadınbudu köfte, lahmacun, pide, kebab, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabldot yemek ve mezelerin üretiminde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri, bu Tebliğe uygun olacaktır.

Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere dışarıdan et proteini katılamayacaktır.

Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilecektir. Ancak ürünlerde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri için Tebliğ ile belirlenen ürün özellikleri aranacaktır.

Lokanta, restoran, otel ve hazır yemek üreten işletmeler gibi son tüketiciye yemek hizmeti veren işletmelere veya doğrudan son tüketiciye mekanik ayrılmış kırmızı et ve mekanik ayrılmış kanatlı eti satışı yapılamayacak ve bu işletmelerde mekanik ayrılmış kırmızı et ve mekanik ayrılmış kanatlı eti kullanılamayacaktır.

Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik ayrılmış kırmızı etler kullanılamayacaktır. Ancak ihracat amaçlı üretilmiş olan mekanik ayrılmış kırmızı etlerin ve ürünlerinin, yurt içinde onaylı işletmeler arası sevkiyatına ihracat yapılması kaydıyla izin verilecektir.

Çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak elde edilecektir.

TESK: Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME - Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (IACME - Cenevre - İsviçre), Üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamuyu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-PPP) kurucularındandır.

KONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE
TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA
TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26
e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat:

TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yarış gözetiminde yapılan demokratik seçimlerde işbaşına gelen bağımsız 13 mesleki Federasyon, 82 Birlik, 3142 Oda, 491 meslek dahılla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

Sakatat; çiğ halde piyasaya arz edilebilecek veya kokoreç üretiminde veya jöle işkembe, füme dil, ciğer pate gibi sakatattan üretilen et ürünlerinde hammadde olarak kullanılabilir.

Dilli salam üretiminde dil, emülsifiye et ürünleri üretiminde baş eti hariç olmak üzere; sucuk, ısıtılmış sucuk, pastırma, kavurma, kıyma kavurma, jambon, köfte, kanatlı köfte, döner, kanatlı döner, mergez ve emülsifiye et ürünlerine sakatat katılamayacaktır.

Çiğ etler ve sakatat birbiriyle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilerek sevk ve piyasaya arz edilecektir.

Çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Ürünler bozulmuş olmayacak ve bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olmayacaktır.

Kanatlı eti ürünlerinin üretiminde kanatlı derisi kullanılabilir.

Tebliğ kapsamında yer alan hazırlanmış et karışımları ile köfte, döner ve emülsifiye et ürünlerinin üretiminde bileşen olarak bitkisel sıvı yağ kullanılabilir.

Perakende işletmelerde hazırlanmış et karışımı olarak sadece pişmemiş köfte ve yöresel ürünler (tantuni, kilis tava, kağıt kebabı gibi); büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinden günlük olarak üretilip, satışa sunulabilecektir.

Kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları (köfte ve yöresel ürünler hariç) ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları üretimi ise sadece tüketici talebi üzerine anında hazırlanacaktır.

Çiğ kanatlı etleri hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilecek ve perakendeci tarafından ambalaj bütünlüğü bozulmadan son tüketiciye sunulacaktır. Satın alınan hazır ambalajlı kanatlı etleri, tüketici talebi doğrultusunda anında parçalanabilecektir.

Lokanta, restoran, otel gibi hazır yemek hizmeti veren işletmeler son tüketiciye dökme olarak çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve hazırlanmış et karışımları satışı yapamayacaktır.

Tebliğ hükümleri saklı kalmak kaydıyla çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve hazırlanmış et karışımlarının üretimi ve satışında; farklı hayvan türlerine ait etler birbirinden ve diğer gıdalardan ayrı olarak üretilerek satışa sunulacaktır.

Çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımları özel ürün özelliklerinin de belirlendiği tebliğe göre, kıymanın bileşimi Tebliğ ekinde belirtilen özelliklere uygun olacaktır.

Kıymadan elde edilen hazırlanmış kırmızı et karışımlarının içerdiği yağ oranı kütlege en çok %25 ve tuz oranı kütlege en çok %2 olacaktır.

Köfte, kanatlı köfte, döner, kanatlı eti döneri, sucuk, ısıtılmış sucuk ve pastırmaya hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılmayacaktır. Ancak köftede ve kanatlı köftede baharat, ekme ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i; döner, kanatlı eti döneri, sucuk, ısıtılmış sucuk ve pastırmada baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamı kütlege % 1'i aşmaması gerekecektir.

Döner piyasaya sunulmuş şekline göre:

Yaprak döner: Üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri,

Kıyma döner: Üretiminde kırmızı et olarak en çok %90 oranında kıymanın ve en az %10 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri,

Karışık döner: Üretiminde kırmızı et olarak en az %60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et ve en çok %40 oranında kıymanın kullanıldığı döneri, ifade edecektir.

Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %25, tuz oranı kütlece en çok %2 olacaktır. döner üretiminde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılmayacaktır. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %1'i aşmaması gerekecektir.

Çiğ dönerin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan itibaren en fazla 12 saat olacaktır.

Perakende işletmelerde sucuk, ısıl işlem görmüş sucuk, pastırma, sosis, salam gibi et ürünleri üretilmeyecektir.

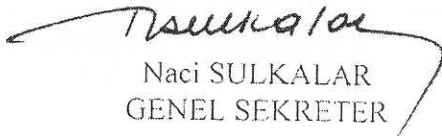
Dondurulmuş olarak piyasaya arz edilen çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAKE'nin etiketinde "Çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaz." ifadesi yer alacaktır. Bu ürünler ambalaj bütünlüğü bozulmadan piyasaya arz edilecek ve ambalaj büyüklüğü gıda işletmecisi tarafından bu amacı karşılayacak şekilde belirlenecektir.

Bu Tebliğ ile 5/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) yürürlükten kaldırılmıştır.

Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2019 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayacaklardır.

Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) hükümlerine uyacaklardır.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğ'in titizlikle incelenerek bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması konusunda gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


M.BURHAN AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği

TEBLİĞ

Tarım ve Orman Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ ET, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE

ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ

(TEBLİĞ NO: 2018/52)

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin hususları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünlerini kapsar.

(2) Bu Tebliğ, et özütleri, eritilmiş hayvansal yağ, donyağı, jelatin, tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazmasını kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğin uygulanmasında; 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun 3 üncü maddesinde, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinde, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 4 üncü maddesinde yer alan tanımlara ek olarak aşağıdaki tanımlar da geçerlidir.

a) Baş eti: Kasaplık hayvanların baş kısmından (kelle) elde edilen ve deri, bezsel dokular, beyin, dil, lenf yumruları, farenks kası, mukoza, göz, kıkırdak ve kemik içermeyen kas dokudan oluşan yenilebilir kısımları,

b) Büyükbaş hayvan: Sığır, manda ve deveyi,

c) Çemenleme: Pastırma üretiminde; buy otu tohumu unu, toz kırmızıbiber ve sarımsak karışımının tuz ve su ile karıştırılıp hamur haline getirildikten sonra ürünün dış yüzeyinin kaplanması işlemi,

ç) Çiğ kanatlı eti: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kanatlı eti dahil soğutma, dondurma veya hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti.

d) Çiğ kırmızı et: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kırmızı et dahil soğutma, dondurma veya

hızlı dondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan çiğ eti.

e) Döner: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkas etlerinin ve/veya kıymalarının ya da kanatlı hayvan karkas etlerinin ve/veya kıymalarının bu Tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına, aynı ve/veya farklı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindir formu verilmiş pişirilmeye hazır kırmızı veya kanatlı et karışımının yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmesiyle elde edilen et ürünü,

f) Emülsifiye etme: Et proteinleri ve emülgatörler vasıtasıyla su ve yağın homojen bir şekilde bir arada tutulduğu işlemi,

g) Emülsifiye et ürünü: Evcil tırnaklı hayvan etlerinden veya kanatlı hayvan etlerinden emülsiyon işlemi uygulanarak elde edilen hamurun doğal veya yapay kılıflara doldurulup ısıtma işlemi uygulanmasıyla elde edilen et ürünü,

ğ) Entegre et işletmesi: Hayvan kabulü ve kesim işlemi de dahil hammaddeden son ürüne kadar geçen, 24/12/2011 tarihli ve 28152 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsan Tüketimi Amacıyla Kullanılmayan Hayvansal Yan Ürünler Yönetmeliği kapsamında, insan tüketimine sunulmayan hayvansal yan ürünler ile bunların türev ürünlerine ilişkin işlemleri de içine alan tüm üretim aşamalarını barındıran tesisi.

h) Et ürünleri: Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri.

ı) Fermentasyon: Mikroorganizmaların çiğ ette bulunan veya dışarıdan ilave edilen karbonhidratları başta laktik asit olmak üzere diğer organik bileşiklere dönüştürerek pH değerini düşürmesi ile birlikte ürünün olgunlaşmasına katkıda bulunduğu işlemi,

i) Hazırlanmış kanatlı eti karışımları: Parçalara bölünmüş kanatlı karkas eti dahil olmak üzere kanatlı etine, diğer gıda maddeleri, lezzet vericiler ve/veya katkı maddeleri ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ kanatlı etinin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kanatlı etini,

j) Hazırlanmış kırmızı et karışımları: Parçalara bölünmüş evcil tırnaklı hayvan karkas etleri dahil olmak üzere çiğ kırmızı ete diğer gıda maddeleri, lezzet vericiler ve/veya katkı maddeleri ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ kırmızı etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kırmızı eti,

k) Isıtma işlemi: Pişirme, pastörizasyon, sterilizasyon gibi işlemleri.

l) Isıtma işlemi görmüş sucuk: Büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin ve yağlarının veya kanatlı hayvan karkas etleri ve yağlarının kıyılarak lezzet vericiler ile karıştırıldıktan sonra doğal veya yapay kılıflara doldurularak belirli koşullarda fermentasyon ve kurutma işlemleri uygulanarak kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ısıtma işlemi uygulanmış et ürünü,

m) Isıtma işlemi uygulanmamış fermente et ürünleri: Fermentasyon işlemine tabi tutularak olgunlaştırılan ısıtma işlemi uygulanmamış et ürünlerini,

n) Isıtma işlemi uygulanmamış tuzlanmış/kürlenmiş ve kurutulmuş et ürünleri: Tuzlama veya kürlenme ve kurutma işlemleri uygulanarak üretilen, soğuk tutsülenmiş veya tutsülenmemiş ve ısıtma işlemi uygulanmamış et ürünlerini,

o) Isıtma işlemi uygulanmış et ürünleri: Kürlenme, fermentasyon, marinasyon gibi işlemler uygulanarak veya uygulanmaksızın üretilen ve ısıtma işlemi uygulanan et ürünlerini,

ö) İşleme: Et ürünleri üretiminde kullanılan ısıtma işlemi, fermentasyon, tutsüleme, tuzlama, kürlenme, emülsifiye etme, kurutma gibi işlemleri.

p) Jambon: Evcil tırnaklı hayvan veya kanatlı hayvan karkas etlerinden elde edilen parça etlerin veya küçük parça etlerin tekniğine uygun olarak tuzlama, kürlenme gibi işlemlerden geçirilip ısıtma işlemi uygulanmasıyla elde edilen et

ürünü,

r) Kanatlı kıyma: Kemiklerinden ayrılmış çiğ hindi ve/veya tavuk etinin kıyma makinesinden geçirilmesiyle elde edilen kanatlı etini,

s) Kaplamalı ürünler: Parçalara bölünmüş evcil tırnaklı hayvan karkas etlerinin veya kanatlı hayvan karkas etlerinin bu Tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına, aynı ve/veya farklı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanmış et karışımlarının; su, yumurta, un, nişasta ve lezzet vericilerden oluşan sıvı karışımlar içine daldırılmasını takiben: un, nişasta, galeta unu ve lezzet vericilerden hazırlanan kuru karışımlarla kaplanarak ısıtma işlemi tabii tutulmamış hazırlanmış et karışımını veya ısıtma işlemi tabii tutulmuş et ürünü,

ş) Kavurma: Büyükbaş veya küçükbaş veya kanatlı hayvan karkas etlerinin kemiksiz olarak, boyutları 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde doğandıktan sonra belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanan ısıtma işlemi uygulanmış et ürünü,

t) Kıyma kavurma: Kemiklerinden ayrılmış büyükbaş, küçükbaş veya kanatlı hayvan karkas etlerinin kıyma makinesinden geçirildikten sonra; belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanan ısıtma işlemi uygulanmış et ürünü,

u) Konserve et ürünü: Uygun nitelikteki hammaddenin tuzlama, kürlenme, emülsifiye etme, pişirme gibi ön işlemlerden geçirilerek hermetik kapatılmış kaplarda (teneke kutular, cam kavanozlar veya özel poşetler) temel konserve üretim teknolojisi uygulanarak dayanıklı hale getirilmesiyle elde edilen et ürünü,

ü) Köfte: Kıyılmış büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkas etlerinin veya kanatlı hayvan karkas etlerinin bu Tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına, aynı ve/veya farklı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanan pişirmeye hazır kırmızı veya kanatlı et karışımını veya pişirilmiş et ürünü,

v) Kurutma: Üretim sırasında ürünün teknolojisi gereği suyunun bir kısmının uzaklaştırılması işlemi,

y) Kurutulmuş jambon: Evcil tırnaklı hayvan parça etlerinden elde edilen ısıtma işlemi uygulanmamış, kürlenmiş ve kurutulmuş et ürünü,

z) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçiyi,

aa) Kürlenme: Etin, tuzla birlikte nitrit ve/veya nitrat ile muamele edilmesi işlemi,

bb) Lezzet vericiler: İnsan tüketimine uygun tuz, hardal, baharat, baharat özütleri, aromatik bitkiler ve aromatik bitki özütlerini,

cc) Marinasyon: Çiğ etin tuz, bitkisel yağ gibi çeşitli gıda maddeleri ve lezzet vericiler ile teknolojisine uygun olarak muamele edilmesi işlemi,

çç) Mergez: Büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin ve yağlarının kıyılarak baharat ile iyice yoğrulduktan sonra doğal kılıflara doldurulması ile elde edilen kürlenmemiş hazırlanmış et karışımını,

dd) Mekanik ayrılmış kanatlı eti (MAKE): Kanatlı hayvanların karkaslarındaki etlerin, bu etleri meydana getiren kas liflerinin yapısının kaybolmasına veya değişmesine sebep olan mekanik yöntemler kullanılarak alınması ile elde edilen et ürünü,

ee) Nitritli kürlenme tuzu: Nitrit ilave edilmiş tuzu,

ff) Pastırma: Büyükbaş hayvan karkaslarından usulüne göre ayrılan parça etlerin teknolojisine uygun olarak kürlenme ve yıkama işlemlerinden sonra baskılama ve kurutma işlemlerine tabii tutulup, çemenlendikten sonra yeniden

kurutulması ile elde edilen ısıt işlem uygulanmamış kürlenmiş ve kurutulmuş et ürününü,

gg) Pate: Kıyılmış et veya sakatat ve diğer bileşenlerden elde edilen sürülebilir kıvamda ısıt işleme tabi tutulmuş et ürününü,

ğğ) Pişirme: Ürün merkez sıcaklığının en az 72 °C'ye ulaştığı ısıt işlemi.

hh) Sterilizasyon: 100 °C'nin üzerinde uygulanan ısıt işlemi.

ıı) Sucuk: Büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin ve yağlarının kıyılarak lezzet vericiler ile karıştırıldıktan sonra doğal veya yapay kılıflara doldurularak belirli koşullarda fermentasyon ve kurutma işlemleri uygulanarak kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ısıt işlem uygulanmamış fermente et ürününü,

ii) Tuzlama: Çiğ etin tuzla muamele edilmesi işlemini,

jj) Tütsüleme: Tütsü kaynağından elde edilen tütsünün tekniğine uygun olarak farklı sıcaklık ve sürelerde ürün yüzeyine uygulanması işlemini,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Ürün Özellikleri

Genel hükümler

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılarak elde edilmesinde aşağıdaki kurallar geçerlidir:

a) Büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkas etleri birbirleriyle karıştırılabilir.

b) Kanatlı hayvan türlerinden elde edilen karkas etleri birbirleriyle karıştırılabilir.

c) (a) ve (b) bentlerinde belirtilen durumlar dışında farklı hayvan türlerine ait karkas etleri birbirleriyle karıştırılamaz. Ancak sadece üretim teknolojisi gereği kanatlı eti ürünlerine kırmızı et ve/veya yağı karıştırılabilir.

(2) Bu Tebliğ kapsamına girmeyen mantı, içli köfte, çiğ köfte, kadınbudu köfte, lahmacun, pide, kebab, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabildot yemek ve mezelerin üretiminde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri bu Tebliğe uygun olur.

(3) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere dışarıdan et proteini katılamaz.

(4) Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir. Ancak ürünlerde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri için bu Tebliğ ile belirlenen ürün özellikleri aranır.

(5) Lokanta, restoran, otel ve hazır yemek üreten işletmeler gibi son tüketiciye yemek hizmeti veren işletmelere veya doğrudan son tüketiciye mekanik ayrılmış kırmızı et ve mekanik ayrılmış kanatlı eti satışı yapılamaz ve bu işletmelerde mekanik ayrılmış kırmızı et ve mekanik ayrılmış kanatlı eti kullanılamaz.

(6) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik ayrılmış kırmızı etler kullanılamaz. Ancak ihracat amaçlı üretilmiş olan mekanik ayrılmış kırmızı etlerin ve ürünlerinin, yurt içinde onaylı işletmeler arası sevkiyatına ihracat yapılması kaydıyla izin verilir.

(7) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak elde edilir.

(8) Sakatat; çiğ halde piyasaya arz edilebilir veya kokoreç üretiminde veya jöle işkembe, füme dil, ciğer pate gibi sakatattan üretilen et ürünlerinde hammadde olarak kullanılabilir.

(9) Dilli salam üretiminde dil, emülsifiye et ürünleri üretiminde baş eti hariç olmak üzere; sucuk, ısıtılmış işlem görmüş sucuk, pastırma, kavurma, kıyma kavurma, jambon, köfte, kanatlı köfte, döner, kanatlı döner, mergez ve emülsifiye et ürünlerine sakatat katılamaz.

(10) Bu Tebliğ kapsamında yer alan emülsifiye et ürünlerinin üretiminde kullanılacak baş eti; 15/12/2011 tarihli ve 28143 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Nakledilebilir Süngerimsi Beyin Hastalıklarına Karşı Korunma ve Mücadele Yönetmeliğinde belirtilen şartlara uygun olur.

(11) Çiğ etler ve sakatat birbiriyle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilerek sevk edilir ve piyasaya arz edilir.

(12) Çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olur.

(13) Çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri, bozulmuş olamaz, bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olamaz.

(14) Kanatlı eti ürünlerinin üretiminde kanatlı derisi kullanılabilir.

(15) Tebliğ kapsamında yer alan hazırlanmış et karışımları ile köfte, döner ve emülsifiye et ürünlerinin üretiminde bileşen olarak bitkisel sıvı yağ kullanılabilir.

(16) MAKE kullanılmayan ürünlerde kalsiyum miktarı; çiğ kanatlı eti ve kanatlı kıymada 150 mg/kg, hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında 250 mg/kg, emülsifiye kanatlı eti ürünleri dahil olmak üzere diğer kanatlı eti ürünlerinde ise 350 mg/kg'ı geçemez.

Perakende işletmeler için gereklilikler

MADDE 6 – (1) Perakende işletmelerde;

a) Hazırlanmış et karışımı olarak sadece pişmemiş köfte ve yöresel ürünler (tantuni, kilis tava, kağıt kebabı gibi); büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinden günlük olarak üretilip, satışa sunulabilir.

b) Kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları (köfte ve yöresel ürünler hariç) ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları üretimi ise sadece tüketici talebi üzerine anında hazırlanabilir.

c) Çiğ kanatlı etleri hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilir ve perakendeci tarafından ambalaj bütünlüğü bozulmadan son tüketiciye sunulur. Satın alınan hazır ambalajlı kanatlı etleri, tüketici talebi doğrultusunda anında parçalanabilir.

ç) Çiğ kırmızı etler; asgari hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin 15 inci maddesinin üçüncü fıkrası hükümlerine uygun olarak satışa sunulabilir.

(2) Lokanta, restoran, otel gibi hazır yemek hizmeti veren işletmeler son tüketiciye dökme olarak çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve hazırlanmış et karışımları satışı yapamaz.

(3) Bu Tebliğ hükümleri saklı kalmak kaydıyla çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve hazırlanmış et karışımlarının üretimi ve

satışında; farklı hayvan türlerine ait etler birbirinden ve diğer gıdalardan ayrı olarak üretilir ve satışa sunulur.

Çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımları özel ürün özellikleri

MADDE 7 – (1) Kıymanın bileşiminin Ek-1’de belirtilen özelliklere uygun olması gerekir.

(2) Kıymadan elde edilen hazırlanmış kırmızı et karışımlarının içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 25 ve tuz oranı kütlece en çok % 2 olur.

(3) Köftede hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekme ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 5’i aşmaması gerekir.

(4) Döner piyasaya sunulmuş şekline göre:

- a) Yaprak döner: Üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döner,
- b) Kıyma döner: Üretiminde kırmızı et olarak en çok % 90 oranında kıymanın ve en az % 10 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döner,
- c) Karışık döner: Üretiminde kırmızı et olarak en az % 60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et ve en çok % 40 oranında kıymanın kullanıldığı döner.

ifade eder.

(5) Dönerin aşağıda yer alan şartlara uygun olması gerekir:

- a) Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 25, tuz oranı kütlece en çok % 2 olur.
- b) Döner üretiminde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 1’i aşmaması gerekir.
- c) Çiğ dönerin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan itibaren en fazla 12 saattir.

Çiğ kanatlı eti, kanatlı kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları özel ürün özellikleri

MADDE 8 – (1) Hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında yağ miktarı kütlece en çok % 20 ve toplam et proteinindeki kolajen bağ doku proteini oranı en çok % 10 olur.

(2) Kanatlı kıyma kemiklerinden ayrılmış çiğ hindi eti ve tavuk etinden üretilir.

(3) Kanatlı kıymanın bileşiminin Ek-1’de belirtilen özelliklere uygun olması gerekir.

(4) Kanatlı kıyma ve kanatlı kıyma kullanılarak hazırlanmış kanatlı eti karışımları sadece dondurulmuş olarak piyasaya arz edilir.

(5) Kanatlı köftede hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekme ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 5’i aşmaması gerekir.

(6) Kanatlı eti döneri piyasaya sunulmuş şekline göre;

- a) Yaprak kanatlı eti döneri: Üretiminde kanatlı eti olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kanatlı etinin kullanıldığı döner,
- b) Karışık kanatlı eti döneri: Üretiminde kanatlı eti olarak en az % 60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kanatlı

etinin ve en çok % 40 oranında kanatlı kıymanın kullanıldığı döneri. ifade eder.

(7) Kanatlı eti dönerinin aşağıda yer alan şartlara uygun olması gerekir:

a) Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 20, tuz oranı kütlece en çok % 2 olur.

b) Kanatlı eti dönerinin üretiminde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 1'i aşmaması gerekir.

c) Çiğ kanatlı eti dönerinin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan itibaren en fazla 12 saattir.

Et ürünleri özel ürün özellikleri

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinden;

a) Sucukta;

- 1) Toplam et proteini değeri kütlece en az % 16,
 - 2) Toplam et proteinindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 20,
 - 3) Nem miktarının toplam et proteinine oranı 2,5'in altında,
 - 4) Yağ miktarının toplam et proteinine oranı 2,5'in altında,
 - 5) pH değeri en yüksek 5.4,
- olur.

b) Isıl işlem görmüş sucukta;

- 1) Toplam et proteini değeri kütlece en az % 14,
 - 2) Toplam et proteinindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 25,
 - 3) Nem miktarının toplam et proteinine oranı 3,6'nın altında,
 - 4) Yağ miktarının toplam et proteinine oranı 2,5'in altında,
 - 5) pH değeri en yüksek 5.6,
- olur.

c) Pastırmada;

- 1) Çemen hariç olmak üzere, nem miktarı kütlece en çok % 50,
- 2) pH değeri en yüksek 6.0,
- 3) Çemen hariç olmak üzere, tuz miktarı kuru maddede kütlece en çok % 10,
- 4) Çemen miktarı kütlece en çok % 10,

olur.

ç) Kavurma ve kıyma kavurmada:

- 1) Nem miktarı kütlece en çok % 45,
- 2) Tuz oranı kütlece en çok % 3,
- 3) Yağ oranı kütlece en çok % 30,

olur.

d) Jambonda;

- 1) Toplam et proteini kütlece en az % 13,
- 2) Yağ oranı kütlece en çok % 8.
- 3) Tuz oranı kütlece en çok % 3,

olur.

e) Kurutulmuş jambonda;

- 1) Nem miktarı kütlece en çok % 50,
- 2) pH değeri en yüksek 6.0,
- 3) Tuz miktarı kuru maddede kütlece en çok % 10,

olur.

f) Emülsifiye et ürünlerinde:

- 1) Toplam et proteini kütlece en az % 10,
- 2) Toplam et proteinindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 25,
- 3) Nem miktarının toplam et proteinine oranı 6,5'in altında,
- 4) Yağ miktarının toplam et proteinine oranı 3,2'nin altında,
- 5) Et proteini hariç olmak üzere protein miktarı ve nişasta miktarı toplamı kütlece en fazla % 5,

olur.

(2) Kıymadan elde edilen köfte gibi ısıtılmış işlem uygulanmış et ürünlerinde toplam et proteini oranı kütlece en az % 12 olur.

(3) ısıtılmış işlem uygulanmış kaplamalı et ürünlerinde toplam et proteini oranı kütlece en az % 10 olur.

(4) MAKE, sadece ısıtılmış işlem görmüş kanatlı emülsifiye et ürünlerinin üretiminde kullanılmak üzere entegre işletmeler tarafından üretilir ve üretilen MAKE aynı amaç doğrultusunda diğer onaylı işletmelere de sevk edilebilir.

(5) Etiketlerinde MAKE kullanıldığı bildirilen kanatlı emülsifiye et ürünlerinde kalsiyum oranı 750 mg/kg'ı geçemez.

(6) Tane karabiber, dere otu, kekik gibi baharat ve aromalı bitkiler hariç olmak üzere; ürüne adını veren bonfile, dil, fındık gibi girdilerin kullanıldığı ısıtılmış işlem uygulanmış et ürünlerinde bu girdinin miktarı kütüce en az % 3 olur.

(7) Sucuğa, ısıtılmış işlem görmüş sucuğa ve pastırmaya et kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri katılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamı kütüce % 1'i aşamaz.

(8) Köftede ve kanatlı köftede hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekme ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 5'i aşmaması gerekir.

(9) Döner ve kanatlı eti döneri üretiminde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 1'i aşmaması gerekir.

(10) Konserve et ürünleri için kullanılan konserve kapları; şişme, kapanma hataları, korozyon, çizik ve darbe izleri ve benzeri kusurlar içermemelidir. İnkubasyon testinde mikroskopik muayenede ve kültüre alma işlemlerinde negatif sonuç vermelidir. Ayrıca konserve içeriği pH'nın yanı sıra koku, renk, yapı ve genel kalite açısından kabul edilebilir durumda olmalıdır.

(11) Et ürünlerinde starter kültür kullanılabilir.

(12) Sucuk ve pastırma hariç olmak üzere ısıtılmış işlem görmemiş et ürünlerine 25 °C'nin altında olması koşulu ile sadece soğuk tütüleme yapılabilir.

(13) Et ürünlerinin kılıflarında yırtık, delik gibi fiziksel kusurların olmaması gerekir.

(14) Perakende işletmelerde sucuk, ısıtılmış işlem görmüş sucuk, pastırma, sos, salam gibi et ürünleri üretilmez.

(15) Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinin üretiminde teknolojisi gereği bileşen olarak diyet lifi kullanılabilir.

(16) Tebliğ kapsamında yer alan emülsifiye et ürünlerinin üretiminde teknolojisi gereği süt tozu ve/veya yumurta tozu ya da proteinleri kullanılabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Katkı Maddeleri, Bulaşanlar, Pestisit Kalıntıları, Veteriner İlaç Kalıntıları.

Hijyen, Ambalajlama ve Etiketleme

Katkı maddeleri

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Bu genel kurallara istisna olarak bu Tebliğ kapsamında yer alan kavurma ve kıyma kavurmaya hiçbir gıda katkı maddesi katılamaz.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Bu genel kurallara ek olarak bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere et aroması veren aroma vericiler

katılamaz.

Bulaşanlar

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaç kalıntıları, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları 8/2/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olur.

Hijyen

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu maddenin birinci fıkrasında yer alan hükümlere istisna olarak; ülkemize özgü et ürünlerinin (Sucuk ve pastırma) üretimi sırasında işleme basamaklarından biri olan kurutma işlemi dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaşı olmaması ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınması şartıyla doğal şartlarda gerçekleştirilebilir.

Ambalajlama

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelikte yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olur. Bu Yönetmelikteki kurallara ek olarak;

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünlerinin üretiminde ürün adı tür adıyla birlikte ifade edilir.

b) Kanatlı kıyma ve kıyma etiketlerinde “Yağ en çok %..” ve “Kolajen bağ doku proteini/et proteini oranı en çok ..” ibaresi ürün adı ile aynı yüzde ve ürün adının en az 2/3’ü büyüklüğünde bulunur.

c) Çiğ kanatlı eti, kanatlı kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının etiketinde “Pişirme sırasında merkezi sıcaklık

en az 72 °C'ye ulaşmalıdır” ifadesi yer alır.

ç) Emülsifiye et ürünlerinde baş eti kullanılmışsa, ürün etiketinde “Baş eti içerir.” ifadesi ürün adıyla aynı yüzde ve ürün adının en az 2/3'ü büyüklüğünde bulunur.

d) Emülsifiye kanatlı eti ürünlerinde mekanik ayrılmış kanatlı eti kullanılmışsa, ürün etiketinde “Mekanik ayrılmış eti içerir.” ifadesi ürün adıyla aynı yüzde ve ürün adının en az 2/3'ü büyüklüğünde bulunur.

e) Çemeni sıyrılarak piyasaya arz edilen pastırmaların etiketinde “Çemeni sıyrılmıştır” ifadesi yer alır.

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinin üretiminde kullanılan hayvansal yağın hangi türe ait olduğu etikette içindikiler kısmında belirtilir.

g) Teknolojisi gereği bileşimine kırmızı et ve/veya yağı karıştırılan kanatlı eti ürünlerinin etiketinde bu bileşenler ürün adında belirtilmez. Sadece içindikiler listesinde belirtilir.

ğ) Lezzet vericilerin ilave edildiği ürünlerde lezzet vericinin ismi ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ürün adı bütün olarak aynı renk ve aynı yazı karakterinde olmak şartıyla Ek-2'de tanımlanan “x” yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.

ı) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ürün adları aynı renk, aynı yazı karakteri ve aynı puntoda olmak üzere bir bütün olarak ifade edilir.

i) Ürün etiketlerinde marka dahil olmak üzere “% 100”, “% 100 Dana eti” ya da “% 100 Göğüs eti” gibi ifadeler/logolar kullanılamaz.

j) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ısıtma işlemi uygulanmış et ürünü, emülsifiye et ürünü gibi genel ürün grupları ürün adı olarak kullanılamaz.

k) Dondurulmuş olarak piyasaya arz edilen çiğ et, kıyım, kanatlı kıyım, hazırlanmış et karışımları ve MAKE'nin etiketinde “Çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaz.” ifadesi yer alır. Bu ürünler ambalaj bütünlüğü bozulmadan piyasaya arz edilir ve ambalaj büyüklüğü gıda işletmecisi tarafından bu amacı karşılayacak şekilde belirlenir.

l) Ürün etiketlerine ilişkin belirlenen kurallar; satış reyonları, reklam panoları, market katalogları, gazete reklamları ve sanal reklamlar gibi yollarla yapılan ürün tanıtımları için de geçerlidir.

Beslenme ve sağlık beyanları

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesinde, sunumunda veya reklamında kullanılan beslenme ve sağlık beyanları, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Gıdalara eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli diğer öğeler

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenebilecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olur.

Enzimler

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, gıda enzimlerinin kullanımı ile ilgili olarak 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan

hükümlere uygun olur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Taşıma ve depolama

MADDE 22 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde belirtilen kurallara uygun olur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 23 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır, uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 24 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 25 – (1) Bu Tebliğ ile 5/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2019 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) hükümlerine uymak zorundadır.

(3) 31/12/2019 tarihinden önce bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayan gıda işletmecileri, 31/12/2019 tarihine kadar yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74)’nin 15 inci maddesinin birinci fıkrasının (h) bendi hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 26 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 27 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.



Metin içinde ara



Ek-1

Kıymanın Bileşimi

	Yağ Yüzdesi	Kolajen Bağ Doku Proteini/ Et Protein Oranı (*)
Yağsız kıyma	≤ % 7	≤ 12
Dana kıyma	≤ % 20	≤ 15
Diğer hayvan etlerinden elde edilen kıyma ve izin verilen karışım kıymalar	≤ % 25	≤ 15
Yağsız hindi veya tavuk kıyma	≤ % 7	≤ 12
Hindi veya tavuk kıyma	≤ % 25	≤ 15

(*) Kolajen bağ doku proteini/et proteini oranı et proteini içerisindeki kolajen yüzdesi olarak hesaplanır. Kolajen içeriği, hidroksiprolin içeriğinin 8 faktörü ile çarpılması sonucu elde edilen miktar anlamına gelir.

Ek-2

'X' Yüksekliğinin Tanımı

Döner ↑ x

'X' yüksekliği: $x \geq 3$ mm olmalıdır.