

TÜRK GIDA KODEKSİ ET VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞNO: 2012/74)
BİRİNCİBÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

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

Kapsam

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

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

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer 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) Büyükbaş hayvan: Sığır, manda ve deveyi,
- b) Çemenleme: Pastırma üretiminde; buy otu tohumu unu, toz kırmızıbiber ve sarımsak karışımının tuz ve su ile karıştırılıp koyu hamur haline getirildikten sonra ürünün dış yüzeyinin kaplanması işlemini,
- c) Çiğ kanatlı eti: Vakum ambalajlı veya kontrollü ortamda ambalajlanmış kanatlı eti dahil soğutma, dondurma veya hızlıdondurmadan başka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmamış olan kanatlı etini,
- ç) 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 kırmızı et,
- d) Döner: Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların biri veya birkaçının kırmızı etlerinin karışımına, istenildiğinde aynı 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 et karışımını veya yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmiş et ürününü,
- e) Emülsifiye etme: Et proteinleri ve emülgatörler vasıtasıyla su ve hayvansal yağın homojen bir şekilde bir arada tutulduğu işlemi,
- f) Emülsifiye et ürünü: Evcil tırnaklı hayvan etlerinden veya kanatlı hayvan etlerinden emülsiyon teknolojisi uygulanarak elde edilen hamurun doğal ya da yapay kılıflara doldurulup ısıtılarak işlenmiş et ürününü,
- g) Et ürünleri: Etin işlenmesinden veya işlenmiş ürünlerin daha ileri düzeyde işlenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çiğ etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri,
- ğ) 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,
- h) Fermente sucuk: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan etlerinin ve yağlarının kıyılarak lezzet vericiler ile karıştırıldıktan sonra doğal veya yapay kılıflara doldurularak belirli koşullarda fermentasyon ve kurutma işlemleri uygulanarak nem oranı %40 ve altına düşürülmüş, kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ısıtılarak işlenmemiş fermente et ürünü,
- ı) Hazırlanmış kanatlı et karışımları: Parçalara bölünmüş kanatlı et dahil olmak üzere ete, diğer gıda maddeleri ve lezzet vericilerin ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ kanatlı etinin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kanatlı etini,
- i) Hazırlanmış kırmızı et karışımları: Parçalara bölünmüş kırmızı et dahil olmak üzere ete diğer gıda maddeleri ve lezzet vericilerin ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yapısını ve çiğ kırmızı etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kırmızı et,
- j) Hindi kıyma: Kemiklerinden ayrılmış çiğ hindi etinin kıyma makinesinden geçirilmesiyle elde edilen kanatlı etini,
- k) Isıl işlem: Pişirme, pastörizasyon, sterilizasyon gibi işlemleri,
- l) Isıl işlem görmüş sucuk: Büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan etlerinin ve yağlarının veya kanatlı hayvan etleri ve yağlarının kıyılarak lezzet vericiler ile karıştırıldıktan sonra doğal veya yapay kılıflara doldurularak

belirli koşullarda fermentasyon ve kurutma işlemleri uygulanarak nem oranı %50'nin altına düşürülmüş, kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ısıtma işlemi uygulanmış et ürününü,

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 kürleme ve kurutma işlemleri uygulanarak üretilen, soğuk tutsülenmiş veya tutsülenmemiş ve ısıtma işlemi uygulanmamış et ürünlerini,

o) Isıtma işlemi uygulanmış et ürünleri: Kürleme, 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, kürleme, 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, kürleme gibi işlemlerden geçirilip ısıtma işlemi uygulanarak üretilen et ürününü,

r) Kanatlı eti döneri: Çiğ kanatlı hayvan etlerinin biri veya bunların karışımına istenildiğinde kuyruk yağı, gömlek yağı, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindirik formu verilmiş pişirilmeye hazır kanatlı et karışımını veya yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmiş et ürününü,

s) Kanatlı köfte: Kıyılmış çiğ kanatlı hayvan etlerinin biri veya bunların karışımına istenildiğinde aynı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanan pişirilmeye hazır kanatlı et karışımını veya pişirilmiş et ürününü,

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

t) Köfte: Kıyılmış büyükbaş ve küçükbaş hayvanların biri veya birkaçının etlerinin karışımına, istenildiğinde aynı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanan pişirilmeye hazır kırmızı et karışımını veya pişirilmiş et ürününü,

u) Kurutma: Üretim sırasında ürünün teknolojisi gereği suyunun bir kısmının uzaklaştırılması işlemini,

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

v) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçiyi,

y) Kürleme: Etlerin, nitritli kürleme tuzu veya nitrat ve nitritli kürleme tuzu veya tuz ve nitrat ile muamele edilmesi işlemini,

z) Lezzet vericiler: İnsan tüketimine uygun baharatlar, aromatik bitkiler veya bunların özütlerini,

aa) Marinasyon: Çiğ etin tuz, bitkisel yağ gibi çeşitli gıda maddeleri ve lezzet vericiler ile teknolojisi uygun olarak muamele edilmesi işlemini,

bb) Nitritli kürleme tuzu: Nitrit ilave edilmiş tuzu,

cc) Pastırma: Büyükbaş hayvan karkaslarından usulüne göre ayrılan parça etlerin teknolojisi uygun olarak kürleme ve yıkama işlemlerinden sonra baskılama ve kurutma işlemlerine tabi tutulup, çemenlendikten sonra yeniden kurutulması ile elde edilen ısıtma işlemi uygulanmamış kürlenmiş ve kurutulmuş et ürününü,

çç) Pişirme: Ürün merkez sıcaklığının en az 72°C'ye ulaştığı ısıtma işlemi,

dd) Tuzlama: Çiğ etin tuzla muamele edilmesi işlemini,

ee) Tutsüleme: Tutsü kaynağından elde edilen tutsünün tekniğine uygun olarak farklı sıcaklık ve sürelerde ürün yüzeyine uygulanması işlemini,

ifade eder.

İKİNCİBÖLÜM 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 etleri birbirleriyle karıştırılabilir.

b) Kanatlı hayvan türlerinden elde edilen etler birbirleriyle karıştırılabilir.

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

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik olarak ayrılmış etler kullanılamaz.

(3) Döner piyasaya sunulmuş şekline göre;

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

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

c) 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 eder.

(4) Kanatlı eti döneri piyasaya sunuluş şekline göre;

a) Yaprak kanatlı eti döneri: Üretiminde kanatlı eti olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kanatlı etinin kullanıldığı döneri,

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.

Çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları ürün özellikleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyması, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak elde edilir.

(2) Çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyması, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.

(3) Çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyması, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları bozulmuş olamaz, bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olamaz.

(4) Perakende işletmede son tüketiciye satışaşamasında kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları üretimlerini takiben doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilerek günlük olarak satışa sunulur. Çiğ kırmızı etler ve çiğ kanatlı etleri ise asgari hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü fıkrası hükümlerine uygun olarak satışa sunulabilir.

(5) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, çiğkanatlı eti, kıyma, hindi kıyması, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarını üreten ve/veya satan işyerlerinde farklı hayvan türlerine ait etler birbirinden ve diğer gıdalardan ayrı olarak üretilir ve ayrı olarak satışa sunulur.

(6) Çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarına ait özel ürün özellikleri:

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarının üretiminde kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz. Sakatat sadece sakatat olarak piyasaya arz edilir.

b) Kıymanın bileşiminin Ek-1’de belirtilen özelliklere uygun olması gerekir.

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

ç) Dönerin aşağıda yer alan şartlara uygun olması gerekir:

1) Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %25, tuz oranı kütlece en çok %2 olur.

2) Döner üretiminde hayvansal kaynaklı 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.

3) Dönerin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saattir. Dondurulmuş dönerin raf ömrü en fazla 6 aydır.

d) Köftede hayvansal kaynaklı 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.

(7) Çiğ kanatlı eti, hindi kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarına ait özel ürün özellikleri:

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kanatlı eti, hindi kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının üretiminde kemik, kıkırdak ve sakatat katılamaz. Sakatat sadece sakatat olarak piyasaya arz edilir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının üretiminde farklı türlere ait kanatlı etleri birbirine karıştırılabilir.

c) Hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında yağ miktarı kütlece en çok %15 ve bağ doku miktarı kütlece en çok %10 olur.

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

1) Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %15, tuz oranı kütlece en çok %2 olur.

2) Kanatlı eti dönerinin üretiminde hayvansal kaynaklı 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.

3) Kanatlı eti dönerinin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saattir. Dondurulmuş kanatlı eti dönerinin raf ömrü en fazla 6 aydır.

- d) Kanatlı kıyma sadece kemiklerinden ayrılmış çiğhindi etinden üretilir.
- e) Hindi kıymanın bileşiminin Ek-1'de belirtilen özelliklere uygun olması gerekir.
- f) Hindi kıyma üretiminde diğer kanatlı hayvanlara ait etler kullanılamaz. Hindi kıyma sadece dondurulmuş olarak piyasaya arz edilir.
- g) Hindi kıymada kalsiyum oranı en çok 100 g'da 14 mg düzeyinde olur.
- ğ) Çiğ olarak üretilecek hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında kanatlı kıyma olarak sadece çiğ hindi kıyma kullanılır ve dondurulmuş olarak piyasaya arz edilir.
- h) Kanatlı köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Ancak baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i aşmaması gerekir.

Et ürünleri ürün özellikleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünleri, Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan kurallara uygun olarak elde edilen etlerden üretilir.

(2) Et ürünleri karkas etinden veya sakatattan hazırlanır. Dilli salam hariç olmak üzere karkas etinden hazırlanan et ürünlerine sakatat katılamaz. Sakatattan hazırlanan et ürünlerine ise karkas eti katılabilir.

(3) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinin üretiminde kemik ve kırıkta kullanılamaz.

(4) Et ürünleri; görünüş, yapı, renk ve koku açısından kendine özgü ürün özelliklerine sahip olur ve bozulma belirtileri gösteremez.

(5) Pastırmada;

- a) Çemen hariç olmak üzere, nem miktarı kütlece en çok %45,
- b) pH değeri en yüksek 6,0,
- c) Tuz miktarı kuru maddede kütlece en çok %7,
- ç) Çemen miktarı kütlece en çok %10, olur.

(6) Kurutulmuş jambonda;

- a) Nem miktarı kütlece en çok %40,
- b) pH değeri en yüksek 6,0,
- c) Tuz miktarı kuru maddede kütlece en çok %7, olur.

(7) Fermente sucukta;

- a) Toplam et proteini değeri kütlece en az %16,
- b) Kollajen miktarı toplam et proteinlerinin kütlece en fazla %20,
- c) Nem miktarının toplam et proteini miktarına oranı 2,5'in altında,
- ç) Yağ miktarının toplam et proteini miktarına oranı 2,5'in altında,
- d) pH değeri en yüksek 5,4, olur.

(8) Emülsifiye et ürünlerinde;

- a) Toplam et proteini kütlece en az %10,
- b) Kollajen miktarı toplam et proteinlerinin kütlece en fazla %25,
- c) Nem miktarının toplam et proteini miktarına oranı kütlece 6,5'in altında,
- ç) Yağ miktarının toplam et proteini miktarına oranı 3,2'nin altında,
- d) Et proteini hariç olmak üzere protein miktarı ve nişasta miktarı toplamı kütlece en fazla %5, olur.

(9) Isıl işlem görmüş sucukta;

- a) Toplam et proteini değeri kütlece en az %14,
- b) Kollajen miktarı toplam et proteinlerinin kütlece en fazla %25,
- c) Nem miktarının toplam et proteini miktarına oranı 3,6'nın altında,
- ç) Nem miktarı kütlece en çok %50,
- d) Yağ miktarının toplam et proteini miktarına oranı 2,5'in altında,
- e) pH değeri en yüksek 5,6 olur.

(10) Kavurmada;

- a) Nem miktarı kütlece en çok %45,
- b) Tuz oranı kütlece en çok %5,
- c) Yağ oranı kütlece en çok %30, olur.

(11) Jambonda;

- a) Toplam et proteini kütlece en az %13,

- b) Yağ oranı kütlece en çok %8,
c) Tuz oranı kütlece en çok %3,
olur.

(12) Isıl işlem görmüş sucukta uygulanan ısıl işlemin; üretimde çiğ kırmızı etin kullanılması durumunda merkez sıcaklık en az 68°C, çiğ kanatlı etin kullanılması durumunda en az 72°C olacak şekilde uygulanması gerekir.

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

(14) Tane karabiber hariç olmak üzere; ürüne adını veren bonfile, dil, fıstık gibi girdilerin kullanıldığı ısıl işlem uygulanmış et ürünlerinde bu girdinin miktarı kütlece en az %3 olur.

(15) Fermente sucuğa, ısıl 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 kütlece %1'i aşamaz.

(16) Döner ve kanatlı eti döneri üretiminde hayvansal kaynaklı 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.

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

(18) Isıl işlem görmemiş fermente et ürünleri ve ısıl işlem görmüş sucuk starter kültür ilavesiyle üretilebilir.

(19) Fermente sucuk ve pastırma hariç olmak üzere ısıl işlem görmemiş et ürünlerine 25°C'nin altında olması koşulu ile sadece soğuk tutsüleme yapılabilir.

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

(21) Perakende işletmede sadece son tüketiciye satış amacıyla asgari teknik ve hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak et ürünleri üretilebilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Katkı Maddeleri, Bulaşanlar, Pestisit Kalıntıları, Veteriner İlaç Kalıntıları, Hijyen, Ambalajlama ve Etiketleme

Katkı maddeleri

MADDE 8 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer 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 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 11 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 12 –(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaç kalıntıları, 4/5/2012 tarihli ve 28282 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.

Hijyen

MADDE 13 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 14 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 15 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğine uygun olur. Bu Yönetmelikteki kurallara ek olarak;

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinde, ürün bir veya birden fazla büyükbaş ve küçükbaş tür hayvana ait kırmızı etten üretiliyorsa ürün isminde tür ismi belirtilmez.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinde, ürün tek tür kanatlı etinden üretiliyorsa ürün ismi bu tür ismi ile birlikte, birden fazla kanatlı türünden üretiliyorsa ürün ismi ‘kanatlı’ ifadesi başta olacak şekilde ifade edilir.

c) Bu Tebliğ kapsamında yer alan jambon, kurutulmuş jambon ve emülsifiye et ürünlerinde büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri dışında diğer evcil tırnaklı hayvan etlerinin kullanılması durumunda ise ürün ismi tür ismiyle birlikte ifade edilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ et, kıyma ve hazırlanmış et karışımlarında ürün ismi tür ismiyle birlikte ifade edilir.

d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve bu maddenin (a), (b), (c) ve (ç) bentlerinde belirtilen ürünlerin dışında kalan ürünlerin isimlendirilmesinde ürün ismi tür ismiyle ifade edilir.

e) Hindi kıyma ve kıyma etiketlerinde ‘Yağ en çok %..’ ve ‘kollajen/et proteini oranı en çok ..’ ibaresi ürün ismi ile aynı yüzde ve ürün isminin en az 2/3’ü büyüklüğünde bulunur.

f) Çiğ kanatlı eti, hindi kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının etiketinde ‘Pişirme sırasında merkezi sıcaklık en az 72°C’ye ulaşmalıdır’ ifadesi yer alır.

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

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

h) Fermente sucuk ve ısıtılmış işlem görmüş sucuklarda ‘yağ oranı en çok %..’ olarak etikette belirtilir.

ı) Çemeni sıyrılarak piyasaya arz edilen pastırmaların etiketinde ‘Çemeni sıyrılmıştır’ ifadesi yer alır.

i) Teknolojisi gereği bileşimine kırmızı et ve yağ karıştırılan kanatlı eti ürünlerinin etiketinde bu bileşenler ürün adında belirtilmez. Sadece içindekiler listesinde belirtilir.

j) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ürün ismi 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.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Taşıma ve depolama

MADDE 16 –(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 17 –(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 18 –(1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğler

MADDE 19 –(1) Aşağıdaki tebliğler yürürlükten kaldırılmıştır:

a) 10/2/2000 tarihli ve 23960 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2000/4),

b) 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kırmızı Et ve Hazırlanmış Kırmızı Et Karışımları Tebliği (Tebliğ No: 2006/31),

c) 7/7/2006 tarihli ve 26221 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Kanatlı Eti, Hazırlanmış Kanatlı Eti Karışımları Tebliği (Tebliğ No: 2006/29),

ç) 3/8/2007 tarihli ve 26602 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mekanik Olarak Ayrılmış Kırmızı Et Tebliği (Tebliğ No: 2007/35),

d) 3/8/2007 tarihli ve 26602 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mekanik Olarak Ayrılmış Kanatlı Eti Tebliği (Tebliğ No: 2007/34).

Yürürlük

MADDE 20 –(1) Bu Tebliğ yayımı tarihinden itibaren üç ay sonra yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1

Kıymanın Bileşimi

	Yağ Yüzdesi	Kollajen/ 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 kıyma	≤ % 7	≤ 12
Hindi kıyma	≤ % 25	≤ 15

(*) Kollajen/et proteini oranı et proteini içerisindeki kollajen yüzdesi olarak hesaplanır. Kollajen 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.