

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ ET, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE ET ÜRÜNLERİ
TEBLİĞİ
(2018/Taslak)**

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı, çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışimleri, 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, hazırlanmış et karışimleri, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünlerini kapsar.

(2) Bu Tebliğ, et özütleri, eritilmiş hayvansal yağ, donyağı tortusu, jelatin, tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazmasıı 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 Tebliğın uygulanmasında; 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağliğı, 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 işlemi,

c) 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 kanatlı etini,

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

d) Döner: Büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkas etlerinin ve/veya kıymalarının ya da kanatlı hayvan karkas etlerinin ve/veya kıymalarının biri veya birkaçının karışımına, istenildiğinde bu Tebliğe uygun olacak şekilde aynı ve/veya farklı tür hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindirik formu verilmiş pişirmeye hazır kırmızı veya kanatlı 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 ısıtım işlem uygulanmış et ürünü,

g) Entegre et işletmesi: Hayvan kabulü ve kesim işlemi de dahil hammadde den 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 tüketime sunulmayan hayvansal yan ürünler ile bunların türev ürünlerine ilişkin işlemleri de içine alan) tüm üretim aşamalarını barındıran tesisi,

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

h) Fermentasyon: Mikroorganizma ve/veya enzimlerin, 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,ı) Hazırlanmış kanatlı eti karışımları: Parçalara bölünmüş kanatlı karkas eti dahil olmak üzere kanatlı karkas etine, 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,

ı) Hazırlanmış kırmızı et karışımları: Parçalara bölünmüş evcil tırnaklı hayvan karkas etleri dahil olmak üzere karkas etine diğer gıda maddeleri ve lezzet vericilerin ilavesiyle elde edilen, karkas etindeki kas liflerinin yapısını ve çiğ kırmızı etin özelliklerini ortadan kaldırmayacak seviyede işleme tabi tutulan çiğ kırmızı eti,

i) Isıl işlem: Pişirme, pastörizasyon, sterilizasyon gibi işlemleri,

j) Isıl işlem 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 ısıt işlem uygulanmış et ürününü,

k) Isıl işlem uygulanmamış fermente et ürünleri: Fermentasyon işlemine tabi tutularak olgunlaştırılan ısıt işlem uygulanmamış et ürünlerini,

l) Isıl işlem uygulanmamış tuzlanmış/kürlenmiş ve kurutulmuş et ürünleri: Tuzlama veya kürleme ve kurutma işlemleri uygulanarak üretilen, soğuk tütülenmiş veya tütülenmemiş ve ısıt işlem uygulanmamış et ürünlerini,

m) Isıl işlem uygulanmış et ürünleri: Kürleme, fermentasyon, marinasyon gibi işlemler uygulanarak veya uygulanmaksızın üretilen ve ısıt işlem uygulanan et ürünlerini,

n) İşleme: Et ürünleri üretiminde kullanılan ısıt işlem, fermentasyon, tütüleme, tuzlama, kürleme, emülsifiye etme, kurutma gibi işlemleri,

o) 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 ısıt işlem uygulanarak üretilen et ürününü,

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

p) 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 pişirilerek hazırlanan ısıt işlem uygulanmış et ürününü,

r) 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 pişirilerek hazırlanan ısıt işlem uygulanmış et ürününü,

s) Konserve et ürünü: Uygun nitelikteki hammadde nin tuzlama, kürleme, emülsifiye etme, pişirme gibi ön işlemlerden geçirilerek hermetik kapatılmış kaplarda (teneke kutular,

cam kavanozlar veya özel poşetler) temel konserve üretim teknolojisi uygulanarak dayamlı hale getirilen bu Tebliğ kapsamındaki et ürününü,

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

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

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

ü) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçi,

v) Kürleme: Etlerin, nitritli kürleme tuzu veya nitrat ve nitritli kürleme tuzu veya tuz ve nitrat ile muamele edilmesi işlemi,

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

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

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

bb) Mekanik ayrılmış kanatlı eti (MAKE): Kanatlı karkası, karkas parçası veya etli kemiklerden, çiğ kanatlı etinin kas lifi yapısında kayba veya değişikliğe yol açan mekanik bir işlem ile ayrılması sonucu elde edilen ürünü,

cc) Nitritli kürleme tuzu: Nitrit ilave edilmiş tuzu,

çç) Pastırma: Büyükbaş hayvan karkaslarından usulüne göre ayrılan parça etlerin teknolojisine 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,

dd) Pate: Kiyılmış et veya sakatat ve diğer bileşenlerden elde edilen sürülebilir kıvamda ısıtma işlemi tabi tutulmuş et ürününü,

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

ff) Sterilizasyon: 100 °C'nin üzerinde uygulanan ısıtma işlemi,

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

ğğ) Tuzlama: Çiğ etin tuzla muamele edilmesi işlemi,

hh) Tütsüleme: Tütsü kaynağından elde edilen tütsünün tekniğine uygun olarak farklı sıcaklık ve sürelerde ürün yüzeyine uygulanması işlemi, 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, kadmıbudu 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 olur.

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

(4) Lezzet vericilerin kullanıldığı ürünlere, bileşiminde doğal olarak bulunması gereken et proteinine ilave olarak, kullanılan lezzet vericilerden kaynaklanan ve kullanılan lezzet verici ile orantılı olacak miktarda bitkisel protein bulunabilir.

(5) 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 ürünlere kullanılan çiğ et ve kıyma için bu Tebliğ ile belirlenen ürün özellikleri aranır.

(6) 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.

(7) 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 sevkiyatı ihracat yapılması kaydıyla izin verilir.

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ et, 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.

(2) Sakatat çiğ halde sakatat olarak piyasaya arz edilebilir veya sadece jöle işkembe, füme dil, ciğer pate gibi sakatattan üretilen et ürünlerinde hammadde olarak kullanılabilir.

(3) Dilli salamda kullanılan dil hariç olmak üzere çiğ kırmızı karkas etinden ya da çiğ kanatlı karkas etinden üretilen sucuk, ısıtılmış sucuk, pastırma, kavurma, kıyma kavurma, jambon, köfte, kanatlı köfte, döner, kanatlı döner ve emülsifiye et ürünlerine sakatat katılamaz.

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

(5) Çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır.

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

(7) Çiğ kanatlı eti, kanatlı kıyma, hazırlanmış kanatlı eti karışımları ve kanatlı eti ürünlerine deri olarak sadece kanatlı karkası üzerindeki kanatlı derisi katılabilir.

(8) MAKE üretiminde kanatlı hayvanların boyun derisi, ayakları ve başı kullanılamaz.

(9) Kalsiyum miktarı; çiğ kanatlı eti ve kanatlı kıymada 150 mg/kg, hazırlanmış kanatlı eti karışımları ve emülsifiye kanatlı eti ürünlerinde 250 mg/kg, ısıtılmış sucuk dahil olmak üzere diğer kanatlı eti ürünlerinde ise 350 mg/kg'ı geçemez.

MADDE 7- (1) Perakende işletmelerde;

a) Hazırlanmış kırmızı et karışımı olarak sadece pişmemiş köfte; büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinden günlük olarak üretilip, satışa sunulabilir.

b) Kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları (köfte 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. Ancak satın alınan hazır ambalajlı kanatlı etleri, tüketici talebi doğrultusunda anında parçalanabilir.

ç) Çiğ kırmızı etler ise; asgari hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak, 26/01/2017 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 8 – (1) Kıymanın bileşiminin Ek-1’de belirtilen özelliklere uygun olması gerekir.

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

(3) Köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Bu ürünlerde nişasta % 5’i, toplam diyet lifi % 3’ü geçemez.

(4) Döner piyasaya sunuluş 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 çiğ kırmızı 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.

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

a) Dönerin içerdiği yağ oranı kütlege en çok % 25, tuz oranı kütlege en çok % 2 olur.

b) Döner üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Bu ürünlerde nişasta % 1’i, toplam diyet lifi % 1’i geçemez.

c) Dönerin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saattir.

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

MADDE 9 – (1) Hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında yağ miktarı kütlege en çok % 20 ve toplam proteinde bağ dokusu proteini oranı kütlege 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.

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

(4) Kanatlı köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Bu ürünlerde nişasta % 5’i, toplam diyet lifi % 3’ü geçemez.

(5) 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.

(6) 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 kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Bu ürünlerde nişasta % 1'i, toplam diyet lifi % 1'i geçemez.

c) Kanatlı eti dönerinin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saattir.

Et ürünleri özel ürün özellikleri

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinden;

a) Sucukta;

- 1) Toplam et proteini değeri kütlece en az % 16,
- 2) Kollajen miktarı toplam et proteinlerinin kütlece en fazla % 20,
- 3) Nem miktarının toplam et proteini miktarına oranı 2,5'in altında,
- 4) Yağ miktarının toplam et proteini miktarına 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) Kollajen miktarı toplam et proteinlerinin kütlece en fazla % 25,
- 3) Nem miktarının toplam et proteini miktarına oranı 3,6'nın altında,
- 4) Yağ miktarının toplam et proteini miktarına 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) 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 % 40,
- 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 kütlege en az % 10,
- 2) Kollajen miktarı toplam et proteinlerinin kütlesinde en fazla % 25,
- 3) Nem miktarının toplam et proteini miktarına oranı kütlege 6,5'in altında,
- 4) Yağ miktarının toplam et proteini miktarına oranı 3,2'nin altında,
- 5) Bu ürünlerde nişasta % 5'i, diyet lif % 3'ü geçemez.
- (2) Kıymadan elde edilen köfte gibi ısıt işlem uygulanmış et ürünlerinde toplam et proteini oranı kütlege en az % 12 olur.
- (3) MAKE, sadece ısıt işlem görmüş emülsifiye et ürünlerinin üretiminde kullanılmak üzere entegre işletmeler tarafından üretilir ve üretilen MAKE aynı amaç doğrultusunda diğer onaylı işletmelere de sevk edilebilir.
- (4) Etiketlerinde MAKE kullanıldığı bildirilen emülsifiye et ürünlerinde kalsiyum oranı 750 mg/kg'ı geçemez.
- (5) Tane karabiber hariç olmak üzere; ürüne adını veren bonfile, dil, fındık gibi girdilerin kullanıldığı ısıt işlem uygulanmış et ürünlerinde bu girdinin miktarı kütlege en az % 3 olur.
- (6) Sucuk, ısıt işlem görmüş sucuk, pastırma, kavurma ve kıyma kavurmaya et kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri katılamaz. Lezzet vericilerin kullanıldığı ürünlerde, lezzet vericilerden kaynaklanan nişasta % 1'i, toplam diyet lifi % 1'i geçemez.
- (7) Döner ve kanatlı eti döneri üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Bu ürünlerde nişasta % 1,5'i, toplam diyet lifi % 1,5'i geçemez.
- (8) Köftede ve kanatlı köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamaz. Bu ürünlerde nişasta % 7'yi, toplam diyet lifi % 4'ü geçemez.
- (9) Konserve et ürünleri için kullanılan konserve kapları şişme, kapanma hataları, korozyon, çizik ve darbe izleri vb. kusurlar içermemelidir. Inkubasyon testinde mikroskopik muayenede ve kültüre alma işlemlerinde negatif sonuç vermelidir. Ayrıca konserve içeriği pH'nın yamsıra koku, renk, yapı ve genel kalite açısından kabul edilebilir durumda olmalıdır.
- (10) Et ürünlerinde starter kültür kullanılabilir.
- (11) Sucuk ve pastırma hariç olmak üzere ısıt işlem görmemiş et ürünlerine 25°C'nin altında olması koşulu ile sadece soğuk tütüleme yapılabilir.
- (12) Et ürünlerinin kılıflarında yırtık, delik gibi fiziksel kusurların olmaması gerekir.
- (13) Perakende işletmelerde sucuk, ısıt işlem görmüş sucuk, pastırma, sosis, salam gibi et ürünleri üretilmez.
- (14) Tebliğ kapsamında yer alan emülsifiye et ürünlerinin üretiminde bileşen olarak bitkisel sıvıyağ kullanılabilir.
- (15) Tebliğ kapsamında yer alan emülsifiye et ürünlerinin üretiminde teknolojisi gereği süt ve yumurta tozu ya da proteini kullanılabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

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

Katkı maddeleri

MADDE 11 – (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 12 – (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 13 – (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 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 sayılı Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 15 – (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 16 – (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 17 – (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.

(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 18 – (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 19 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 26/1/2017 tarihli ve 29960 sayılı Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğine uygun olur. Bu Yönetmelikteki kurallara ek olarak;

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinde, ürün tek tür büyükbaş veya küçükbaş hayvan karkas etinden üretiliyorsa ürün ismi bu tür ismi ile birlikte ifade edilir. Ürün birden fazla büyükbaş ve küçükbaş tür hayvana ait karkas etlerinden üretiliyorsa ürün isminde tür ismi belirtilmez.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan et ürünlerinde, ürün tek tür kanatlı hayvan karkas etinden üretiliyorsa ürün ismi bu tür ismi ile birlikte, birden fazla kanatlı türü hayvana ait karkas etlerinden üretiliyorsa ürün ismi ‘kanatlı’ ibaresiyle birlikte ifade edilir.

c) Bu Tebliğ kapsammda yer alan jambon, kurutulmuş jambon ve emülsifiye et ürünlerinde büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri dışında diğer evcil tınaklı 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) Kanatlı 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, kanatlı kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının etiketinde “Pişirme sırasında merkezi sıcaklık en az 72°C’ye ulaşmalıdır” ifadesi yer alır.

g) Emülsifiye kanatlı eti ürünlerinde mekanik ayrılmış kanatlı eti kullanılmışsa, ürün etiketinde “mekanik ayrılmış kanatlı eti içerir.” ifadesi ürün ismiyle aynı yüzde ve ürün isminin en az 2/3’ü büyüklüğünde bulunur.

ğ) Çemeni sıyrılarak piyasaya arz edilen pasturmaların etiketinde “Çemeni sıyrılmıştır” ifadesi yer alır.

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

i) Sucuk ve ısıtılmış sucuklarda “yağ oranı en çok %..” olarak etikette belirtilir.

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

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

k) 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.

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

m) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ısıtılmış emülsifiye et ürünü, emülsifiye et ürünü gibi genel ürün grupları ürün adı olarak kullanılamaz.

n) Dondurulmuş olarak piyasaya arz edilen çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, 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.

o) 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 20 – (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 21 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenebilecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler, 07/3/2017 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 22 – (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 23 – (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 24 – (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 25 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 26 – (1) Bu Tebliğ ile 5/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği 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 26 ncı madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerini uygulamak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 27– (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 28 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1

Kıymanın Bileşimi

	Yağ Yüzdesi	Kollajen/ Et Protein Oranı (*)
Yağsız kıyma	$\leq \% 7$	≤ 12
Dana kıyma	$\leq \% 20$	≤ 15
Diğer hayvan etlerinden elde edilen kıyma ve izin verilen karışım kıymalar	$\leq \% 25$	≤ 15
Yağsız hindi veya tavuk kıyma	$\leq \% 7$	≤ 12
Hindi veya tavuk kıyma	$\leq \% 25$	≤ 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 $\updownarrow$ x

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