EK-1

Yumurta Tebliği

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		
Mevcut Metin	**Taslak Metin**	**Öneri/Teklif Metni**
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		

* Taslaklar Hakkında Görüş Bildirilmesinde Kullanılacak Form

Yumurta Tebliği

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.

* Taslaklar Hakkında Görüş Bildirilmesinde Kullanılacak Form

Tarım ve Orman Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA TEBLİĞİ
(2024/7)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı yumurtacı tavuklardan elde edilmiş kabuklu yumurtanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde paketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasında dikkate alınacak özellikleri belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, evcil tavuktan (Gallus gallus var. domesticus) elde edilen yumurtayı kapsar. Diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ve yumurta ürünleri ile kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtaları kapsamaz.

(2) Yumurta ürünleri ile ilgili olarak 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 19.2.2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) A sınıfı yumurta: Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine veya gıda sanayisinin kullanımına sunulan ve Ek-1'de yer alan kalite özelliklerini taşıyan kabuklu yumurtayı,

b) B sınıfı yumurta: Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen, A sınıfı yumurtanın Ek-1'de yer alan kalite özelliklerini karşılamayan, doğrudan insan tüketimine sunulmaya uygun olmayan ve işlenmek suretiyle yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,

c) Çatlak yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının hasar gördüğü, ancak kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulmadığı ve oluşan hasarın çıplak gözle görülebildiği yumurtayı,

ç) Ekstra taze yumurta: Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan, raf ömrü üretim tarihinden itibaren dokuz günü geçmeyen A sınıfı yumurtayı,

d) İşletme numarası: Tarım ve Orman Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerine Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen, bir haneli yetiştirme metodu kodu, iki haneli ülke kodu ve iki haneli il trafik kodunun ardından gelen işletmeye özgü 10 rakamlı bir sayı ile birlikte toplam 15 haneden oluşan numarayı,

e) Kırık yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının ve kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulduğu yumurtayı,

f) Kuluçkalık yumurta: Civciv üretimi amacı ile elde edilen yumurtayı,

g) Kuluçkalanmış yumurta: Kuluçka makinesine konmuş kuluçkalık yumurtayı,

ğ) Kümes numarası: Tarım ve Orman Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerinde bulunan her bir kümesteki sürülere Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen 1, 2, 3, ... gibi sıra numarasını,

h) Temiz yumurta: Kabuk yüzeyinde hiçbir yabancı madde bulunmayan yumurtayı,

ı) Yabancı madde: Doğal olarak yumurtanın yapısında yer almayan iç ve dış kaynaklı, organik ve inorganik maddeleri; yumurta içinde bulunabilecek kan lekeleri, kanlı oluşumlar, et benekleri ve embriyonal oluşumları,

i) Yumurta: Gallus gallus var. domesticus türüne ait tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulmaya veya işlenmek suretiyle yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun olan ve kırık, kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtalar haricindeki kabuklu yumurtayı,

j) Yumurta akı: Yumurta kabuğu ve yumurta sarısı arasında bulunan saydam maddeyi,

k) Yumurta kabuğu: Yumurta içeriğini dıştan çevreleyen, dıştan içe doğru kütikula, kalsiyum tabakası ve çift katlı kabuk altı zarından oluşan yapıyı,

l) Yumurta sarısı: Yumurtanın ortasında bulunan, vitelin zarı ile çevrilmiş sarı renkli maddeyi,

m) Yumurta ürünleri: Kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; tekniğine uygun şekilde üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri,

n) Gıda sanayi: 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda İşletmelerinin Kayıt ve Onay İşlemlerine Dair Yönetmelik hükümleri gereğince, yumurta ürünleri üretimine dair işletme onay belgesi almış sıvı yumurta ve işleme tesislerini,

ifade eder.

Hammadde, işlem ve ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin genel özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Yumurta sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.

b) Yumurta kendine has tat, koku ve renkte olmalıdır.

c) Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş yumurta ile kuluçka işlemi uygulanmış yumurta doğrudan tüketime sunulamaz ve gıda sanayiinde kullanılamaz.

ç) Kırık yumurta, yumurta ürünlerinin üretimi de dâhil olmak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılamaz.

d) Yumurta, özelliklerine göre A sınıfı ve B sınıfı olmak üzere ikiye ayrılır.

(2) A sınıfı yumurtanın özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) A sınıfı yumurtanın kalite özellikleri Ek-1'e uygun olacaktır.

b) A sınıfı yumurta yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenemez ve yağlama işlemine tabi tutulamaz.

c) A sınıfı yumurta ağırlıklarına göre sınıflandırılır ve ağırlık sınıfları Ek-2'ye uygun olur.

(3) B sınıfı yumurta gıda sanayiinde kullanılır.

(4) Ek-1'de yer alan özelliklerini kaybetmiş olan A sınıfı yumurta B sınıfına alınabilir.

(5) A sınıfı yumurtanın ağırlık toleransları Ek-3'te verilmiştir.

(6) A sınıfı yumurtaların kalite kusurlarına dair toleranslar Ek-4'te verilmiştir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki katkı maddeleri hususunda, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 05/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 –

(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri

MADDE 9 –

(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki veteriner ilaç kalıntı düzeyleri hususunda, 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 hükümler uygulanır.

Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Ambalajlama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 05/04/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme ve işaretleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hususunda, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanır:

a) A sınıfı yumurtada yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır. İşletme numarası damgalanırken, yetiştirme metodu kodu, il trafik kodu ve işletmeye özgü kod arasında bulunan ve bilgisayar destekli veri tabanında işletme numarasını 15 haneye tamamlamak için kullanılan sıfırlar damgalanmayabilir. Yetiştirme metodunun tespiti hususunda 22/11/2014 tarihli ve 29183 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Yumurtacı Tavukların Korunması İle İlgili Asgari Standartlara İlişkin Yönetmelik hükümleri esas alınır. Yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası önüne, organik yetiştiricilik için 0, free range (açık dolaşıma erişim) yetiştiricilik için 1, kümeste kafessiz yetiştiricilik için 2 ve kafesli yetiştiricilik için 3 olacak şekilde sistem tarafından otomatik olarak verilir (Örnek: Organik yetiştiricilik için 0TR060000060000-01). A sınıfı yumurtanın üzerine yumurtlama tarihi de damgalanabilir.

b) Yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası kümeste veya gerekli tedbirleri almak şartıyla aynı işletmeye ait tasnif veya paketleme tesisinde yazılır. Yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numarası yazılmamış olan A sınıfı yumurta toptan veya perakende olarak satışa arz edilemez. Yetiştirme metodu kodu, A sınıfı yumurtanın etiket bilgilerinde açıklanır. (Örnek: 0: Organik yetiştiricilik)

c) Yumurtanın üzerindeki yetiştirme metodu kodu, işletme ve kümes numaralarının kontrolünde okunabilirlik yönünden tolerans her bir hazır ambalajın içerisindeki yumurtaların % 20'si olarak uygulanır.

ç) A sınıfı yumurtanın ağırlık ve özellik sınıfları etikette, ürün adı ile aynı yüzde belirtilir. Özellik sınıfı belirtilirken "A sınıfı" ifadesi veya "A" harfi kullanılır. A sınıfı yumurtanın ağırlık sınıflarını simgeleyen harfler en az 2 mm yükseklikte olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta kabuğu üzerine de damgalanabilir.

d) A sınıfı yumurtanın ağırlık sınıfları, Ek-2'de verilen harflerle veya bunlara karşılık gelen ifadelerle veya her ikisiyle belirtilir. Ayrıca ilgili ağırlıklar da verilebilir. Ek-2'de verilen ağırlık sınıfları farklı renk, sembol, ticari marka veya başka bir gösterim şekliyle alt sınıflara bölünemez.

e) A sınıfı yumurtanın etiketinde tavsiye edilen tüketim tarihi, 'Tavsiye edilen tüketim tarihi' ifadesi açık bir şekilde kullanılarak veya '… tarihinden önce tüketilmesi tavsiye edilir.' şeklinde belirtilir.

f) A sınıfı yumurta, yumurtlama tarihinden itibaren 28 gün içinde tüketiciye ulaştırılır. A sınıfı yumurtanın tavsiye edilen tüketim tarihi, yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olamaz. Eğer yumurtlama tarihi farklı olan yumurtalar aynı paket içinde satışa sunuluyorsa, tavsiye edilen tüketim tarihi belirlenirken ilk yumurtlama tarihi dikkate alınır.

g) Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan A sınıfı yumurta yumurtlama tarihinden itibaren dokuzuncu güne kadar "ekstra taze" olarak tanımlanabilir. Bu ifade kullanıldığında " …… tarihine kadar ekstra taze" şeklinde belirtilir ve "……" yerine yumurtlama tarihinden sonraki dokuzuncu günün tarihi yazılır. Ayrıca "ekstra taze" olarak nitelendirilen yumurtanın etiketi üzerinde yumurtlama tarihi yer alır.

ğ) B sınıfı yumurtanın ambalajı üzerinde "B sınıfı" ifadesi veya "B" harfi yer alır. B sınıfı yumurtanın sınıfını simgeleyen harf, yüksekliği en az 5 mm olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta üzerine damgalanabilir.

h) B sınıfı yumurtanın ambalajı üzerine tavsiye edilen tüketim tarihi ile birlikte paketleme tarihi de yazılır.

ı) Yumurtanın üretim tarihi yumurtlama tarihiyle aynı olur.

i) Yumurta etiketinin üzerinde net olarak görülebilecek biçimde "Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz" ifadesi yer alır.

j) Yumurta son tüketiciye hazır ambalajlı olarak sunulur.

k) Yumurta, hazır ambalajlı hale getirilmeden önce nakliye ve depolama sırasında aşağıdaki bilgiler bulundurulur:

1) Üretildiği işletmenin (kümes) adı ve adresi

2) Yetiştirme metodu, işletme ve kümes numarası.

3) Yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı

4) Yumurtlama tarihi veya periyodu

5) Sevkiyat tarihi

l) A sınıfı yumurtalar, yumurtlamadan sonraki 10 gün içinde sınıflandırılmalı, işaretlenmeli ve paketlenmelidir. Yumurtlamadan sonraki 10 gün içinde işaretlenmeyen A sınıfı yumurtalar B sınıfı yumurta olarak değerlendirilir.

Taşıma, depolama, muhafaza ve satış

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur. Bu kurallara ek olarak;

a) Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplanma işleminden hemen sonra depolarda viyoller içinde muhafaza edilir.

b) Yumurta üretildiği yerde ve tüketiciye ulaştırılana kadarki tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde ve yabancı kokulardan ari biçimde depolanır; darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunur.

c) Yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci güne kadar yumurtanın soğutulması zorunlu değildir. Ancak 18 inci günden itibaren (+8)-(+5) °C arasında muhafaza edilmelidir.

ç) A sınıfı yumurtanın muhafaza edildiği alanlar yapay olarak +5 ^{o}C'den daha düşük derecelerde soğutulmuş olmamalıdır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide +5 °C'nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

d) Yumurta, hijyenik olmayan malzemeler (yaprak, saman vb.) içinde satışa sunulamaz.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Avrupa Birliği'ne uyum

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ, (AB) 1308/2013 Tarımsal Ürünlere İlişkin Ortak Piyasa Düzeni Oluşturan Parlamento ve Konsey Tüzüğünü tamamlayan ve 589/2008 Sayılı Komisyon Tüzüğünü (EC) yürürlükten kaldıran (AB) 2023/2465 sayılı Yumurta Pazarlama Standartlarına İlişkin Komisyon Tüzüğü ve (AB) 1308/2013 sayılı Tarımsal Ürünlere İlişkin Ortak Piyasa Düzeni Oluşturan Parlamento ve Konsey Tüzüğünün uygulanmasına ilişkin kuralları belirleyen (AB) 2023/2466 sayılı Yumurta Pazarlama Standartlarına İlişkin Komisyon Tüzüğü dikkate alınarak hazırlanmıştır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ ile 20.12.2014 tarihli ve 29211 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (Tebliğ No: 2014/55) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31.12.2025 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. 31.12.2025 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri hakkında; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 17 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliği (Tebliğ No: 2014/55) hükümleri uygulanır.

Yürürlük

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

Ek–1

A Sınıfı Yumurtanın Kalite Özellikleri

1) Yumurta kabuğu temiz olmalıdır. Kabuk, hafif pütürlü olabilir. Kabuk, sağlam yapılı, çatlaksız, kırıksız ve şekli normal olmalıdır.
2) Hava boşluğu; "ekstra taze" olarak satışa sunulan yumurtada 4 mm, diğerlerinde 6 mm'den yüksek olmamalı ve sabit olmalıdır.
3) Yumurta akı; berrak, saydam ve jel kıvamında olmalı, yabancı madde içermemelidir.
4) Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde görülmeli, yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
5) Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmamalıdır.
6) Yabancı koku içermemelidir.

Ek–2

A Sınıfı Yumurtanın Ağırlık Sınıfları

Ağırlık Sınıfı	Ağırlık

XL – Çok Büyük	≥73 g
L - Büyük	≥63 – <73 g
M - Orta	≥ 53 – <63 g
S - Küçük	<53 g

Ek-3

A Sınıfı Yumurtanın Ağırlık Kontrolüne Dair Toleranslar

1) 180 adet veya daha fazla sayıdaki yumurtanın kontrolünde, bir alt sınıftan karışma % 5'i geçmemelidir. Etikette belirtilen ağırlık sınıfının 2 veya daha aşağı alt sınıflarından yumurta bulunmamalıdır. Üst sınıflardan bulunabilecek yumurta hususunda sınırlama yoktur.
2) Kontrol edilen yumurta sayısının 180'den daha az olduğu durumlarda ağırlık kontrolüne dair toleranslar 1 inci maddede belirtilen oranların 2 katı olarak uygulanır.
3) Ağırlık kontrolüne dair tolerans uygulanabilecek yumurta sayısının belirlenmesinde, hesaplanan sayının tam sayı olmaması durumunda, hesap sonucunda bulunan değerden büyük olan en yakın tam sayı esas alınır.

Ek-4

A Sınıfı Yumurtaların Kalite Kusurlarına Dair Toleranslar

1) 180 adet veya daha fazla sayıdaki yumurtanın kontrolünde kalite özelliklerine dair aşağıda belirtilen toleranslar uygulanır.
   a) Paketleme tesisinden sevk öncesinde % 5
   b) Pazarlama ve satışın diğer aşamalarında % 7
2) Kontrol edilen yumurta sayısının 180'den daha az olduğu durumlarda kalite kusurlarına dair toleranslar 1 inci maddede belirtilen oranların 2 katı olarak uygulanır.
3) Ekstra taze yumurtalarda hava boşluğu kriterine dair tolerans uygulanmaz.
4) Kalite kusurlarına dair tolerans uygulanabilecek yumurta sayısının belirlenmesinde, hesaplanan sayının tam sayı olmaması durumunda, hesap sonucunda bulunan değerden büyük olan en yakın tam sayı esas alınır.
5) Kalite kusurlarına dair toleranslar çatlak yumurta için uygulanmaz.