Tarım ve Orman Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ ET, HAZIRLANMIŞ ET KARIŞIMLARI VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2024 /22)

BİRİNCİ BÖLÜM
Başlangıç Hükümleri

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, kolajen, tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazması, kemik suyu ve ilik yağını kapsamaz.

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) 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) Burger: Kıyılmış büyükbaş veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin biri veya birkaçının karışımına, büyükbaş ve/veya küçükbaş 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,

c) Büyükbaş hayvan: Sığır, manda ve deveyi,

ç) 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 işlemini,

d) 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,

e) 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,

f) Döner: Büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin ve/veya kıymalarının bu Tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına, büyükbaş ve/veya küçükbaş 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 pişirilmesiyle elde edilen et ürününü,

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

ğ) Emülsifiye et ürünü: Evcil tırnaklı hayvan etlerinden veya kanatlı hayvan etlerinden emülsiyon işlemi uygulanarak elde edilen hamurun doğal veya yapay kılıflara doldurulup ısıl işlem uygulanmasıyla elde edilen et ürününü,

h) Et işleme: Et ürünleri üretiminde kullanılan ısıl işlem, fermentasyon, tütsüleme, tuzlama, kürleme, emülsifiye etme, olgunlaştırma, kurutma ve benzeri ya da bunların bir veya bir kaçının birlikte uygulanmasını da kapsayan ve çiğ etin özelliklerini değiştiren herhangi bir işlemi,

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

i) 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,

j) 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,

k) 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,

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

m) 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 ısıl işlem uygulanmış et ürününü,

n) Isıl işlem uygulanmamış fermente et ürünleri: Fermentasyon işlemine tabi tutularak olgunlaştırılan ısıl işlem uygulanmamış et ürünlerini,

o) Isıl işlem uygulanmamış tuzlanmış/kürlenmiş ve kurutulmuş et ürünleri: Tuzlama veya kürleme ve kurutma işlemleri uygulanarak üretilen, soğuk tütsülenmiş veya tütsülenmemiş ve ısıl işlem uygulanmamış et ürünlerini,

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

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 ısıl işlem uygulanmasıyla elde edilen et ürününü,

r) Kanatlı burger: Kanatlı hayvan karkas etlerinin biri veya birkaçının karışımına kanatlı ve/veya büyükbaş ve/veya küçükbaş 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,

s) Kanatlı eti döneri: Kanatlı hayvan karkas etlerinin ve/veya kıymalarının biri veya birkaçının karışımına istenildiğinde büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek hazırlanan ve döner şişine dizilerek silindir formu verilmiş pişirilmeye hazır kanatlı et karışımını veya yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmiş et ürününü,

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

t) Kanatlı köfte: Kıyılmış kanatlı hayvan karkas etlerinin bu Tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına, büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanan pişirilmeye hazır kanatlı eti karışımını veya pişirilmiş et ürününü,

u) Kaplamalı et ürünü: Parçalara bölünmüş büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin bu Tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan 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 ısıl işleme tabii tutulmamış hazırlanmış et karışımını veya ısıl işleme tabi tutulmuş et ürününü,

ü) Kaplamalı kanatlı eti ürünü: Parçalara bölünmüş kanatlı hayvan karkas etlerinin bu Tebliğe uygun olacak şekilde biri veya birkaçının karışımına, büyükbaş ve küçükbaş 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 ısıl işleme tabii tutulmamış hazırlanmış kanatlı eti karışımını veya ısıl işleme tabi tutulmuş et ürününü,

v) Kavurma: Büyükbaş veya küçükbaş karkas etlerinin kemiksiz olarak, boyutları 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde doğrandıktan sonra belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanan ısıl işlem uygulanmış et ürününü,

y) Kıyma: Kemiklerinden ayrılmış çiğ büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan etinin kıyma makinesinden geçirilmesiyle elde edilen eti,

z) Kıyma kavurma: Kıymanın belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilmesiyle hazırlanan ısıl işlem uygulanmış et ürününü,

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

bb) Köfte: Kıyılmış büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinin, büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvanların yağları, lezzet vericiler ile diğer gıda bileşenlerinden biri veya birkaçı ilave edilerek çeşitli şekillerde hazırlanan pişirilmeye hazır kırmızı karışımını veya pişirilmiş et ürününü,

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

çç) Kurutulmuş jambon: Evcil tırnaklı hayvan parça etlerinden elde edilen ısıl işlem uygulanmamış, kürlenmiş ve kurutulmuş et ürününü,

dd) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçiyi,

ee) Kürleme: Etin, tuzla birlikte nitrit ve/veya nitrat ile muamele edilmesi işlemini,

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

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

ğğ) 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,

hh) 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 ürünü,

ıı) Nitritli kürleme tuzu: Nitrit ilave edilmiş tuzu,

ii) 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 ısıl işlem uygulanmamış kürlenmiş ve kurutulmuş et ürününü,

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

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

ll) Sterilizasyon: 100 °C'nin üzerinde uygulanan ısıl işlemi,

mm) 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 ısıl işlem uygulanmamış fermente et ürününü,

nn) Toplam protein: Tebliğ kapsamına giren hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerine, ürün bileşiminde kullanılan etten gelen et proteini ile üründe kullanımına izin verilen baharat, sarımsak gibi diğer gıda bileşenlerinden kaçınılmaz olarak ürüne taşınan protein miktarları toplamını,

oo) Tuzlama: Çiğ etin tuzla muamele edilmesi işlemini,

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

ifade eder.

(2) Bu Tebliğin uygulanmasında birinci fıkrada belirtilen tanımlara ilave olarak 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 tanımlar da geçerlidir.

İKİNCİ BÖLÜM
Ürün Özellikleri

Genel hükümler

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde ürün tanımlarındaki kısıtlamalar hariç olmak üzere farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılarak elde edilmesinde uygulanacak kurallar şunlardır:

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, kebap, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabildot yemek ve mezelerin üretiminde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri bu Tebliğ hükümlerine uygun olmak zorundadır

(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, ısıl işlem görmüş sucuk, pastırma, kavurma, kıyma kavurma, jambon, köfte, kanatlı köfte, döner, kanatlı eti döneri, 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 olmak zorundadır.

(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, ısıl işlem görmüş kanatlı sucukta 400 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 (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 sadece gıda maddelerinin tekniğine uygun şekilde işlendiği, üretildiği ve aynı mekânda tüketime sunulduğu yerler, son tüketiciye veya diğer perakende işletmelere 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, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 5'i aşmaması gerekir.

(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 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 %15 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, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda % 5'i aşmaması gerekir.

(6) 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.

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

a) Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok % 15, 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 protein değeri kütlece en az % 16,3

3) Toplam proteindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 19,6

4) Nem miktarının toplam proteine oranı 2,45'in altında,

5) Yağ miktarının toplam proteine oranı 2,45'in altında,

6) pH değeri en yüksek 5.4,

olur.

b) Isıl işlem görmüş sucukta;

1) Toplam et proteini değeri kütlece en az % 14,

2) Toplam protein değeri kütlece en az % 14,5

3) Toplam proteindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 24,14

4) Nem miktarının toplam proteine oranı 3,45'in altında,

5) Yağ miktarının toplam proteine oranı 2,41'in altında,

6) 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 protein değeri kütlece en az % 11,

3) Toplam proteindeki kolajen bağ doku proteini oranı en fazla % 22,73

4) Nem miktarının toplam proteine oranı 5,91'un altında,

5) Yağ miktarının toplam proteine oranı 2,91'in altında,

6) Et proteini hariç olmak üzere protein miktarı ve nişasta miktarı toplamı kütlece en fazla % 5,

olur.

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

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

(4) MAKE, sadece ısıl işlem görmüş kanatlı emülsifiye et ürünlerinin üretiminde kullanılmak üzere 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, fıstık gibi girdilerin kullanıldığı ısıl işlem uygulanmış et ürünlerinde bu girdinin miktarı kütlece en az % 3 olur.

(7) 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.

(8) Köftede ve kanatlı köftede hayvansal 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.

(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 kaplarının; şişme, kapanma hataları, korozyon, çizik ve darbe izleri ve benzeri kusurlar içermemesi; inkubasyon testinde mikroskobik muayenede ve kültüre alma işlemlerinde negatif sonuç vermesi gerekir. Ayrıca konserve içeriği pH'nın yanı sıra koku, renk, yapı ve genel kalite açısından kabul edilebilir durumda olmak zorundadır.

(11) Et ürünlerinde starter kültür kullanılabilir.

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

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

(14) Perakende işletmelerde sucuk, ısıl işlem görmüş sucuk, pastırma, sosis, salam gibi et ürünleri üretilemez.

(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 hakkında, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır. 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 hakkında, 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 Yönetmeliği hükümleri uygulanır. 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 hakkında, 5/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında, 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaç kalıntıları hakkında, 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 Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları hakkında, 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 hükümleri uygulanır.

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 Yönetmeliği hükümlerine uygun olmak zorundadır.

(2) Birinci fıkra hükmüne istisna olarak; ülkemize özgü sucuk ve pastırma gibi et ürünlerinin 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 hakkında, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Etiketleme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olmak zorundadır. 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 içindekiler kısmında belirtilir.

g) Teknolojisi gereği bileşimine kırmızı et ve/veya yağı karıştırılan kanatlı eti ürünlerinin etiketinde bu bileşenler ürün adında belirtilmez. Sadece içindekiler 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 ısıl işlem uygulanmış et ürünü, emülsifiye et ürünü gibi genel ürün grupları ürün adı olarak kullanılamaz.

k) 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.

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 ürünler, beslenme beyanı yönünden 20/4/2023 tarihli ve 32169 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme Beyanları Yönetmeliğine ve sağlık beyanları hakkında 20/4/2023 tarihli ve 32169 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Takviye Edici Gıdalarda Sağlık Beyanı Kullanımı Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olmak zorundadır.

Gıdalara eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli diğer öğeler

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

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 Yönetmeliği hükümlerine uygun olmak zorundadır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
Çeşitli ve Son Hükümler

Taşıma ve depolama

MADDE 22 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması hakkında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde belirtilen kurallar uygulanır.

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 davrananlar hakkında 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürüklükten kaldırılan tebliğ

MADDE 25 – (1) 29/01/2019 tarihli ve 30670 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2018/52) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31 /12/2025 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 31/12/2025 tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

Yürürlük

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

Yürütme

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

Ek-1

Kıymanın Bileşimi

	Yağ Yüzdesi	**Kolajen Bağ Doku Proteini/ Et Protein Oranı** (*)

Yağsız kıyma	≤ % 7	≤ 12
Sığır 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



'X' yüksekliği: x ≥ 3 mm olmalıdır.

EK-1

TGK Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğ Taslağı

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

TGK Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliğ Taslağı

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