

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ ET VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ**

**Resmî Gazete Tarih: 5 Aralık 2012**

**Sayı: 28488**

**Resmî Gazete Tarih: 13 Şubat 2015**

**Sayı: 29266**

**(TEBLİĞ NO: 2012/74)**

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

**Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğın 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 Tebliğın 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 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 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 pişirmeye 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 ısıl işlem uygulanmış et ürünü,

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 ısıl işlem uygulanmamış fermente et ürünü,

i) Hazırlanmış kanatlı eti karışımları: Parçalara bölünmüş kanatlı eti 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 etini,

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 ısıtılmış et ürünü,

m) Isıl işlem uygulanmamış fermente et ürünleri: Fermentasyon işlemine tabi tutularak olgunlaştırılan ısıtılmış et ürünlerini,

n) Isıl işlem uygulanmamış tuzlanmış/kürlenmiş ve kurutulmuş et ürünleri: Tuzlama veya kürlenme ve kurutma işlemleri uygulanarak üretilen, soğuk tütsülenmiş veya tütsülenmemiş ve ısıtılmış et ürünlerini,

o) Isıl işlem uygulanmış et ürünleri: Kürlenme, fermentasyon, marinasyon gibi işlemler uygulanarak veya uygulanmaksızın üretilen ve ısıtılmış et ürünlerini,

ö) İşleme: Et ürünleri üretiminde kullanılan ısıtılmış et, fermentasyon, tütsüleme, tuzlama, kürlenme, emülsifiye etme, kurutma gibi işlemleri,

p) Jambon: Evcil tırnaklı hayvan veya kanatlı hayvan karkas etlerinden elde edilen parça etlerin veya küçük parça etlerin tekniğine uygun olarak tuzlama, kürlenme gibi işlemlerden geçirilip ısıtılmış 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 silindir formu verilmiş pişirmeye hazır kanatlı et karışımını veya yatay veya dikey olarak döndürülerek pişirilmiş et ürünü,

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 pişirmeye hazır kanatlı et karışımını veya pişirilmiş et ürünü,

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

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 pişirmeye hazır kırmızı et karışımını veya pişirilmiş et ürünü,

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

ü) Kurutulmuş jambon: Evcil tırnaklı hayvan parça etlerinden elde edilen ısıtılmış et ürününü,

v) Küçükbaş hayvan: Koyun ve keçiyi,

y) Kürlenme: Etlere, nitritli kürlenme tuzu veya nitrat ve nitritli kürlenme tuzu veya tuz ve nitrat ile muamele edilmesi işlemi,

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 teknolojisine uygun olarak muamele edilmesi işlemi,

bb) Nitritli kürlenme tuzu: Nitrit ilave edilmiş tuzu,

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

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

dd) Tuzlama: Çiğ etin tuzla muamele edilmesi işlemi,

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

“ff) Kıyma kavurma: Kemiklerinden ayrılmış büyükbaş, küçükbaş veya kanatlı hayvan etlerinin kıyma makinesinden geçirildikten sonra; belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte pişirilerek hazırlanan ısı işlem uygulanmış et ürününü,” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

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 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 yağı 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 ve/veya yağı karıştırılabilir.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile değiştirilmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

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

“(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik olarak ayrılmış etler kullanılamaz. Lokanta, restoran, otel ve hazır yemek üreten işletmeler gibi son tüketiciye yemek hizmeti veren işletmelere veya doğrudan son tüketiciye mekanik olarak ayrılmış et satışı yapılamaz ve bu işletmelerde mekanik olarak ayrılmış et kullanılamaz.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile değiştirilmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(3) 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.

(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.

“(5) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere dışarıdan et proteini katılamaz. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(6) Kanatlı eti ürünlerine deri olarak sadece kanatlı karkası üzerindeki kanatlı derisi katılabilir. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(7) Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş et ürünleri yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir. Ancak ürünlerde kullanılan çiğ et ve kıyma için bu Tebliğ ile belirlenen ürün özellikleri aranır. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(8) Bu Tebliğ kapsamına girmeyen mantı, içli köfte, çiğ köfte, kadınbudu köfte, lahmacun, pide, kebab, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabildot yemek ve mezelerin üretiminde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri bu Tebliğe uygun olur. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(9) Çiğ etler ve sakatat birbiriyle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilerek sevk edilir ve satışa sunulur. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(10) İhracat amaçlı üretilmiş olan mekanik olarak ayrılmış etlerin ve ürünlerinin, yurt içinde onaylı işletmeler arası sevkiyatına ihracat yapılması kaydıyla izin verilir.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

**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 satış aşamasında 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 yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü fıkrası hükümlerine uygun olarak satışa sunulabilir.

“(4) Perakende işletmelerde kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı et karışımlarının üretimi yapılamaz. Ancak tüketici talebi üzerine anında kıyma ve hazırlanmış et karışımları hazırlanabilir. Çiğ kanatlı etleri hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilir ve perakendeci tarafından ambalaj bütünlüğü bozulmadan son tüketiciye sunulur. Ancak tüketici talebi doğrultusunda satın alınan ürün parçalanabilir. Çiğ kırmızı etler ise; asgari hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete’de yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü fıkrası hükümlerine uygun olarak satışa sunulabilir.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile değiştirilmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(5) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı 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 kütleye en çok %25 ve tuz oranı kütleye en çok %2 olur.

ç) Dönerin aşağıda yer alan şartlara uygun olması gerekir:

1) Dönerin içerdiği yağ oranı kütleye en çok %25, tuz oranı kütleye 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 kütleye en çok %15 ve bağ doku miktarı kütleye en çok %10 olur.

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

1) Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütleye en çok %15, tuz oranı kütleye 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 çiğ hindi 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, ekme ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i aşmaması gerekir.

“(8) Lokanta, restoran, otel ve hazır yemek üreten işletmeler gibi son tüketiciye yemek hizmeti veren işletmeler son tüketiciye dökme olarak çiğ et ve çiğ durumda bulunan hazırlanmış et karışımları satışı yapamaz.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

#### **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 kullanılmaz.

(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,

e) Yağ oranı kütlece en çok %30,

olur.

“(10) Kavurma ve kıyma kavurmada;

a) Nem miktarı kütlece en çok %45,

b) Tuz oranı kütlece en çok %3,

c) Yağ oranı kütlece en çok %30,

olur.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile değiştirilmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

(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 ısıtılmış işlem uygulanmış et ürünlerinde toplam et proteini oranı kütleye en az %12 olur.

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

(15) Fermente sucuğa, ısıtılmış işlem görmüş sucuğa ve pastırmaya et kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri katılamaz. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamı kütleye %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) Isıtılmış işlem görmemiş fermente et ürünleri ve ısıtılmış işlem görmüş sucuk starter kültür ilavesiyle üretilebilir.

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

“(21) Perakende işletmelerde ısıtılmış işlem görmüş sucuk, fermente sucuk, pastırma, sos, salam gibi et ürünleri üretilemez.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile değiştirilmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer. 13.02.2015 tarihinden önce faaliyet gösteren perakende işletmeler; 1/7/2015 tarihine kadar fıkra hükümlerine uymak zorundadır.)

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Tebliğ yayımından önce faaliyet gösteren perakende işletmeler; 1/7/2015 tarihine kadar Tebliğin 7 nci maddesinin yirmi birinci fıkrası hükümlerine uymak zorundadır.

## 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.

**“Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları**

**MADDE 12/A** – (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.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

**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.

“(2) Bu maddenin birinci fıkrasında yer alan hükümlere istisna olarak; geleneksel et ürünlerinin (fermente 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.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

**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 ısıl 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 yağı 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.

“k) Ürün etiketlerinde marka dahil olmak üzere ‘%100’, ‘%100 Dana eti’ ya da ‘%100 göğüs eti’ gibi ifadeler/logolar kullanılamaz. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

l) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ürün adları aynı renk, aynı yazı karakteri ve aynı puntoda olmak üzere bir bütün olarak ifade edilir. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

m) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ısıl işlem uygulanmış et ürünü, emülsifiye et ürünü gibi genel ürün grupları ürün adı olarak kullanılamaz. (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

n) Ürün etiketlerine ilişkin belirlenen kurallar; satış reyonları, reklam panoları, market katalogları, gazete reklamları ve sanal reklamlar gibi yollarla yapılan ürün tanıtımları için de geçerlidir.” (13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

## **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).

“Uyum zorunluluğu(13.02.2015 tarih ve 29266 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan yönetmelik ile eklenmiştir.13.03.2015 tarihinde yürürlüğe girer)

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Tebliğ yayımından önce faaliyet gösteren perakende işletmeler; 1/7/2015 tarihine kadar Tebliğin 7 nci maddesinin yirmi birinci fıkrası hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmeleri; 1/1/2016 tarihine kadar Tebliğin 7 nci maddesinin onuncu fıkrasının (b) bendi hükümlerine uymak zorundadır.”

### **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**

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

(\*) 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:**  $x \geq 3 \text{ mm}$   olmalıdır.