

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ ET VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2012/74)'NDE DEĐİŐİKLİK YAPILMASINA
DAİR TEBLİĞ (TEBLİĞ NO: 2015/7)

MADDE 1 – 5/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74)’nin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasına aşağıdaki bent eklenmiştir.

“ff) Kıyma kavurma: Kemiklerinden ayrılmıŐ büyükbaŐ, küçükbaŐ veya kanatlı hayvan etlerinin kıyma makinesinden geçirildikten sonra; belirli oranlarda tuz ve etin elde edildiği hayvan türüne ait iç yağları ile birlikte piŐirilerek hazırlanan ısıtılmıŐ et ürünü.”

MADDE 2 – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (c) bendi ile ikinci fıkrası aşağıdaki Őekilde deđiŐtirilmiŐ ve aşağıdaki fıkralar eklenmiştir.

“c) (a) ve (b) bentlerinde belirtilen durumlar dıŐında farklı hayvan türlerine ait etler birbirleriyle karıŐtırılmaz. Ancak sadece üretim teknolojisi gereği kanatlı eti ürünlerine kırmızı et ve/veya yağı karıŐtırılabilir.”

“(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik olarak ayrılmıŐ etler kullanılamaz. Lokanta, restoran, otel ve hazır yemek üreten işletmeler gibi son tüketiciye yemek hizmeti veren iŐletmelere veya doğrudan son tüketiciye mekanik olarak ayrılmıŐ et satıŐı yapılamaz ve bu iŐletmelerde mekanik olarak ayrılmıŐ et kullanılamaz.”

“(5) Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere dıŐarıdan et proteini katılamaz.

(6) Kanatlı eti ürünlerine deri olarak sadece kanatlı karkası üzerindeki kanatlı derisi katılabilir.

(7) Coğrafi iŐaret olarak tescil edilmiŐ et ürünleri yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koŐulu ile coğrafi iŐaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir. Ancak ürünlere kullanılan çığ et ve kıyma için bu Tebliğ ile belirlenen ürün özellikleri aranır.

(8) Bu Tebliğ kapsamına girmeyen mantı, içli köfte, çığ köfte, kadınbudu köfte, lahmacun, pide, kebab, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabldot yemek ve mezelerin üretiminde kullanılan çığ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri bu Tebliğe uygun olur.

(9) Çığ etler ve sakatat birbiriyle temas etmeyecek Őekilde muhafaza edilerek sevk edilir ve satıŐa sunulur.

(10) İhracat amaçlı üretilmiŐ olan mekanik olarak ayrılmıŐ etlerin ve ürünlerinin, yurt içinde onaylı işletmeler arası sevkiyatına ihracat yapılmıŐı kaydıyla izin verilir.”

MADDE 3 – Aynı Tebliğin 6 ncı maddesinin dördüncü fıkrası aşağıdaki Őekilde deđiŐtirilmiŐ ve aşağıdaki fıkra eklenmiştir.

“(4) Perakende iŐletmelerde kıyma, hazırlanmıŐ kırmızı et karıŐımları ve hazırlanmıŐ kanatlı et karıŐımlarının üretimi yapılamaz. Ancak tüketici talebi üzerine anında kıyma ve hazırlanmıŐ et karıŐımları hazırlanabilir. Çığ 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. Çığ kırmızı etler ise; asgari hijyenik Őartlar göz önünde bulundurularak, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3 üncü mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü fıkrası hükümlerine uygun olarak satıŐa sunulabilir.”

“(8) Lokanta, restoran, otel ve hazır yemek üreten işletmeler gibi son tüketiciye yemek hizmeti veren işletmeler son tüketiciye dökme olarak çığ et ve çığ durumda bulunan hazırlanmıŐ et karıŐımları satıŐı yapamaz.”

MADDE 4 – Aynı Tebliğin 7 nci maddesinin onuncu ve yirmi birinci fıkraları aşağıdaki Őekilde deđiŐtirilmiŐtir.

“(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.”

“(21) Perakende iŐletmelerde ısıtılmıŐ görmüŐ sucuk, fermente sucuk, paŐtırma, sosis, salam gibi et ürünleri üretilmez.”

MADDE 5 – Aynı Tebliğin 12 nci maddesinden sonra gelmek üzere aşağıdaki madde eklenmiştir.

“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 DıŐı Yemlere TaŐınması Önlenebilir Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olur.”

MADDE 6 – Aynı Tebliğin 13 üncü maddesine aşağıdaki fıkra eklenmiştir.

“(2) Bu maddenin birinci fıkrasında yer alan hükümlere istisna olarak; geleneksel et ürünlerinin (fermente sucuk ve paŐtırma) üretimi sırasında iŐleme basamaklarından biri olan kurutma iŐlemi dıŐ mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaŐı olmaması ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınması Őartıyla doğal Őartlarda gerçekteŐtirilebilir.”

MADDE 7 – Aynı Tebliğin 15 inci maddesinin birinci fıkrasına aşağıdaki bentler eklenmiştir.

“k) Ürün etiketlerinde marka dahil olmak üzere ‘%100’, ‘%100 Dana eti’ ya da ‘%100 göğüs eti’ gibi ifadeler/logolar kullanılamaz.

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 ısıl işlem uygulanmış et ürünü, emülsifiye et ürünü gibi genel ürün grupları ürün adı olarak kullanılamaz.

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.”

MADDE 8 – Aynı Tebliğe aşağıdaki geçici madde eklenmiştir.

“Uyum zorunluluğu

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 ncimaddesinin onuncu fıkrasının (b) bendi hükümlerine uymak zorundadır.”

MADDE 9 – Bu Tebliğ yayımı tarihinden bir ay sonra yürürlüğe girer.

MADDE 10 – Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.