



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR.GE.GI.04.19/36

KONU: Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları
ve Et Ürünleri Tebliği

30.01.2019 • 0324

BİRLİK VE FEDERASYONLARA

19

SAYILI GENELGE

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 belirlemek amacıyla Tarım ve Orman Bakanlığı'nca "Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği (No: 2018/52)", 29 Ocak 2019 tarihli ve 30670 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

Tebliğ'de, çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları, mekanik ayrılmış kanatlı eti ve et ürünleri kapsama alınmışken, et özütleri, eritilmiş hayvansal yağ, donyağı, jelatin, tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazması kapsam dışı bırakılmıştır.

Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılarak elde edilmesinde geçerli kurallar belirlenmiştir.

Buna göre, büyükbaş ve küçükbaş hayvan karkas etleri birbirleriyle; kanatlı hayvan türlerinden elde edilen karkas etleri birbirleriyle karıştırılabilecektir. Bunlar dışındaki farklı hayvan türlerine ait karkas etleri birbirleriyle karıştırılamayacaktır. Ancak sadece üretim teknolojisi gereği kanatlı eti ürünlerine kırmızı et ve/veya yağı karıştırılabilecektir.

Tebliğ kapsamına girmeyen mantı, içli köfte, çiğ köfte, kadınbudu köfte, lahmacun, pide, kebab, pizza gibi yemek, hazır yemek, tabldot yemek ve mezelerin üretiminde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve et ürünleri, bu Tebliğe uygun olacaktır.

Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere dışarıdan et proteini katılamayacaktır.

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 edilecektir. Ancak ürünlerde kullanılan çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri için Tebliğ ile belirlenen ürün özellikleri aranacaktır.

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 yapılamayacak ve bu işletmelerde mekanik ayrılmış kırmızı et ve mekanik ayrılmış kanatlı eti kullanılamayacaktır.

Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik ayrılmış kırmızı etler kullanılamayacaktır. Ancak ihracat amaçlı üretilmiş olan mekanik ayrılmış kırmızı etlerin ve ürünlerinin, yurt içinde onaylı işletmeler arası sevkiyatına ihracat yapılması kaydıyla izin verilecektir.

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 edilecektir.

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME-Brüsel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (IACME-Cenevre-İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA

TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26

e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat:

FEDERASYONLAR

- Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu
- Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu
- Türkiye Madeni Eşya Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Kahveciler, Kırathaneciler, Büfeciler Federasyonu
- Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu
- Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
- Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu
- Türkiye Fırıncılar Federasyonu
- Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
- Türkiye Sebzeciler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

- Adana • Adıyaman • Afyon
- Ağrı • Amasya • Ankara
- Antalya • Artvin • Aydın
- Balıkesir • Bilecik • Bingöl
- Bitlis • Bolu • Burdur • Bursa
- Çanakkale • Çankırı • Çorum
- Denizli • Diyarbakır • Edirne
- Elazığ • Erzincan • Erzurum
- Eskişehir • Gaziantep
- Giresun • Gümüşhane
- Hakkari • Hatay • Isparta
- İçel • İstanbul • İstanbul (Bil. Mad. Eşya) • İzmir
- Kars • Kastamonu • Kayseri
- Kırklareli • Kırşehir • Kocaeli
- Konya • Kütahya • Malatya
- Manisa • K. Maraş • Mardin
- Muğla • Muş • Nevşehir
- Niğde • Ordu • Rize • Sakarya
- Samsun • Siirt • Sinop • Sivas
- Tekirdağ • Tokat • Trabzon
- Tunceli • Şanlıurfa • Uşak
- Van • Yozgat • Zonguldak
- Aksaray • Bayburt • Karaman
- Kırıkkale • Batman • Şırnak
- Bartın • Ardahan • Iğdır
- Yalova • Karabük • Kilis
- Osmaniye • Düzce

TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 13 mesleki Federasyon, 82 Birlik, 3142 Oda, 491 meslek dalıyla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

Sakatat; çiğ halde piyasaya arz edilebilecek veya kokoreç üretiminde veya jöle işkembe, füme dil, ciğer pate gibi sakatattan üretilen et ürünlerinde hammadde olarak kullanılabilir.

Dilli salam üretiminde dil, emülsifiye et ürünleri üretiminde baş eti hariç olmak üzere; sucuk, ısıt işlem görmüş sucuk, pastırma, kavurma, kıyma kavurma, jambon, köfte, kanatlı köfte, döner, kanatlı döner, mergez ve emülsifiye et ürünlerine sakatat katılamayacaktır.

Çiğ etler ve sakatat birbiriyle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilerek sevk ve piyasaya arz edilecektir.

Çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünleri, kendine has tat, koku, görünüş ve yapıda olacaktır. Ürünler bozulmuş olmayacak ve bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmış olamayacaktır.

Kanatlı eti ürünlerinin üretiminde kanatlı derisi kullanılabilir.

Tebliğ kapsamında yer alan hazırlanmış et karışımları ile köfte, döner ve emülsifiye et ürünlerinin üretiminde bileşen olarak bitkisel sıvı yağ kullanılabilir.

Perakende işletmelerde hazırlanmış et karışımı olarak sadece pişmemiş köfte ve yöresel ürünler (tantuni, kilis tava, kağıt kebabı gibi); büyükbaş ve/veya küçükbaş hayvan karkas etlerinden günlük olarak üretilip, satışa sunulabilir.

Kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları (köfte ve yöresel ürünler hariç) ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları üretimi ise sadece tüketici talebi üzerine anında hazırlanacaktır.

Çiğ kanatlı etleri hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilecek ve perakendeci tarafından ambalaj bütünlüğü bozulmadan son tüketiciye sunulacaktır. Satın alınan hazır ambalajlı kanatlı etleri, tüketici talebi doğrultusunda anında parçalanabilir.

Lokanta, restoran, otel gibi hazır yemek hizmeti veren işletmeler son tüketiciye dökme olarak çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma ve hazırlanmış et karışımları satışı yapamayacaktır.

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 üretilerek satışa sunulacaktır.

Çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımları özel ürün özelliklerinin de belirlendiği tebliğe göre, kıymanın bileşimi Tebliğ ekinde belirtilen özelliklere uygun olacaktır.

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

Köfte, kanatlı köfte, döner, kanatlı eti döneri, sucuk, ısıt işlem görmüş sucuk ve pastırmaya hayvansal olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamayacaktır. Ancak köftede ve kanatlı köftede baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %5'i; döner, kanatlı eti döneri, sucuk, ısıt işlem görmüş sucuk ve pastırmada baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamı kütlege % 1'i aşmaması gerekecektir.

Döner piyasaya sunulmuş şekline göre;

Yaprak döner: Üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri,

Kıyma döner: Üretiminde kırmızı et olarak en çok %90 oranında kıymanın ve en az %10 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri,

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 edecektir.

Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok %25, tuz oranı kütlece en çok %2 olacaktır, döner üretiminde hayvansal olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamayacaktır. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda %1'i aşmaması gerekecektir.

Çiğ dönerin perakende satış noktasındaki raf ömrü, pişirme işlemi başladığı andan itibaren en fazla 12 saat olacaktır.

Perakende işletmelerde sucuk, ısıl işlem görmüş sucuk, pastırma, sosis, salam gibi et ürünleri üretilmeyecektir.

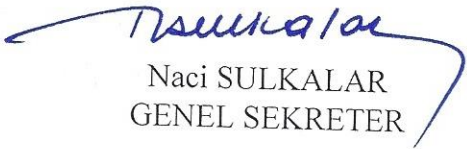
Dondurulmuş olarak piyasaya arz edilen çiğ et, kıyma, kanatlı kıyma, hazırlanmış et karışımları ve MAKE'nin etiketinde "Çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaz." ifadesi yer alacaktır. Bu ürünler ambalaj bütünlüğü bozulmadan piyasaya arz edilecek ve ambalaj büyüklüğü gıda işletmecisi tarafından bu amacı karşılayacak şekilde belirlenecektir.

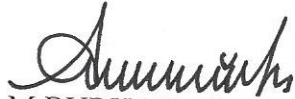
Bu Tebliğ ile 5/12/2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) yürürlükten kaldırılmıştır.

Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2019 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayacaklardır.

Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/74) hükümlerine uyacaklardır.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğ'in titizlikle incelenerek bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması konusunda gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


M.BURHAN AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği