

## TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ ET VE ET ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ  
(TEBLİĞ NO: 2012/74)'NDE DEĞİŞİKLİK 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 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 ısıl işlem uygulanmış et ürününü,”

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

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

“(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik olarak ayrılmış etler kullanılmaz. 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 kullanılmaz.”

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

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

(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 ürünlere kullanılan çiğ et ve kıyma için bu Tebliğ ile belirlenen ürün özellikleri aranır.

(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.

(9) Çiğ etler ve sakatat birbiriyle temas etmeyecek şekilde muhafaza edilerek sevk edilir ve satışa sunulur.

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

**MADDE 3** – Aynı Tebliğin 6 ncı maddesinin dördüncü fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiş ve aşağıdaki fıkra eklenmiştir.

“(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 yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü fıkrası hükümlerine uygun olarak satışa sunulabilir.”

“(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.”

**MADDE 4** – Aynı Tebliğin 7 nci maddesinin onuncu ve yirmi birinci fıkraları aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“(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 işletmelerde ısıtma işlem görmüş sucuk, fermente sucuk, pastırma, 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 Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen 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 pastırma) üretimi sırasında işleme basamaklarından biri olan kurutma işlemi dış mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bulaş olmaması ve gerekli koruyucu tedbirlerin alınması şartıyla doğal şartlarda gerçekleştirilebilir.”

**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 ısıtma 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 Tebliğın 7 nci maddesinin 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.