



**Eskişehir Ticaret Odası**  
Chamber of Commerce



Sayın Üyemiz,

05 Aralık 2012 tarihli 28488 Sayılı Resmi gazetede yayınlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et ürünleri Tebliği aşağıdaki linkte verilmiştir. Bilgilerinize.

Saygılarımızla.

[Resmi Gazete Tebliğ için tıklayınız.](#)

## ET VE KIYMADA YENİ DÖNEM

Çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinde, farklı hayvan türleri karıştırılması uygulaması yarından itibaren son buluyor.

Yürürlüğe girecek Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarının üretiminde de yine kemik, kıkırdak ve sakatat kullanılamayacak. Sakatat sadece sakatat olarak piyasaya arz edilecek.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın Türk Gıda Kodeksi Et Ve Et Ürünleri Tebliği yarın yürürlüğe giriyor. Tebliğ ile çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin tekniğine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin hususları belirlenirken Tebliğ, çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerini kapsıyor. Tebliğ, et özütleri, eritilmiş hayvansal yağ, donyağı tortusu, jelatin, tuzlanmış veya kurutulmuş kan, tuzlanmış veya kurutulmuş kan plazmasını ise kapsamıyor.

## BÜYÜKBAŞ VE KÜÇÜKBAŞ HAYVAN ETLERİ BİRBİRİNE KARIŞTIRILABİLECEK

Tebliğ ile çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinde farklı hayvan türlerine ait etlerin karıştırılarak elde edilmesine yönelik genel hükümler de belirlendi. Buna göre büyükbaş ve küçükbaş hayvan etleri birbirleriyle karıştırılabilecek. Kanatlı hayvan türlerinden elde edilen etler birbirleriyle karıştırılabilecek. Bu durumlar dışında farklı hayvan türlerine ait etler birbirleriyle

karıştırılmayacak. Ancak sadece üretim teknolojisi gereği kanatlı eti ürünlerine kırmızı et veya yağı karıştırılabilecek. Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde mekanik olarak ayrılmış etler kullanılmayacak.

## DÖNER ÇEŞİTLERE AYRILACAK

Döner piyasaya sunulmuş şekline göre; yaprak döner, kıyma döner ve karışık döner olarak sınıflandırılacak. Yaprak döner, üretiminde kırmızı et olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri; kıyma döner, üretiminde kırmızı et olarak en çok yüzde 90 oranında kıymanın ve en az yüzde 10 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı etin kullanıldığı döneri; karışık döner, üretiminde kırmızı et olarak en az yüzde 60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kırmızı et ve en çok yüzde 40 oranında kıymanın kullanıldığı döneri ifade edecek.

Kanatlı eti döneri, piyasaya sunulmuş şekline göre üretiminde kanatlı eti olarak sadece yaprak haline getirilmiş çiğ kanatlı etinin kullanıldığı döneri "yaprak kanatlı eti döneri" ile üretiminde kanatlı eti olarak en az yüzde 60 oranında yaprak haline getirilmiş çiğ kanatlı etinin ve en çok yüzde 40 oranında kanatlı kıymanın kullanıldığı "karışık kanatlı eti döneri" olarak ikiye ayrılacak.

## ET VE ET ÜRÜNLERİNE BOZULMAYI BASKILAYACAK İŞLEM VE MADDE UYULANMAYACAK

Tebliğ ile çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyma, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımları ürün özellikleri de belirlendi. 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 edilecek. Bozulmuş olmayacak, bozulmayı baskılayacak herhangi bir işlem veya madde uygulanmayacak.

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 sunulacak. Çiğ kırmızı etler ve çiğ kanatlı etleri ise asgari hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak, Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'ne uygun olarak satışa sunulabilecek.

Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyması, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarını üreten veya satan işyerlerinde farklı hayvan türlerine ait etler birbirinden ve diğer gıdalardan ayrı olarak üretilecek ve ayrı olarak satışa sunulacak.

#### KEMİK, KIKIRDAK VE SAKATAT KATILAMAYACAK

Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, kıyma ve hazırlanmış kırmızı et karışımlarının üretiminde kemik, kıkırdak ve sakatat katılamayacak. Sakatat sadece sakatat olarak piyasaya arz edilecek.

#### DÖNERİN YAĞ ORANI YÜZDE 25 OLACAK

Kıymadan elde edilen hazırlanmış kırmızı et karışımlarının içerdiği yağ oranı kütlece en çok yüzde 25 ve tuz oranı kütlece en çok yüzde 2 olacak. Dönerin içerdiği yağ oranı kütlece en çok yüzde 25, tuz oranı kütlece en çok yüzde 2 olarak uygulanacak. Döner üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamayacak. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda yüzde 1'i aşmaması gerekecek. Dönerin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saat, dondurulmuş dönerin raf ömrü en fazla 6 ay olacak.

#### KANATLI ETİ KARIŞIMLARINDA YAĞ MİKTARI KÜTLECE EN ÇOK YÜZDE 15 OLACAK

Çiğ kanatlı eti, hindi kıyma ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarına ait özel ürün özellikleri ise şöyle olacak:

"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 edilecek. Hazırlanmış kanatlı eti karışımlarının üretiminde farklı türlere ait kanatlı etleri birbirine karıştırılabilecek. Hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında yağ miktarı kütlece en çok yüzde 15 ve bağ doku miktarı kütlece en çok yüzde 10 olacak. Kanatlı eti dönerinin içerdiği yağ oranı kütlece en çok yüzde 15, tuz oranı kütlece en çok yüzde 2 olarak uygulanacak. Kanatlı eti dönerinin üretiminde

hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamayacak. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda yüzde 1'i aşmaması gerekecek. Kanatlı eti dönerinin raf ömrü pişirilme süresi dahil en fazla 24 saat, dondurulmuş kanatlı eti dönerinin raf ömrü en fazla 6 ay olacak. Kanatlı kıyma sadece kemiklerinden ayrılmış çiğ hindi etinden üretilecek. Hindi kıymanın bileşiminin Ek-1'de belirtilen özelliklere uygun olması gerekecek. Hindi kıyma üretiminde diğer kanatlı hayvanlara ait etler kullanılamayacak. Hindi kıyma sadece dondurulmuş olarak piyasaya arz edilecek. Hindi kıymada kalsiyum oranı en çok 100 gr'da 14 mg düzeyinde olacak. Çiğ olarak üretilecek hazırlanmış kanatlı eti karışımlarında kanatlı kıyma olarak sadece çiğ hindi kıyma kullanılacak ve dondurulmuş olarak piyasaya arz edilecek. 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 yüzde 5'i aşmaması gerekecek."

#### SUCUĞA, PASTIRMAYA ET KAYNAKLI OLMAYAN PROTEİN KATILAMAYACAK

Fermente sucuğa, ısıtılmış sucuğa ve pastirmaya et kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri katılamayacak. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamı kütleye yüzde 1'i aşamayacak. Döner ve kanatlı eti döneri üretiminde hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri kullanılamayacak. Ancak baharat kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda yüzde 1'i aşmaması gerekecek. Köftede ve kanatlı köftede hayvansal kaynaklı olmayan proteinler, nişasta, soya ve soya ürünleri kullanılamayacak. Ancak baharat, ekmek ve galeta unu kaynaklı nişasta ve bitkisel protein miktarının toplamda yüzde 5'i aşmaması gerekecek.