Türk Gıda Kodeksi Et, Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği (No: 2026/15)

16.09.2026 Tarihli 33372 Sayılı Resmi Gazete - Türk Gıda Kodeksi Et Hazırlanmış Et Karışımları ve Et Ürünleri Tebliği (No: 2026/15)

16.09.2026 Tarihli 33372 Say?l? Resmi Gazete

TEBL??

Tar?m ve Orman Bakanl???ndan:

TÜRK GIDA KODEKS? ET, HAZIRLANMI? ET KARI?IMLARI VE ET ÜRÜNLER? TEBL??? (NO: 2026/15)

B?R?NC? BÖLÜM
Ba?lang?ç Hükümleri

?çindekiler

- Amaç
- Kapsam
- Dayanak
- Tan?mlar
- Genel hükümler
- Perakende i?letmeler için gereklilikler
- Haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???mlar? ürün özellikleri
- Kanatl? k?yma ve haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar? ürün özellikleri
- Et ürünleri ürün özellikleri
- Katk? maddeleri
- Aroma vericiler ve aroma verme özelli?i ta??yan g?da bile?enleri
- Bula?anlar
- Pestisit kal?nt?lar?
- Veteriner ilaç kal?nt?lar?
- Koksidiyostat ve histomonostat kal?nt?lar?
- Hijyen
- Ambalajlama
- Etiketleme

- Beslenme ve sa?l?k beyanlar?
- G?dalara eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli di?er ö?eler
- Enzimler
- Ta??ma ve depolama
- Numune alma ve analiz metotlar?
- ?dari yapt?r?m
- Uyum zorunlulu?u
- Yürürlük
- Yürütme

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Tebli?in amac?, çi? et, k?yma, kanatl? k?yma, haz?rlanm?? et kar???mlar?, mekanik ayr?lm?? kanatl? eti ve et ürünlerinin tekni?ine uygun olarak üretilmesi, ambalajlanmas? ve piyasaya arz?na ili?kin hususlar? belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Tebli?, çi? et, k?yma, kanatl? k?yma, haz?rlanm?? et kar???mlar?, mekanik ayr?lm?? kanatl? eti ve et ürünlerini kapsar.

(2) Bu Tebli?, et özütleri, eritilmi? hayvansal ya?, donya??, jelatin, kolajen, tuzlanm?? veya kurutulmu? kan, tuzlanm?? veya kurutulmu? kan plazmas?, kemik suyu ve ilik ya??n? kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Tebli?, 19/2/2020 tarihli ve 31044 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Yönetmeli?ine dayan?larak haz?rlanm??t?r.

Tan?mlar

MADDE 4– (1) Bu Tebli?de geçen;

a) Ba? eti: Kasapl?k hayvanlar?n ba? k?sm?ndan (kelle) elde edilen ve deri, bezsel dokular, beyin, dil, lenf yumrular?, farenks kas?, mukoza, göz, k?k?rdak ve kemik içermeyen kas dokudan olu?an yenilebilir k?s?mlar?,

b) Burger: K?y?lm?? büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerinin biri veya birkaç?n?n kar???m?na, büyükba? ve/veya küçükba? hayvanlar?n ya?lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek çe ?itli ?ekillerde haz?rlanan pi?irilmeye haz?r k?rm?z? et kar???m?n? veya bu kar???m?n pi?irilmesiyle elde edilen et ürününü,

c) Büyükba? hayvan: S???r, manda ve deveyi,

ç) Çemenleme: Past?rma üretiminde buyotu tohumu unu, toz k?rm?z?biber ve sar?msak kar???m?n?n su ile kar??t?r?l ?p hamur haline getirildikten sonra ürünün d?? yüzeyinin kaplanmas? i?lemini,

d) Çi? kanatl? eti: Vakum ambalajl? veya kontrollü ortamda ambalajlanm?? kanatl? eti dahil so?utma, dondurma veya h?zl? dondurmadan ba?ka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmam?? olan çi? eti,

e) Çi? k?rm?z? et: Vakum ambalajl? veya kontrollü ortamda ambalajlanm?? k?rm?z? et dahil so?utma, dondurma veya h?zl? dondurmadan ba?ka herhangi bir muhafaza yöntemine tabi tutulmam?? olan çi? eti,

f) Döner: Büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerinin ve/veya k?ymalar?n?n biri veya birkaç?n?n kar???m? na, büyükba? ve/veya küçükba? hayvanlar?n ya?lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek haz?rlanan ve döner ?i?ine dizilerek silindir formu verilmi?, pi?irilmeye haz?r k?rm?z? et kar???m?n? veya bu kar???m?n yatay veya dikey olarak döndürülerek pi?irilmesiyle elde edilen et ürününü,

g) Emülsifiye etme: Et proteinleri ve emülgatörler vas?tas?yla su ve ya??n homojen bir ?ekilde bir arada tutuldu?u i? lemi,

?) Emülsifiye et ürünleri: Evcil t?rnakl? hayvan etlerinden veya kanatl? hayvan etlerinden emülsiyon i?lemi uygulanarak elde edilen hamurun do?al veya yapay k?l?flara doldurulup ?s?l i?lem uygulanmas?yla elde edilen et ürünlerini,

h) Et i?leme: Et ürünleri üretiminde kullan?lan ?s?l i?lem, fermentasyon, tütsüleme, tuzlama, kürleme, emülsifiye etme, olgunla?t?rma, marinasyon, kurutma ve benzeri i?lemlerin bir veya birkaç?n?n birlikte uygulanmas?n? da kapsayan ve çi? etin özelliklerini de?i?tiren herhangi bir i?lemi,

?) Et proteini: Kas ve ba? doku kaynakl? proteini,

i) Et ürünleri: Etin i?lenmesinden veya i?lenmi? ürünlerin daha ileri düzeyde i?lenmesiyle elde edilen ve kesit yüzeyi çi? etin karakteristik özelliklerini göstermeyen ürünleri,

j) Fermentasyon: Mikroorganizmalar?n çi? ette bulunan veya d??ar?dan ilave edilen karbonhidratlar? ba?ta laktik asit olmak üzere di?er organik bile?iklere dönü?türerek pH de?erini dü?ürmesi ile birlikte ürünün olgunla?mas?na katk?da bulundu?u i?lemi,

k) Haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar?: Parçalara bölünmü? kanatl? karkas eti dahil olmak üzere kanatl? etine, di? er g?da maddeleri, lezzet vericiler ve/veya katk? maddeleri ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yap?s?n? ve çi? kanatl? etinin özelliklerini ortadan kald?rmayacak seviyede i?leme tabi tutulan çi? kanatl? etini,

l) Haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???mlar?: Parçalara bölünmü? evcil t?rnakl? hayvan karkas etleri dahil olmak üzere çi? k?rm?z? ete di?er g?da maddeleri, lezzet vericiler ve/veya katk? maddeleri ilavesiyle elde edilen, etteki kas liflerinin yap?s?n? ve çi? k?rm?z? etin özelliklerini ortadan kald?rmayacak seviyede i?leme tabi tutulan çi? k?rm?z? eti,

m) Is?l i?lem: Pi?irme, pastörizasyon, sterilizasyon gibi i?lemleri,

n) Is?l i?lem görmü? sucuk: Büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerinin ve ya?lar?n?n veya kanatl? hayvan karkas etlerinin ve ya?lar?n?n k?y?larak lezzet vericiler ile kar??t?r?ld?ktan sonra do?al veya yapay k?l?flara doldurularak belirli ko?ullarda fermentasyon ve kurutma i?lemleri uygulanarak kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ?s?l i?lem uygulanm?? et ürününü,

o) Is?l i?lem uygulanmam?? fermente et ürünleri: Fermentasyon i?lemine tabi tutularak olgunla?t?r?lan ?s?l i?lem uygulanmam?? et ürünlerini,

ö) Is?l i?lem uygulanmam?? tuzlanm??/kürlenmi? ve kurutulmu? et ürünleri: Tuzlama veya kürleme ve kurutma i ?lemleri uygulanarak üretilen, so?uk tütsülenmi? veya tütsülenmemi? ve ?s?l i?lem uygulanmam?? et ürünlerini,

p) Is?l i?lem uygulanm?? et ürünleri: Kürleme, fermentasyon, marinasyon gibi i?lemler uygulanarak veya uygulanmaks?z?n üretilen ve ?s?l i?lem uygulanan et ürünlerini,

r) Jambon: Evcil t?rnakl? hayvan veya kanatl? hayvan karkas etlerinden elde edilen parça etlere veya küçük parça etlere, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek tekni?ine uygun olarak tuzlama, kürleme gibi i?lemlerden geçirilip ?s?l i?lem uygulanmas?yla elde edilen et ürününü,

s) Kanatl? burger: K?y?lm?? kanatl? hayvan karkas etlerinin biri veya birkaç?n?n kar???m?na kanatl? ve/veya büyükba? ve/veya küçükba? hayvanlar?n ya?lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek çe?itli ?ekillerde haz?rlanan pi?irilmeye haz?r kanatl? eti kar???m?n? veya bu kar???m?n pi?irilmesiyle elde edilen kanatl? eti ürününü,

?) Kanatl? eti döneri: Kanatl? hayvan karkas etlerinin ve/veya k?ymalar?n?n biri veya birkaç?n?n kar???m?na istenildi?inde kanatl? ve/veya büyükba? ve/veya küçükba? hayvanlar?n ya?lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile? enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek haz?rlanan ve döner ?i?ine dizilerek silindir formu verilmi? pi?irilmeye haz? r kanatl? et kar???m?n? veya bu kar???m?n yatay veya dikey olarak döndürülerek pi?irilmesiyle elde edilen kanatl? eti ürününü,

t) Kanatl? köfte: K?y?lm?? kanatl? hayvan karkas etlerinin biri veya birkaç?n?n kar???m?na, kanatl? ve/veya büyükba ? ve/veya küçükba? hayvanlar?n ya?lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek çe?itli ?ekillerde haz?rlanan pi?irilmeye haz?r kanatl? eti kar???m?n? veya bu kar???m?n pi?irilmesiyle elde edilen kanatl? eti ürününü,

u) Kaplamal? et ürünü: Büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerinin biri veya birkaç?n?n kar???m?na büyükba? ve/veya küçükba? hayvan ya?lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???mlar?n?n; su, yumurta, un, ni?asta ve lezzet vericilerden olu?an s?v? kar??? mlar içine dald?r?lmas? ve/veya un, ni?asta, galeta unu ve lezzet vericilerden haz?rlanan kuru kar???mlarla kaplanmas? yla elde edilen ?s?l i?leme tâbi tutulmam?? haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???m?n? veya ?s?l i?leme tâbi tutulmu? et ürününü,

ü) Kaplamal? kanatl? eti ürünü: Kanatl? hayvan karkas etlerinin biri veya birkaç?n?n kar???m?na, kanatl? ve/veya büyükba? ve/veya küçükba? hayvanlar?n ya?lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar?n?n; su, yumurta, un, ni?asta ve lezzet vericilerden olu?an s?v? kar???mlar içine dald?r?lmas? ve/veya un, ni?asta, galeta unu ve lezzet vericilerden haz?rlanan kuru kar???mlarla kaplanmas?yla elde edilen ?s?l i?leme tâbi tutulmam?? haz?rlanm?? kanatl? eti kar???m?n? veya ?s?l i?leme tâbi tutulmu? kanatl? eti ürününü,

v) Kavurma: Büyükba? veya küçükba? karkas etlerinin kemiksiz olarak, boyutlar? 7 cm'yi geçmeyen parçalar halinde do?rand?ktan sonra belirli oranlarda tuz ve etin elde edildi?i hayvan türüne ait iç ya?lar? ile birlikte pi?irilmesiyle haz? rlanan ?s?l i?lem uygulanm?? et ürününü,

y) K?yma kavurma: Büyükba? veya küçükba? karkas etlerinden elde edilen k?yman?n belirli oranlarda tuz ve etin elde edildi?i hayvan türüne ait iç ya?lar? ile birlikte pi?irilmesiyle haz?rlanan ?s?l i?lem uygulanm?? et ürününü,

z) Konserve et ürünleri: Uygun nitelikteki hammaddenin tuzlama, kürleme, emülsifiye etme, pi?irme gibi ön i? lemlerden geçirilerek veya geçirilmeden hermetik kapat?lm?? kaplarda (teneke kutular, cam kavanozlar veya özel po? etler) temel konserve üretim teknolojisi uygulanarak dayan?kl? hale getirilmesiyle elde edilen et ürünlerini,

aa) Köfte: K?y?lm?? büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerine, büyükba? ve/veya küçükba? hayvanlar?n ya? lar?, lezzet vericiler ile di?er g?da bile?enlerinden biri veya birkaç? ilave edilerek çe?itli ?ekillerde haz?rlanan pi? irilmeye haz?r k?rm?z? et kar???m?n? veya bu kar???m?n pi?irilmesiyle elde edilen et ürününü,

bb) Kurutma: Üretim s?ras?nda ürünün teknolojisi gere?i suyunun bir k?sm?n?n uzakla?t?r?lmas? i?lemini,

c**c) Kurutulmu? jambon:** Evcil t?rnakl? hayvan parça etlerinden elde edilen ?s?l i?lem uygulanmam??, kürlenmi? ve kurutulmu? et ürününü,

çç) Küçükba? hayvan: Koyun ve keçiyi,

dd) Kürleme: Etin, tuzla birlikte nitrit ve/veya nitrat ile muamele edilmesi i?lemini,

ee) Lezzet vericiler: ?nsan tüketimine uygun tuz, hardal, baharat, baharat özütleri, aromatik bitkiler ve aromatik bitki özütlerini,

ff) Marinasyon: Çi? etin tuz, bitkisel ya? gibi çe?itli g?da maddeleri ve lezzet vericiler ile teknolojisine uygun olarak muamele edilmesi i?lemini,

gg) Mergez: Büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerinin ve ya?lar?n?n k?y?larak baharat ile iyice yo? rulduktan sonra do?al k?l?flara doldurulmas? ile elde edilen kürlenmemi? haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???m?n?,

??) Mekanik ayr?lm?? kanatl? eti (MAKE): Kanatl? hayvanlar?n karkaslar?ndaki etlerin, bu etleri meydana getiren kas liflerinin yap?s?n?n kaybolmas?na veya de?i?mesine sebep olan mekanik yöntemler kullan?larak al?nmas? ile elde edilen ürünü,

hh) Past?rma: Büyükba? hayvan karkaslar?ndan usulüne göre ayr?lan parça etlerin teknolojisine uygun olarak kürleme, y?kama, bask?lama ve kurutma i?lemlerine tabi tutulup, çemenlendikten sonra yeniden kurutulmas? ile elde edilen ?s?l i?lem uygulanmam?? kürlenmi? ve kurutulmu? et ürününü,

??) Pate: K?y?lm?? et veya sakatat ve di?er bile?enlerden elde edilen sürülebilir k?vamda ?s?l i?leme tabi tutulmu? et ürününü,

ii) Pi?irme: Ürün merkez s?cakl???n?n en az 72 °C'ye ula?t??? ?s?l i?lemi,

jj) Sterilizasyon: 100 °C'nin üzerinde uygulanan ?s?l i?lemi,

kk) Sucuk: Büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerinin ve ya?lar?n?n k?y?larak lezzet vericiler ile kar??t?r?ld ?ktan sonra do?al veya yapay k?l?flara doldurularak belirli ko?ullarda fermentasyon ve kurutma i?lemleri uygulanarak kesit yüzeyi mozaik görünümünde olan ?s?l i?lem uygulanmam?? fermente et ürününü,

ll) Toplam protein miktar?: Ürünün toplam azot içeri?inin 6,25 faktörü ile çarp?lmas?yla elde edilen de?eri,

mm) Tuzlama: Çi? etin tuzla muamele edilmesi i?lemini,

nn) Tütsüleme: Tütsü kayna??ndan elde edilen tütsünün tekni?ine uygun olarak farkl? s?cakl?k ve sürelerde ürün yüzeyine uygulanmas? i?lemini,

ifade eder.

(2) Bu Tebli?in uygulanmas?nda birinci f?krada belirtilen tan?mlara ilave olarak 11/6/2010 tarihli ve 5996 say?l? Veteriner Hizmetleri, Bitki Sa?l???, G?da ve Yem Kanunu, 17/12/2011 tarihli ve 28145 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan G?da Hijyeni Yönetmeli?i, 27/12/2011 tarihli ve 28155 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Hayvansal G?dalar ?çin Özel Hijyen Kurallar? Yönetmeli?inde yer alan tan?mlar da geçerlidir.

?K?NC? BÖLÜM
Ürün Özellikleri

Genel hükümler

MADDE 5– (1) Bu Tebli? kapsam?ndaki ürünlerin üretiminde ürün tan?mlar?ndaki k?s?tlamalar hariç olmak üzere farkl? hayvan türlerine ait etlerin kar??t?r?larak elde edilmesinde uygulanacak kurallar ?unlard?r:

a) Büyükba? ve küçükba? hayvan karkas etleri birbirleriyle kar??t?r?labilir.

b) Kanatl? hayvan türlerinden elde edilen karkas etleri birbirleriyle kar??t?r?labilir.

c) (a) ve (b) bentlerinde belirtilen durumlar d???nda farkl? hayvan türlerine ait karkas etleri birbirleriyle kar??t?r? lamaz. Ancak sadece üretim teknolojisi gere?i kanatl? eti ürünlerine, büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas eti ve/veya ya?? kar??t?r?labilir.

(2) K?yman?n bile?iminin EK-1'de belirtilen özelliklere uygun olmas? gerekir.

(3) Hayvansal G?dalar ?çin Özel Hijyen Kurallar? Yönetmeli?i ile 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi G?da Katk? Maddeleri Yönetmeli?inin ilgili hükümleri hariç olmak üzere piyasaya çi? et ve k?yma olarak arz edilecek ürünlere g?da katk? maddeleri de dâhil olmak üzere d??ar?dan hiçbir g?da bile?eni veya organik ve/veya inorganik madde kat?lamaz veya bunlarla muamele edilemez.

(4) Bu Tebli? kapsam?na girmeyen mant?, içli köfte, çi? köfte, kad?nbudu köfte, lahmacun, pide, kebap, pizza gibi yemek, haz?r yemek, tabildot yemek ve mezelerin üretiminde kullan?lan çi? et, k?yma, kanatl? k?yma ve et ürünleri bu Tebli? hükümlerine uygun olmak zorundad?r.

(5) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ancak tan?m? ve/veya ürün özellikleri belirlenmeyen ürünlere, ürünün do?as? ve bile?imi gere?i kullan?lmas? gereken baharat, süt, yo?urt, yumurta gibi bile?enler d???nda et proteini dahil protein veya protein kayna?? olabilecek herhangi bir bile?en kat?lamaz.

(6) Co?rafi i?aret olarak tescil edilmi? haz?rlanm?? et kar???mlar? ve et ürünleri yatay g?da kodeksi hükümlerine ayk?r ? olmamak ko?ulu ile co?rafi i?aret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir.

(7) Bu Tebli? kapsam?ndaki ürünlerin üretiminde mekanik ayr?lm?? k?rm?z? etler kullan?lamaz.

(8) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan çi? et, k?yma, haz?rlanm?? et kar???mlar? ve et ürünleri, G?da Hijyeni Yönetmeli?i ve Hayvansal G?dalar ?çin Özel Hijyen Kurallar? Yönetmeli?inde yer alan kurallara uygun olarak elde edilir.

(9) Sakatat çi? halde piyasaya arz edilebilir. Sakatat kokoreç üretiminde veya jöle i?kembe, füme dil, ci?er pate gibi sakatattan üretilen et ürünlerinde hammadde olarak kullan?labilir.

(10) Dilli salam üretiminde dil, emülsifiye et ürünleri üretiminde ba? eti hariç olmak üzere; sucuk, ?s?l i?lem görmü? sucuk, past?rma, kavurma, k?yma kavurma, jambon, kurutulmu? jambon, köfte, kanatl? köfte, burger, kanatl? burger, döner, kanatl? eti döneri, kaplamal? et ürünleri, kaplamal? kanatl? eti ürünleri, mergez ve emülsifiye et ürünlerine sakatat kat?lamaz.

(11) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan emülsifiye et ürünlerinin üretiminde kullan?lacak ba? eti; 15/12/2011 tarihli ve 28143 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Nakledilebilir Süngerimsi Beyin Hastal?klar?na Kar?? Korunma ve Mücadele Yönetmeli?inde belirtilen ?artlara uygun olmak zorundad?r.

(12) Çi? etler ve sakatat birbiriyle temas etmeyecek ?ekilde muhafaza edilerek sevk edilir ve piyasaya arz edilir.

(13) Çi? et, k?yma, haz?rlanm?? et kar???mlar? ve et ürünleri, kendine has tat, koku, görünü? ve yap?da olmas? gerekir.

(14) Çi? et, k?yma, haz?rlanm?? et kar???mlar? ve et ürünleri, bozulmu? olamaz, bozulmay? bask?layacak herhangi bir i?lem veya madde uygulanm?? olamaz.

(15) Kanatl? eti ürünlerinin üretiminde kanatl? derisi kullan?labilir.

(16) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???mlar?, haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar? ile köfte, kanatl? köfte, burger, kanatl? burger, döner, kanatl? eti döneri ve emülsifiye et ürünlerinin üretiminde bile?en olarak bitkisel s?v? ya? kullan?labilir.

(17) MAKE kullan?lmayan ürünlerde kalsiyum miktar?; kanatl? k?ymada 150 mg/kg, haz?rlanm?? kanatl? eti kar??? mlar?nda 250 mg/kg, ?s?l i?lem görmü? kanatl? sucukta 400 mg/kg, emülsifiye kanatl? eti ürünleri dahil olmak üzere di?er kanatl? eti ürünlerinde ise 350 mg/kg'? geçemez.

Perakende i?letmeler için gereklilikler

MADDE 6- (1) Perakende i?letmelerde;

a) Haz?rlanm?? et kar???m? olarak sadece pi?memi? köfte ve yöresel ürünler (kilis tava, kâ??t kebab? gibi); büyükba? ve/veya küçükba? hayvan karkas etlerinden günlük olarak üretilip, piyasaya arz edilebilir.

b) K?yma, kanatl? k?yma, haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???mlar? (köfte ve yöresel ürünler hariç) ve haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar? üretimi sadece tüketici talebi üzerine an?nda haz?rlanabilir.

c) Çi? kanatl? etleri haz?r ambalajl? olarak piyasaya arz edilir ve perakendeci taraf?ndan ambalaj bütünlü?ü bozulmadan son tüketiciye sunulur. Sat?n al?nan haz?r ambalajl? kanatl? etleri, tüketici talebi do?rultusunda an?nda parçalanabilir.

ç) Çi? k?rm?z? etler; asgari hijyenik ?artlar göz önünde bulundurularak, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi G?da Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeli?inin 15 inci maddesinin üçüncü f?kras? hükümlerine uygun olarak piyasaya arz edilebilir.

(2) Bu Tebli? hükümleri sakl? kalmak kayd?yla çi? et, k?yma ve haz?rlanm?? et kar???mlar?n?n üretimi ve sat???nda; farkl? hayvan türlerine ait etler birbirinden ve di?er g?dalardan ayr? olarak üretilir ve piyasaya arz edilir.

Haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???mlar? ürün özellikleri

MADDE 7- (1) K?ymadan elde edilen köfte, burger gibi haz?rlanm?? k?rm?z? et kar???mlar?n?n içerdi?i toplam et proteini oran? en az %10, ya? oran? kütlece en çok %25 ve tuz oran? kütlece en çok %2 olmas? gerekir.

(2) Köfte, burger ve mergez üretiminde teknolojisi gere?i süt, yumurta ve bunlardan elde edilen proteinler hariç olmak üzere protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar? ile ni?asta, soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz. Ancak baharat, ekmek, galeta unu gibi g?da bile?enleri kaynakl? ni?asta ve bitkisel protein miktar? toplam? %5'i a?amaz.

(3) Döner piyasaya sunulu? ?ekline göre;

a) Yaprak döner: Üretiminde k?rm?z? et olarak sadece yaprak haline getirilmi? çi? k?rm?z? etin kullan?ld??? döneri,

b) K?yma döner: Üretiminde k?rm?z? et olarak en çok %90 oran?nda k?yman?n ve en az %10 oran?nda yaprak haline getirilmi? çi? k?rm?z? etin kullan?ld??? döneri,

c) Yaprak-k?yma döner: Üretiminde k?rm?z? et olarak en az %60 oran?nda yaprak haline getirilmi? çi? k?rm?z? et ve en çok %40 oran?nda k?yman?n kullan?ld??? döneri,

ifade eder.

(4) Dönerin a?a??da yer alan ?artlara uygun olmas? gerekir:

a) Dönerin içerdi?i ya? oran? kütlece en çok %25, tuz oran? kütlece en çok %2 olmas? gerekir.

b) Döner üretiminde f?st?k, peynir gibi girdiler kullan?lamaz.

c) Yaprak döner üretiminde bile?en olarak diyet lifi kullan?lamaz.

ç) Döner üretiminde teknolojisi gere?i süt, yo?urt, yumurta ve bunlardan elde edilen proteinler hariç olmak üzere protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar? ile ni?asta ve ni?asta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz. Ancak baharat kaynakl? ni?asta ve bitkisel protein miktar? toplam? kütlece %1'i a?amaz.

d) Dönerin toplam et proteini oran? kütlece en az %12 olmas? gerekir.

(5) Çi? dönerin perakende sat?? noktas?ndaki raf ömrü, pi?irme i?lemi ba?lad??? andan itibaren en fazla 12 saattir.

Kanatl? k?yma ve haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar? ürün özellikleri

MADDE 8- (1) Kanatl? k?ymadan elde edilen kanatl? köfte, kanatl? burger gibi haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar?n?n içerdi?i toplam et proteini oran? en az %10, ya? miktar? kütlece en çok %15, toplam et proteinindeki kolajen ba? doku proteini oran? en çok %10 ve tuz oran? kütlece en çok %2 olmas? gerekir.

(2) Kanatl? k?yma ve kanatl? k?yma kullan?larak haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar? sadece dondurulmu? olarak piyasaya arz edilir.

(3) Kanatl? köfte ve kanatl? burger üretiminde teknolojisi gere?i süt, yumurta ve bunlardan elde edilen proteinler hariç olmak üzere protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar? ile ni?asta, soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz. Ancak baharat, ekmek, galeta unu gibi g?da bile?enleri kaynakl? ni?asta ve bitkisel protein miktar? toplam? %5'i a?amaz.

(4) Kanatl? eti döneri piyasaya sunulu? ?ekline göre;

a) Yaprak kanatl? eti döneri: Üretiminde kanatl? eti olarak sadece yaprak haline getirilmi? çi? kanatl? etinin kullan?ld??? döneri,

b) Yaprak-k?yma kanatl? eti döneri: Üretiminde kanatl? eti olarak en az %60 oran?nda yaprak haline getirilmi? çi? kanatl? etinin ve en çok %40 oran?nda kanatl? k?yman?n kullan?ld??? döneri,

ifade eder.

(5) Kanatl? eti dönerinin a?a??da yer alan ?artlara uygun olmas? gerekir:

a) Kanatl? eti dönerinin içerdi?i ya? oran? kütlece en çok %15, tuz oran? kütlece en çok %2 olmas? gerekir.

b) Kanatl? eti döneri üretiminde f?st?k, peynir gibi girdiler kullan?lamaz.

c) Yaprak kanatl? eti döneri üretiminde bile?en olarak diyet lifi kullan?lamaz.

ç) Kanatl? eti döneri üretiminde teknolojisi gere?i süt, yo?urt, yumurta ve bunlardan elde edilen proteinler hariç olmak üzere protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar? ile ni?asta ve ni?asta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz. Ancak baharat kaynakl? ni?asta ve bitkisel protein miktar? toplam? kütlece %1'i a?amaz.

d) Kanatl? eti dönerinin toplam et proteini oran? kütlece en az %14 olmas? gerekir.

(6) Çi? kanatl? eti dönerinin perakende sat?? noktas?ndaki raf ömrü, pi?irme i?lemi ba?lad??? andan itibaren en fazla 12 saattir.

Et ürünleri ürün özellikleri

MADDE 9- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan et ürünlerinden;

a) Sucukta;

1) Toplam et proteini de?eri kütlece en az %15,

2) Toplam et proteinindeki kolajen ba? doku proteini oran? en fazla %20,

3) Nem miktar?n?n toplam proteine oran? 2,6'n?n alt?nda,

4) Ya? miktar?n?n toplam proteine oran? 2,6'n?n alt?nda,

5) pH de?eri en yüksek 5.4,

olmas? gerekir.

b) Is?l i?lem görmü? sucukta;

1) Toplam et proteini de?eri kütlece en az %13,

2) Toplam et proteinindeki kolajen ba? doku proteini oran? en fazla %25,

3) Nem miktar?n?n toplam proteine oran? 3,7'nin alt?nda,

4) Ya? miktar?n?n toplam proteine oran? 2,6'n?n alt?nda,

5) pH de?eri en yüksek 5.6,

olmas? gerekir.

c) Past?rmada;

1) Çemen hariç olmak üzere, nem miktar? kütlece en çok %50,

2) pH de?eri en yüksek 6.0,

3) Çemen hariç olmak üzere, tuz miktar? kuru maddede kütlece en çok %10,

4) Çemen miktar? kütlece en çok %10,

olmas? gerekir.

ç) Kavurma ve k?yma kavurmada;

1) Nem miktar? kütlece en çok %45,

2) Tuz oran? kütlece en çok %3,

3) Ya? oran? kütlece en çok %30,

olmas? gerekir.

d) Jambonda;

1) Toplam et proteini kütlece en az %13,

2) Ya? oran? kütlece en çok %8,

3) Tuz oran? kütlece en çok %3,

4) Et proteini hariç olmak üzere protein ve ni?asta miktar? toplam? kütlece en fazla %5,

olmas? gerekir.

e) Kurutulmu? jambonda;

1) Nem miktar? kütlece en çok %50,

2) pH de?eri en yüksek 6.0,

3) Tuz miktar? kuru maddede kütlece en çok %10,

olmas? gerekir.

f) Emülsifiye et ürünlerinde;

1) Toplam et proteini kütlece en az %9,

2) Toplam et proteinindeki kolajen ba? doku proteini oran? en fazla %25,

3) Nem miktar?n?n toplam proteine oran? 6,5'in alt?nda,

4) Ya? miktar?n?n toplam proteine oran? 3,2'nin alt?nda,

5) Et proteini hariç olmak üzere protein ve ni?asta miktar? toplam? kütlece en fazla %5,

olmas? gerekir.

(2) Kanatl? k?yma ve k?ymadan elde edilen köfte, kanatl? köfte, burger ve kanatl? burger gibi ?s?l i?lem uygulanm?? et ürünlerinde toplam et proteini oran? kütlece en az %12 olmas? gerekir.

(3) Is?l i?lem uygulanm?? kaplamal? et ürünleri ve kaplamal? kanatl? eti ürünlerinde toplam et proteini oran? kütlece en az %10 olmas? gerekir.

(4) Dönerde toplam et proteini oran? kütlece en az %16, kanatl? eti dönerinde toplam et proteini oran? kütlece en az %18 olmas? gerekir.

(5) MAKE, sadece kanatl? emülsifiye et ürünlerinin üretiminde kullan?l?r.

(6) MAKE kullan?lan kanatl? emülsifiye et ürünlerinde kalsiyum oran? 750 mg/kg'? geçemez.

(7) Tane karabiber, dereotu, kekik gibi baharat ve aromal? bitkiler hariç olmak üzere; üretimde girdi olarak kullan?lan ve ürün ad?nda yer verilen bonfile, peynir, f?st?k gibi bile?enlerin kullan?ld??? et ürünlerinde bu girdinin miktar? kütlece en az %3 olmas? gerekir. Sucuk, ?s?l i?lem görmü? sucuk, döner, kanatl? eti döneri, past?rma, k?yma kavurma ve kavurmada f?st?k, peynir gibi girdiler kullan?lamaz.

(8) Sucuk, ?s?l i?lem görmü? sucuk ve past?rma üretiminde protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar?, ni?asta ve ni?asta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz. Ancak baharat kaynakl? ni?asta ve bitkisel protein miktar? toplam? kütlece %1'i a?amaz.

(9) Kavurma, k?yma kavurma, kurutulmu? jambon üretiminde protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar? ile ni?asta ve ni?asta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz.

(10) Köfte, kanatl? köfte, burger ve kanatl? burger üretiminde teknolojisi gere?i süt, yumurta ve bunlardan elde edilen proteinler hariç olmak üzere protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar? ile ni?asta, soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz. Ancak baharat, ekmek, galeta unu gibi g?da bile?enlerinden gelebilecek ni ?asta ve bitkisel protein miktar? toplam? %6,7'yi a?amaz.

(11) Döner ve kanatl? eti döneri üretiminde teknolojisi gere?i süt, yo?urt, yumurta ve bunlardan elde edilen proteinler hariç olmak üzere protein, protein hidrolizat?, protein tozu gibi azot kaynaklar? ile ni?asta ve ni?asta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri gibi dolgu maddeleri kullan?lamaz. Ancak baharat kaynakl? ni?asta ve bitkisel protein miktar? toplam? %1,5'i a?amaz.

(12) Konserve et ürünleri için kullan?lan konserve kaplar?n?n; ?i?me, kapanma hatalar?, korozyon, çizik ve darbe izleri ve benzeri kusurlar içermemesi, konserve içeri?inin mikroskobik muayene ve kültüre alma i?lemlerinde negatif sonuç vermesi gerekir. Ayr?ca konserve içeri?i, pH de?erinin yan? s?ra koku, renk, yap? ve genel kalite aç?s?ndan kabul edilebilir durumda olmak zorundad?r.

(13) Et ürünlerinde starter kültür kullan?labilir.

(14) Sucuk, past?rma, k?yma kavurma, kavurma, döner ve kanatl? eti dönerinde tütsüleme yap?lamaz.

(15) Et ürünlerinin k?l?flar?nda y?rt?k, delik gibi fiziksel kusurlar?n olmamas? gerekir.

(16) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan sucuk, past?rma, kurutulmu? jambon, kavurma ve k?yma kavurma, yaprak döner ve yaprak kanatl? eti döneri üretiminde bile?en olarak diyet lifi kullan?lamaz.

(17) Tebli? kapsam?nda yer alan emülsifiye et ürünlerinin üretiminde teknolojisi gere?i süt tozu ve/veya yumurta tozu ya da proteinleri kullan?labilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
Çe?itli Hükümler

Katk? maddeleri

MADDE 10– (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerde kullan?lan katk? maddeleri hakk?nda, Türk G?da Kodeksi G?da Katk? Maddeleri Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r. Bu genel kurallara istisna olarak bu Tebli? kapsam?nda yer alan kavurma ve k?yma kavurmaya hiçbir g?da katk? maddesi kat?lamaz.

Aroma vericiler ve aroma verme özelli?i ta??yan g?da bile?enleri

MADDE 11- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerde kullan?lan, aroma vericiler ve aroma verme özelli?i ta??yan g?da bile?enleri hakk?nda, 14/9/2026 tarihli ve 33370 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelli?i Ta??yan G?da Bile?enleri Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r. Bu genel kurallara ek olarak bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlere et aromas? veren aroma vericiler ile sucuk, ?s?l i?lem görmü? sucuk, past?rma, k?yma kavurma, kavurma, döner ve kanatl? eti dönerine tütsü aroma vericisi kat?lamaz.

Bula?anlar

MADDE 12- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerdeki bula?anlar?n miktarlar? hakk?nda, 5/11/2023 tarihli ve 32360 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Bula?anlar Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r.

Pestisit kal?nt?lar?

MADDE 13– (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerdeki pestisit kal?nt? miktarlar? hakk?nda, 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kal?nt? Limitleri Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r.

Veteriner ilaç kal?nt?lar?

MADDE 14– (1) Bu Tebli? kapsam?ndaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaç kal?nt?lar? hakk?nda, 7/3/2017 tarihli ve 30000 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Hayvansal G?dalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin S?n?fland?r?lmas? ve Maksimum Kal?nt? Limitleri Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r.

Koksidiyostat ve histomonostat kal?nt?lar?

MADDE 15- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerdeki koksidiyostatlar?n ve histomonostatlar?n miktarlar? hakk ?nda, 8/2/2015 tarihli ve 29261 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Hedef D??? Yemlere Ta?? nmas? Önlenemeyen Koksidiyostatlar?n ve Histomonostatlar?n Hayvansal G?dalardaki Maksimum Miktarlar? Hakk? nda Yönetmelik hükümleri uygulan?r.

Hijyen

MADDE 16- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerde, G?da Hijyeni Yönetmeli?i, Hayvansal G?dalar ?çin Özel Hijyen Kurallar? Yönetmeli?i ile 13/2/2025 tarihli ve 32812 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r.

(2) Birinci f?kra hükmüne istisna olarak; ülkemize özgü sucuk ve past?rma gibi et ürünlerinin üretimi s?ras?nda i?leme basamaklar?ndan biri olan kurutma i?lemi d?? mekândan kaynaklanabilecek herhangi bir bula?? olmamas? ve gerekli koruyucu tedbirlerin al?nmas? ?art?yla do?al ?artlarda gerçekle?tirilebilir.

Ambalajlama

MADDE 17- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerin ambalajlar? hakk?nda, 5/4/2018 tarihli ve 30382 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi G?da ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulan?r.

Etiketleme

MADDE 18- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerde, Türk G?da Kodeksi G?da Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r. Bu Yönetmelikteki kurallara ek olarak;

a) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan çi? et, k?yma, haz?rlanm?? et kar???mlar?, mekanik ayr?lm?? kanatl? eti ve et ürünlerinin üretiminde ürün ad? tür ad?yla birlikte ifade edilir.

b) K?yma etiketlerinde "Ya? en çok %…" ve "Kolajen ba? doku proteini/et proteini oran? en çok …" ibaresi temel görü? alan?nda ve ürün ad?n?n en az 2/3'ü büyüklü?ünde bulunur.

c) Çi? kanatl? eti, kanatl? k?yma ve haz?rlanm?? kanatl? eti kar???mlar?n?n etiketinde "Pi?irme s?ras?nda merkezi s? cakl?k en az 72 °C'ye ula?mal?d?r." ifadesi yer al?r.

ç) Döner ürünlerinin piyasaya arz?na göre ürün ad?nda "yaprak", "k?yma" veya "yaprak-k?yma" ibaresi ürün ad?yla bütün olarak ayn? renk ve ayn? yaz? karakterinde olacak ?ekilde yer al?r.

d) Pi?mi? döner ve pi?mi? kanatl? eti döneri haz?rlanm?? et kar???mlar?nda belirtilen yaprak-k?yma oranlar?na uygun olarak üretilir ancak ürün etiketlerinde bu oranlara yer verilmez.

e) Kanatl? eti döneri ürünlerinin piyasaya arz?na göre ürün ad?nda "yaprak", "yaprak-k?yma" ibaresi ürün ad?yla bütün olarak ayn? renk ve ayn? yaz? karakterinde olacak ?ekilde yer al?r.

f) Emülsifiye et ürünlerinde ba? eti kullan?lm??sa, ürün etiketinde "Ba? eti içerir." ifadesi temel görü? alan?nda ve ürün ad?n?n en az 2/3'ü büyüklü?ünde bulunur.

g) Emülsifiye kanatl? eti ürünlerinde mekanik ayr?lm?? kanatl? eti kullan?lm??sa, ürün etiketinde "Mekanik ayr?lm?? … eti içerir." ifadesi temel görü? alan?nda ve ürün ad?n?n en az 2/3'ü büyüklü?ünde bulunur. Ayr?ca bile?en listesinde de "Mekanik ayr?lm?? … eti" ifadesi yer al?r.

?) Çemeni s?yr?larak piyasaya arz edilen past?rmalar?n etiketinde "Çemeni s?yr?lm??t?r." ifadesi yer al?r.

h) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan et ürünlerinin üretiminde kullan?lan hayvansal ya??n hangi türe ait oldu?u etikette içindekiler k?sm?nda belirtilir.

?) Teknolojisi gere?i bile?imine büyükba? ve/veya küçükba? hayvan etleri ve/veya ya?? kar??t?r?lan kanatl? eti ürünlerinin etiketinde, bu bile?enler sadece içindekiler listesinde belirtilir.

i) Lezzet vericilerin ilave edildi?i ürünlerde lezzet vericinin ismi ürün ad? ile birlikte kullan?labilir.

j) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerin etiketinde ürün ad? bütün olarak ayn? renk ve ayn? yaz? karakterinde olmak ?art?yla EK-2'de tan?mlanan "X" yüksekli?inin en az 3 mm oldu?u punto büyüklü?ündeki karakterler kullan? larak yaz?l?r.

k) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerin etiketinde ürün adlar? ayn? renk, ayn? yaz? karakteri ve ayn? puntoda olmak üzere bir bütün olarak ifade edilir.

l) Ürün etiketlerinde marka dahil olmak üzere "%100", "%100 Dana eti" ya da "%100 Gö?üs eti" gibi ifadeler/logolar kullan?lamaz.

m) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan, resmî ad? veya al???lagelen ad? bulunan ürünlerde ürün ad? olarak bu adlar kullan? l?r. Ürün etiketinde bu adlara ilaveten "?s?l i?lem uygulanm?? et ürünü, emülsifiye et ürünü" gibi tan?mlay?c? ifadeler de kullan?labilir.

n) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan, resmî ad?/al???lagelen ad? bulunmayan veya al???lagelen ad?n kullan?lmayaca?? ürünlerde tan?mlay?c? ad kullan?l?r. Bu tan?mlay?c? ad "tuzlanm??, kürlenmi?, fermente edilmi?, emülsifiye edilmi?"

gibi ürünün üretiminde kullan?lan teknoloji ve i?lemleri içerecek ve tüketiciyi ürün hakk?nda do?ru bilgilendirecek ? ekilde olmas? gerekir.

o) Dondurulmu? olarak piyasaya arz edilen çi? et, k?yma, haz?rlanm?? et kar???mlar? ve MAKE'nin etiketinde "Çözündürüldükten sonra tekrar dondurulmaz." ifadesi yer al?r.

ö) Ürün etiketlerine ili?kin belirlenen kurallar; sat?? reyonlar?, reklam panolar?, market kataloglar?, gazete reklamlar? ve sanal reklamlar gibi yollarla yap?lan ürün tan?t?mlar? için de geçerlidir.

Beslenme ve sa?l?k beyanlar?

MADDE 19- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerde, beslenme beyan? yönünden 20/4/2023 tarihli ve 32169 say ?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Beslenme Beyanlar? Yönetmeli?i ve sa?l?k beyanlar? hakk?nda 20/4/2023 tarihli ve 32169 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan G?da ve Takviye Edici G?dalarda Sa?l?k Beyan? Kullan?m? Hakk?nda Yönetmelik hükümleri uygulan?r.

G?dalara eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli di?er ö?eler

MADDE 20- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlere eklenebilecek vitaminler, mineraller ve belirli di?er ö?eler hakk?nda, 7/3/2017 tarihli ve 30000 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi G?dalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Di?er Ö?elerin Eklenmesi Hakk?nda Yönetmelik hükümleri uygulan?r.

Enzimler

MADDE 21- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerde, g?da enzimlerinin kullan?m? ile ilgili olarak 24/2/2017 tarihli ve 29989 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi G?da Enzimleri Yönetmeli?i hükümleri uygulan?r.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
Çe?itli ve Son Hükümler

Ta??ma ve depolama

MADDE 22- (1) Bu Tebli? kapsam?ndaki ürünlerin ta??nmas? ve depolanmas? hakk?nda, Türk G?da Kodeksi Yönetmeli?inin G?dalar?n Ta??nmas? ve Depolanmas? bölümünde belirtilen kurallar uygulan?r.

Numune alma ve analiz metotlar?

MADDE 23- (1) Bu Tebli? kapsam?nda yer alan ürünlerden Türk G?da Kodeksi Yönetmeli?inde belirtilen kurallara uygun olarak numune al?n?r, uluslararas? kabul görmü? analiz metotlar? uygulan?r.

?dari yapt?r?m

MADDE 24- (1) Bu Tebli?e ayk?r? davrananlar hakk?nda 5996 say?l? Kanunun ilgili maddelerine göre idari yapt?r?m uygulan?r.

Yürürlükten kald?r?lan tebli?

MADDE 25- (1) 29/1/2019 tarihli ve 30670 say?l? Resmî Gazete'de yay?mlanan Türk G?da Kodeksi Et, Haz?rlanm?? Et Kar???mlar? ve Et Ürünleri Tebli?i (Tebli? No: 2018/52) yürürlükten kald?r?lm??t?r.

Uyum zorunlulu?u

GEÇ?C? MADDE 1- (1) Bu Tebli?in yay?m? tarihinden önce faaliyet gösteren g?da i?letmecileri, 31/3/2027 tarihine kadar bu Tebli? hükümlerine uyum sa?lamak zorundad?r.

(2) Bu Tebli?in yay?m? tarihinden önce faaliyet gösteren g?da i?letmecileri; bu Tebli? hükümlerine uyum sa?lay?ncaya kadar yürürlükten kald?r?lan Türk G?da Kodeksi Et, Haz?rlanm?? Et Kar???mlar? ve Et Ürünleri Tebli?i (Tebli? No: 2018/52) hükümlerine uymak zorundad?r.

(3) Bu Tebli?in yay?m? tarihinden önce faaliyet gösteren g?da i?letmecileri taraf?ndan 31/3/2027 tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

Yürürlük

MADDE 26- (1) Bu Tebli? yay?m? tarihinde yürürlü?e girer.

Yürütme

MADDE 27- (1) Bu Tebli? hükümlerini Tar?m ve Orman Bakan? yürütür.

Mevzuatlara Dönmek ?çin T?klay?n?z.

Resmi Gazete ?çin T?klay?n?z.

Ek-1

K?yman?n Bile?imi

	Ya? Yüzdesi	Kolajen Ba? Doku Proteini/Et Proteini Oran?*
Ya?s?z k?yma **	? %7	? 12
S???r k?yma	? %20	? 15
S???r haricinde di?er hayvan türlerinin etlerinden elde edilen k?yma ve izin verilen kar???m k?ymalar	? %25	? 15

* Kolajen ba? doku proteini/et proteini oran? et proteini içerisindeki kolajen yüzdesi olarak hesaplan?r. Kolajen içeri?i, hidroksiprolin içeri?inin 8 faktörü ile çarp?lmas? sonucu elde edilen miktar anlam?na gelir.

** Hayvansal G?dalar ?çin Özel Hijyen Kurallar? Yönetmeli?inde "Et" tan?m?nda belirtilen hayvan türleri.

Ek-2

Ürün ad? ? X

“X” Yüksekli?inin Tan?m?

X yüksekli?i: X ? 3 mm olmal?d?r.