

Sayı : 2012/666  
Konu : Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği hk.

26 12 2012

### ODALARA 52 SAYILI GENELGE

Çiğ et, kıyma, hazırlanmış et karışımları ve et ürünlerinin tekniğine uyum olarak üretilmesi, ambalajlanması ve piyasaya arzına ilişkin hususları belirlemek amacıyla hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği 5 Aralık 2012 tarihli ve 28488 sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır.

Söz konusu Tebliğ ile düzenlenen hususlar, genel esasları ile aşağıda yer almaktadır.

1. **Kanath eti ve kırmızı et karıştırılarak ürün üretilmeyecektir.** Ancak kırmızı etler ve kanath etler kendi içinde karıştırılarak ürünler üretililebilecektir. Örneğin; tavuk-hindi eti karışımından ya da dana-koyun eti karışımından sosis, salam vb. ürünler üretililebilecektir.
2. Daha önceden salam, sosis gibi emülsifiye et ürünlerinde mekanik olarak ayrılmış etlerin (kemiğe yapışmış etin mekanik olarak ayrılması) kullanımına izin verilirken, yeni düzenlemeye göre **mekanik olarak ayrılmış etlerin tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanımına izin verilmeyecektir.**
3. Mevcut uygulamada “ *Isıl İşlem görmüş sucuk benzeri ürün*” olarak adlandırılan ürün; yeni tebliğde “ *Isıl işlem görmüş sucuk*” olarak adlandırılacaktır.
4. Fermente sucukta, ısıl işlem görmüş sucukta, pastırmada, dönerde, köftede **et kaynaklı olmayan proteinler, nişasta ve nişasta içeren maddeler ile soya ve soya ürünleri ilave edilemeyecektir.**
5. Tebliğ kapsamındaki ürünlere ilişkin genel etiketleme kurallarına ek olarak özel kurallar belirlenmiştir. Ürün isimleri, aynı renk, aynı yazı karakterinde olacak ve yazıdaki **harf büyüklüğü en az 3 mm olacaktır.**
6. Tebliğ kapsamındaki ürünlere (monosodyum glutamat) gibi katkı maddeleri ile et aromaları katılamayacaktır.
7. Tebliğ kapsamında et ürünlerine ilişkin fermente sucuk, ısıl işlem görmüş sucuk, köfte, döner, kavurma, pastırma gibi ürün tanımları ve ürünlere ait özellikler belirlenmiştir.

8. Bu Tebliğ kapsamında yer alan çiğ kırmızı et, çiğ kanatlı eti, kıyma, hindi kıyması, hazırlanmış kırmızı et karışımları ve hazırlanmış kanatlı eti karışımlarını üreten ve/veya satan işyerlerinde farklı hayvan türlerine ait etler birbirinden ve diğer gıdalardan ayrı olarak üretilip ve ayrı olarak satışa sunulacaktır.
9. 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 sunulabilecektir. Çiğ kırmızı etler ve çiğ kanatlı etleri ise asgari hijyenik şartlar göz önünde bulundurularak, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı 3'üncü mükerrer Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13'üncü fıkrası hükümlerine uygun olarak satışa sunulabilecektir.
10. Bu konularda faaliyet gösteren işletmelere 1 Mart 2013 tarihine kadar uyum süresi verilecektir.
11. Bu tarihten sonra Tebliğe aykırı davranışlar hakkında ise Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.

Bu bağlamda; bilgilerinizi ve Odanıza bağlı tüm esnaf ve sanatkarlarımıza duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.

  
Oktay ALBAYRAK  
Genel Sekreter

  
Hasan ALIŞAN  
Başkan