

"Et ve et ürünleri güvenliği hakkında" Gümrük Birliği Yönetmeliği Teknik Düzenlemesi" (TR CU 034/2013)

9 Ekim 2013
tarih ve 68 numaralı [Avrasya Ekonomik
Komisyon
Kurulu kararı ile kabul edilmiştir.](#)

"Et ve et ürünleri güvenliği hakkında" Gümrük Birliği Yönetmeliği Teknik Düzenlemesi (TR CU 034/2013)*[O](#)

[Bu teknik düzenlemelerin gereklerine
uygunluğunun sağlanmasına dair
standardizasyon belgelerinin listesi](#)

Şimdiki teknik düzenleme 18 Kasım 2010 tarihinde Beyaz Rusya Cumhuriyeti, Kazakistan Cumhuriyeti ve Rusya Federasyonu [ortak ilkelerine ve teknik düzenlemelerine uygun olarak tasarlanmıştır.](#)

Gümrük bölgesinde Gümrük Birliği Yönetmeliğinin zaruri kıldığı kesim ve et ürünlerinin güvenlik gereksinimleri ve üretim süreçleri ile ilgili gereklilikler, depolama, taşıma, pazarlama ve kullanımı bunun yanı sıra etiketleme gereksinimleri, kesim ürünlerinin ambalajı ve et ürünleri mallarının gümrük topraklarında serbest dolaşımını sağlamak için bu teknik düzenlemenin uygulaması ve yürütülmesi zorunludur.

Gümrük Birliği Yönetmeliğine alınan kesim ve et ürünlerine ilişkin diğer teknik düzenlemeler, kesim ve et ürünleri açısından güvenlik gereksinimlerinin kurulması ve buna bağlı olarak üretim, depolama, nakliyat, pazarlama ve kullanım süreçleri ile ilgili düzenlemeler bunun yanı sıra etiketleme ve ambalajlama gereksinimleri Gümrük Birliği Yönetmeliğinin etkisi altında olan tüm teknik düzenlemelere uygun olarak yapılmak zorundadır.

I. Uygulama Alanı

1. Bu teknik düzenleme, tüm et ve kesim ürünlerini kapsayacak şekilde Gümrük Birliği topraklarındaki tüm et ürünleri ayrıca bunlarla bağlı olarak üretim, depolama, nakliyat, uygulama ve kullanma süreçlerinde insan yaşamını ve sağlığını, çevreyi, hayatı ve hayvanların sağlığını korumak için, kesim ve et ürünleri tüketicilerinin güvenliği için ürünlerin yanıltıcı, aldatıcı eylemlerine karşı yanılgıya düşmemeleri açısından önleyici etki olarak tasarlanmıştır.

2. Şimdiki teknik düzenleme nesnelere şunlardır:

a) kesim ve et ürünleri:

et;

sakatat;

işlenmiş hayvan yağları da dahil olmak üzere ham yağ ve ürünleri;

Kan ve işleme ürünleri;

Kemik ve işleme ürünleri;

Mekanik olarak kemik ayırma işlemleri;

Ham bağirsaklar;

Kolajen ihtiva eden ham madde ve işlenmiş ürünleri (jelatin dahil olmak üzere);

Et ve et içeren ürünler;

Et ve et içeren sucuk ürünleri;

Et ve et içeren yarı işlenmiş ürünler ve mutfak ürünleri;

Et ve et içeren konserve ürünleri;

Et suyu ve et içeren ürünler;

Kuru et ve et içeren ürünler;

Pastırma ürünleri;

Bebek maması için kesim ürünleri;

Bebek maması için et ürünleri;

b) Kesim ve et ürünleri üretimi, depolanması, taşınması, satışı ve kullanım süreçleri.

3. Bu teknik düzenleme gümrük bölgesinde kesim ve et ürünlerinin etiketleme ve ambalajlama işlemlerini Gümrük Birliği Yönetmeliğinin gereksinimleri gereği uygulanmasını ve yürütülmesini zorunlu kılar, şöyle ki, [Gümrük Birliği Yönetmeliği teknik düzenlemelerinin tamamlayıcı talebi olarak 9 Aralık 2011 tarihinde 881 no'lu Gümrük Birliği Komisyonu Kararı ile onaylanan "Gıda ürünlerinin etiketlenmesi açısından düzenleme" \(TP TC 022/2011\)](#) ve Gümrük Birliği Yönetmeliğinin teknik düzenlemesi [olan 16 Ağustos 2011 tarihinde Gümrük Birliği Komisyonu Kararı ile onaylanan "Ambalajın Güvenliği düzenlemesi" \(TP TC 005/2011\)](#) yönetmeliğe aykırı değildir.

4. Mevcut teknik yönetmelik aşağıdaki ürünler için bunun yanı sıra süreçlerle ilgili gereksinimler için geçerli değildir.

a) Sadece kişisel kullanıma yönelik olan ve Gümrük Birliği topraklarında dolaşıma serbest bırakılması için amaçlanmamış evde vatandaşlar tarafından üretilen ve (veya) özel çiftliklerde ve sadece hayvancılıkla uğraşan vatandaşlar tarafından üretilen kesim ve et ürünleri, ayrıca bu ürünlerin üretim depolama, taşıma ve kullanımı işlemleri ;

b) Kesim ürünlerinden elde edilen veya kesim ürünlerine dayalı hazırlanan hususi et ürünleri (Bebek maması için kesim ürünleri ve et ürünleri hariç) ;

c) Kümes hayvanları eti ve işlenmiş ürünleri, ayrıca gıda ürünleri, formülasyonda belirtildiği gibi kümes hayvanları eti ve işlenmiş ürünleri toplam ağırlığı diğer üretken hayvanların kesim ürünlerinden fazladır

d) kesim ürünleri kullanılarak ve ya kesim ürünlerine dayalı olarak hazırlanan gıda katkı maddeleri ve gıdaya ait biyolojik aktif katkılar, ilaçlar, hayvan yemi, gıda amaçlı olmayan ürünler ;

Kesim ürünleri kullanılarak ve ya kesim ürünlerine dayalı olarak hazırlanan gıda ürünleri gıda işletmeleri (catering), hizmetlerin sağlanmasını uygulamak amacıyla ve söz konusu gıda ürünleri süreçlerinin uygulanması;

e) Formülasyona uygun olarak hazırlanan gıda ürünlerinde et malzemesi miktarı en az yüzde 5 olmalıdır;

g) Gümrük Birliği topraklarında dolaşıma serbest bırakılması için tasarlanan sanayii imalatı olmayan kesim ve et ürünlerinin üretimi, depolama, taşıma işlemleri ve kullanımı.

II. Temel Kavramlar

Gümrük Birliği Yönetmeliği teknik düzenlemelerinin tamamlayıcı talebi olarak 9 Aralık 2011 tarihinde 880 no'lu Gümrük [Birliği Komisyonu Kararı ile onaylanan "Gıda ürünlerinin etiketlenmesi açısından düzenleme"](#) (TP TC 022/2011) , Gümrük [Birliği Yönetmeliği teknik düzenlemeleri olan "Ambalajın Güvenliği düzenlemesi"](#) (TP TC 005/2011) , [bunun yanı sıra aşağıdaki şartlar ve bunların açıklamaları](#) bu teknik düzenlemenin uygulanması amacıyla kullanılan kavramlardır :

" kemiksiz et "- gelişi güzel şekildeki et parçaları, farklı boyut ve ağırlığı, kas bütünü, yağ dokusu içeren bağ dokuları veya içermeyen bağ dokuları ;" kemiksiz yarı mamul ürün " - kemiksiz etten yapılmış topaklı yarı mamul üründür;

" et suyu " - kesim ürünlerini pişirerek sıvı halinin son kalınlaşma fazında et olmayan malzemelerinin ilavesi ile veya ilavesi olmadan hazırlanan, kesim ürünleri ayrıldıktan sonra elde edilmiş ve (veya) kuru veya onlar olmadan elde edilen et ürünüdür;

"haşlanmış - fırında pişmiş et ürünleri " - imalat işlemine bağlı olarak kavru olarak, fırınlanarak ve haşlanarak veya bu işlemlerin herhangi bir kombinasyonu ile yapılan et ürünleridir;

" haşlanmış - füme salam sosis ürünleri " - imalat işlemine bağlı olarak öncesinde füme edilerek, haşlanarak ve ek füme edilerek yapılan salam sosis ürünleri; "haşlanmış salam sosis ürünleri" - imalat işlemine bağlı olarak ısı ile işleme kurutma dahil olmak üzere, kızartılarak ve haşlanarak veya sadece haşlanarak yapılan salam sosis ürünleri; "bebek maması için haşlanmış salam sosis ürünleri" - 3 yaşındaki çocukların beslenmesi için tasarlanmış haşlanmış salam sosis ürünleri;

" haşlanmış et ürünleri " - imalat işlemine bağlı olarak ısıl işlemle kurutma dahil olmak üzere, kızartılarak ve haşlanarak veya sadece haşlanarak yapılan et ürünleri

;" veteriner tarafından el konulma " - devlet veteriner kontrolü sağlayan kuruluşlar (denetim) tarafından gıda amaçlı olmayan karkas, karkas parçaları ve hayvanın organları karşılıksız müsadere olunur;

"konserve jambon" - kavanozlardan çıkartıldığında aldığı şekli koruyan ve kesimi kolay olan et olmayan ve tuzda bekletilmiş konserve et ürünlerinden hazırlanmış, jöleli monolitik yapı biçiminde 50 gram ağırlığında kesilmiş et parçalarından yapılır;

"bebek gıdası olarak yapılan homojenize konserve" - içeriğinin en az yüzde 80 oranı 0,3 mm büyüklüğündeki parçacıklar ve yüzde 20 oranı ise 0.4 mm kadar parçacıklardan oluşan, 6 ay ve üzeri bebekler için tasarlanmış konserve bebek mamasıdır;

" kızartılmış salam sosis ürünleri " - kızartma işlemi ile yapılan salam sosis ürünleri; 'kızartılmış et ürünleri " - kızartma işlemi ile yapılan et ürünleri;" jelatin gıda " - jelleştirme yeteneğine sahip, kolajen ihtiva eden proteinli hammaddenin işlenmiş ürünü; "kesilmiş et" - belirlenmiş oranda kas, bağ ve yağ dokusu olan kemiksiz et;"Ham yağ"- adipoz şeklinde kesilmiş, karkas ve iç organlarından ayrılmış ürün; 'dondurulmuş et ürünleri"- -8°C'den yüksek olmayan derecede soğukta işlenmiş (geçirilmiş) et ürünü; 'dondurulmuş et"- -8°C' dereceden yüksek olmayan dondurulma işleminden geçmiş, yeni kesilmiş veya soğutulmuş ettir;

'küp şeklinde dondurulmuş et"- belirli şekilde veya boyuta getirilmiş, dondurulmuş et çeşitleri; 'küp şeklinde dondurulmuş yan ürünler (ciğer, dalak, yürek, böbrek vs.)"- belirli şekilde ve boyutta dondurulmuş, yukarıda belirtilen yan ürünler;"Sakatatlı domuz salamı"- homojen olmayan bir yapıya sahip olan, et ve et dışı maddelerin karışımı ile üretilen salam ürünleri;

'kan salamı"- koyu kahve rengi veya kırmızı renge sahip olan, tüketilebilir kan ve işlenmiş kan katılarak üretilen salam ürünleri;"salam liverwust"- Isı işlemlerinden geçmemiş, kesimden sonra şeklini koruyan, yumuşak dokuya sahip ve sakatat pişmiş, içerik olarak pişmiş ve yine sakatat yan et ürünleri barındıran salam ürünü;"salam ürünleridir

"- bir jelatin, kalıp, file veya salam kaplaması ile kaplanmış içerik olarak et ve (veya) et dışı ürünler içeren, belirli ısı işlemlerinden geçmiş veya geçmemiş, et parçalarından veya işlenmiş etten üretilen et ürünü;" ısıtma işlemlerinden geçmiş maddelerden üretilen salam ürünleri"- tam tüketilebilir hale getirilene kadar ısıl işlemlerden geçmiş, içeriğinde haşlanmış veya sakatat maddeler bulunan et veya et dışı kıyılmış ürünlerden hazırlanıp üretilen salam ürünleri;

'konserveler"- Sterelize ve pastörize işlemlerden geçmiş, mikrobiyolojik stabilize ve patojen mikrofloranın yokluğunu sağlayan, uzun süreli saklamaya yarayan kaplara paket edilmiş et ürünleri;"füme-haşlanmış et ürünleri" üretim süresinde füme işlemene uğradıktan sonra haşlama işlemine veya haşlandıktan sonra füme edilme işlemine tabi tutulan et ürünleri;

"füme-fırınlanmış et ürünleri"- üretim sırasında füme işlemine uğradıktan sonra fırınlanmış veya fırınlandıktan sonra füme işlemine tabi tutulan et ürünleri;"kemik"- çiğ kemik halinde olup, hayvan

kesimi sırasında olan ayrıştırma işleminden arda kalan ürün;"kan"- kan şeklinde olan, hayvan kesimi sırasında uygun koşullar ve şartalar altında toplanan ürün;

"kıyılmış veya ufak parçalar şeklinde olan çocuk tüketimine uygun konserveler"- 9 aydan itibaren çocuk tüketimine uygun olup, içeriğinin en az %80'ni 3 mm'lik kalan %20 nin ise en az 5 mm'lik parçacıklar halinde olması şartı ile üretilen konserveler; 'büyük parçalı kemiksiz (kemik-et) yarı mamul ürünler"- net ağırlığı 500 gram veya üzeri olmak üzere üretilmiş büyük parçalar halinde yarı mamul et; 'mutfak ürünleri"- tam tüketilebilir hale getirilene kadar ısıtılma işlemlerinden geçmiş et (et içerikli) yarı mamul ürün;

'parça şeklinde yarı mamul ürün"- bir parçanın net ağırlığı 10 gram ve üzeri olarak üretilen yarı mamul et ürünü; 'parça halinde konserveler

"- bir parçanın net ağırlığı 30 gram ve üzeri olarak üretilen, öz suyunda, sos, et suyu veya jöle ile fümelenmiş et konserveleri; 'küçük parçacıklı (kıyılmış) kemiksiz (et-kemik) yarı mamul ürünler"- net ağırlığı 10 gram ile 500 gram arasında olan kemiksiz (et-kemik) et parçalarından oluşan yarı mamul ürün; 'çocuk tüketimi için uygun olan et ürünleri"- bebeklik çağı 6 aydan 3 yaşına kadar, okul öncesi çağı 3 ile 6 yaş arası ve okul çağı 6 yaş ve üzeri çocuklar için uygun olup, çocukların fizyolojik gelişimine yardımcı olan ve hiçbir şekilde sağlığına zarar vermeyen et ürünleri; 'et ürünleri"-, hayvan kesiminden elde edilen ürünlerin hayvansal, bitkisel, mikrobiyolojik ve yapay maddeler kullanılarak veya bunlar kullanılmadan işlenmesi ile elde edilen gıda ürünleri;

'et içerikli maddeler"- asıl içeriğinin hayvan kesimden veya hayvan kesimi ile elde edilen ürünlerin işlenmesi ile oluşan ve salam üretiminde kemiksiz olarak üretilen ürünler (istisna olarak, ısıtılma işleminden geçmiş olan, teknolojinin özelliğini kullanıp kemik üstünde etin pişirilmesi, sonradan etin kemikten ayrıştırılıp, elde edilen et suyunun kullanılması), veya kemik parçaları içeren (ör. Mekanik yolla ettin kemikten ayrıştırılması ile etin üzerinde kalan parçalar), veya kemik içeren (ör. Anatomik olarak üretilen etin kemik bulundurması) gıda ürünleridir; 'yarı mamul et ürünü"- net ağırlığının %60'ı et veya et ürünlerinden oluşan, kemik üzerinde olarak veya kemiksiz et-kıyma olarak üretilip, içinde et dışı ürünler içeren veya içermeyen. Perakende satış amacı ile üretilmiş ve tüketilmesi için ısıtılma işleminden geçmesi gereken et ürünü;

"etli gıda"- içeriğinin %60'ı etten oluşan ve üretiminde et dışı maddeler kullanılarak veya kullanılmadan üretilen et ürünleri;"çocukların tüketimine uygun etli konserveler"- çocukların tüketimi için üretilen ve üretiminde et dışı maddelerin katılarak ve katılmadan üretilen, içeriğinin en az %40'ı et ürünlerinden oluşan ürünlerdir;"mekanik yollarla kemikten ayrıştırılmış et"- net ağırlığının en fazla %0.8 i kemikten oluşan, kasın, yağ tabakasının mekanik yöntemle kemikten ayrıştırılması sonucu elde edilen kemiksiz et;

"kemikli et"- tam hayvan, yarım hayvan, çeyrek hayvan, kesitler veya farklı boyutlarda çeşitli parçaların; kas, yağ ve kemikten oluşan et parçaları;

"et"- kas, yağ ve birleştirici tabakanın kemikle veya kemiksiz olarak, hayvan veya onun bir parçası olarak çeşitlendirilen, hayvan kesimi sonucunda elde edilen ürün;

"yarı mamul et-kemik ürünler"- et ve kemikten oluşan, kemik üzerinde et olarak üretilen, yarı mamul ürünler; 'çocuk tüketimine uygun (bebek maması) et içerikli bitkisel (tahıl) konserveler"- et içeriği % 18 ile % 40 arası olan, ana içeriği bitkisel ürünlerden oluşan, çocuk tüketimine uygun konserveler;

"et içerikli bitkisel (tahıl) ürün"- et içeriği % 30 ile % 60 arasında olan, bitkisel (tahıl) ürünlerinden üretilmiş et içerikli ürün;"et içerikli çocuk tüketimine uygun (bebek maması) konserveler"- et dışı maddelerden üretilip ,ağırlığının % 5 ile % 40 arası et olan, çocuk tüketimi için üretilen konserveler;

"et içerikli yarı mamul"- ağırlık payının % 5 ile % 60 arası et olan,içeriğinde ki et kemik üzerinde et veya kemiksiz et , veya kıyma olan,perakende satış için üretilip tüketilmeden önce ısıtma işlemlerinden geçmesi gereken etli ürünler;

"et içerikli ürün"- et dışı ürünler kullanılarak üretilen, net ağırlığının %5 ile %60 arası et olan ürünler;"etsiz (et dışı) ürün"- hayvan kesimi sonucunda elde edilen ürünlerin işlenmesi ile türetilmiş, asıl içeriğinin hayvan kesimi sonuc elde edilen ürünün olmadığı ürün;

"kemiksiz et"- kas, doku ve yağ tabakasından oluşan kemiksiz et;"işlenme (temizlenme)"-veterinerlik alanında uzman birinin gözetimi altında teknik düzenlemenin gereklerine uygun olarak yapılması amacı ile, yine veterinerliğin izni ile hayvan kesiminde elde edilen ürünlerin işlenmesi sürecinde oluşan üründür;

"soğutulmuş et"- taze kesilmiş etin -1,5°C ile 4°C arası derecede soğutma işleminden geçmesi;"soğutulmuş yarı mamul ürünler"- hayvan kesiminden sonra elde edilen et ve yan ürünlerin -1,5°C ile 4°C arası derecede soğutma işleminden geçmesinden sonra üretilen yarı mamul ürünler;

"kotletpane yarı mamul"- üstü pane edilmiş ve ya pane karışımı ile kaplanmış parça veya biçilmiş yarı mamul ürünü; "taze kesilmiş et"- hayvan kesiminden hemen sonra elde edilen ve 35°C ısıya sahip et; 'hayvan teslimatı"- belirli sayıda aynı türden hayvanın belirli bir süre zarfı içerisinde, gerekli olan bütün nakliye belgeleri ve veteriner sertifikası ile birlikte üretim yerine getirilmesi; 'pastörize edilmiş konserveler"- üretim sırasında 100°C lik bir sıcaklıkta ısıtılan ve var olan olan pastörize edilmiş konserveler sterilizesi hakkında sanayi teknik yürürlüğüne uygun olarak, saklama ortamında mikrobiyolojik stabilizasyonu sağlayan konserveler;

'pastörize edilmiş çocuk tüketimine uygun etli (et içeren) salamlar"- sızdırmaz ambalajında pastörize edilen, salam kıymasından üretilip salam ambalajına çapı 22 mm den fazla olmamak şartı ile sarılan (paket edilmiş), tam tüketilebilir hale gelene kadar ısıtma işlemlerinden geçen, bir buçuk yaş ve üzeri çocukların tüketimi için üretilen salamlar ürünleri;'

'pate"- sürülebilir yoğunluğa (kıvama) sahip, ısıtma işlemlerinden geçen malzemelerden üretilen salam ürünü;"pate konserveleri"- et ve et dışı malzemelerinden içerisine gıda yarı mamulleri katılarak üretilen, sürülebilir kıvama sahip olan kitle halinde veya eklemelere sahip olan sürülebilir kıvama sahip kitle şeklinde viskolastik konserveler; '

'yarı füme edilmiş çocuk tüketimine uygun salam ürünleri"- 6 itibaren çocuklar için üretilmiş, yarı füme edilmiş salam ürünleri;" yarı füme edilmiş salam ürünler

"- üretim esnasında kavrulma veya hafif kurutma, haşlanma, füme edilme ve gerekiyorsa kurutma işlemlerine tabi tutulan salam ürünleri

;"hamur içerisinde yarı mamul"- içerik olarak kıyma, et dilimleri veya et dilimleri ve et dışı ürün dilimlerini içeren, hamur içine dolma edilmiş yarı mamul ürünü

;"çocuk tüketimine uygun (bebek maması) yarı mamul ürünler"- bir buçuk yaş itibaren çocukların tüketimi için üretilen; et ve et içerikli yarı mamul ürünler;"etten üretilmiş ürün (et ürünü)"- tuzlama ve ısıl işlemlerden geçerek veya ısıl işlemlerden geçmeden tüketilebilir hale getirilen et ürünü;"domuz pastırmasından ürün"- domuz deri altı yağından üretilen, kas doku katkılı ve ya katkısız, üretim sırasında tuzlama, haşlama, füme edilme, fırınlanma veya hepsinin sıra ile yapılma işleminden geçen veya geçmeyen et ürünü;

"çiğ-yağ işlenmesinden üretilen ürün"- yağ içeren ürünlerin işlenmesi ile elde edilen ürün;
"kollajen içerikli hammaddenin işlenmesi ile elde edilen ürün"- kuru hayvan proteinlerini ,hidrolizat ve jelatin buna dahil, içeren et ürünleri;

"kemik işlenmesi ile elde edilen ürün"- kemik ve kemik kalıntılarını işlenmesi ile elde edilen, yağdan arıtılmış kemik ve kemik hidrolizatı içeren et ürünü; 'kanın işlenmesi ile elde edilen ürünler"- kanın işlenmesi ile elde edilen, içeriğinde kuru kan, açık renkli albümin (kuru kan serumu veya kuru kan plazması), siyah albümin, temelinde kan cisimcikleri içeren gıdalar veya ürünler içeren et ürünü;

"hayvan kesimi ürünü"- sanayi şartları altında hayvan kesilerek daha sonra değişik işlemlerden (uygulamalardan) geçmek üzere üretilen, et, yarı mamul, çiğ-yağ, kan, kemik, mekanik olarak kemikten ayrılan et, kollojen içeren hammadde ve bağırsak hammaddelerini içinde barındıran işlenmemiş hayvan kökenli gıda ürünleri;

"veterinerlik hizmetinin izni ile kısıtlamalarla kullanılan hayvan kesimi ürünü"- tüketilme veya kullanma izni ancak işlenme (temizlenme) işleminden sonra verilen hayvan kesimi ürünü;"çocukların tüketimi için uygun (bebek maması) hayvan kesimi ürünleri"- çocukların tüketimi için uygun (bebek maması) üretiminde kullanılan hayvan kesimi ürünleri;

"çocukların tüketimi için uygun (bebek maması) püre halinde konserveler"- 8 ay itibaren çocukların tüketimi için uygun, içeriğinin %80 ni en 1,5 mm %20'si ise 3 mm parçacıklar halinde olan çocuk tüketimi için uygun (bebek maması) konserveler;

"çözülmüş et"- dondurulma işleminden sonra en az eksi 1,5°C dereceye kadar ısıtılan dondurulmuş et;"çözülmüş sakatat"- dondurulma işleminden sonra en eksi 1,5°C dereceye kadar ısıtılan dondurulmuş sakatat ürünleri

;"bitkisel-etli ürün"- içeriğinin %5 ten %30'a kadar kısmı etten oluşan ve üretiminde bitkisel katkı maddeleri katılarak kullanılan et içerikli (etli) ürün

;"çocuk tüketimine uygun (bebek maması)bitkisel-etli konserveler"- içeriğinin %5 ten %18'i kadar kısmı etten oluşan ve üretiminde bitkisel katkı maddeleri katılarak kullanılan et içerikli (etli) çocuk

tüketimine uygun konservele;"et ürünlerinin formülasyonu"- üretici tarafından belgelenmiş, et ürünlerinin üretimi sırasında kullanılan malzemelerin listesi, kullanılan etin ve et dışı malzemelerin miktarı, tuz, baharat, gıda katkıları ve eklenen su bunlara dahil olarak (buz şeklinde, et suyu, turşu suyu), bu listeye göre ürünün aşağıdaki hangi kategoriye dahil olduğu anlaşılıyor etli, et içerikli, bitkisel-et" doğranmış konservele"- içerisindeki et parçalarının boyut 16 ile 25 mm arasında olup, monolitik kütle halinde olup eşit şekilde yağ ve jöle ile karıştırılmış konservele; 'doğranmış etli yarı mamul ürünle"- tuz, baharat ve gıda katkıları katılarak veya katılmadan, ufak doğranmış et ürünlelerinden veya ufak doğranmış et ve et dışı ürünlelerinden üretilen yarı mamul ürünle;

'doğranmış et içeren yarı mamul ürün"- tuz, baharat ve gıda katkıları katılarak veya katılmadan, ufak doğranmış et ürünlelerinden veya ufak doğranmış et ve et dışı ürünlelerinden üretilen et içeren yarı mamul ürün; 'sterilize edilmiş konservele"- üretim sırasında 100°C derecelik bir sıcaklıkta ısıtılan ve var olan sanayi konserve sterilize yönetmeliğine uygun konservele; 'jöle"- ısıt işlemlerden geçmiş ürünlelerden üretilen, yumuşak tan esneğe doğru bir kıvama sahip, üretim sırasında yüzde yüz et suyu kullanılan salam ürünü;

"sakatat ürünle"- kandan ve kan akıntılarından temizlenmiş, seröz membran tabakası ve çevre dokular, kabuk, deri ve domuzlarda meme arası deri dışında iç organlar, beyin, kuyruk, paça gibi hayvan kesiminden elde edilen ürünle;

"kuru hayvan proteinle"- hidroliz ve holojen içerikli hammaddenin kurutulması ile elde edilen ürün;"kuru gıda"- sadece %10 nem kalana kadar fiziki metod ile sudan ayrıştırma işlemleri ile elde edilen etli ürünle; "çiğ pastırmalı salam ürünle"- üretim sürecinde tortuya ve (veya) fermantasyona uğrayıp, başlangıç kurutma işlemlerinden geçerek veya geçmeden üretilen salam ürünle;"çiğ pastırmalı et ürünle"- üretim sürecinde fermantasyona uğrayıp, başlangıç kurutma işlemlerinden geçerek veya geçmeden üretilen et ürünle;"çiğ-füme edilmiş salam ürünle"- üretim sürecinde tortuya ve (veya) fermantasyona uğrayıp, başlangıç soğukla füme edilme ve kurutma işlemlerinden geçerek veya geçmeden üretilen salam ürünle;

"çiğ-füme edilmiş et ürünle" -üretim sürecinde fermantasyona uğrayıp, başlangıç kurutma ve soğukta füme edilme işlemlerinden geçerek veya geçmeden üretilen et ürünle;"bağırsak hammaddesi"- hayvan kesimi sonucu elde edilen idrar torbası, bağırsak ve diğer sindirim sistemi organları;"kolojen içeren hammadde"- içerisinde kolojen protein bulunduran hayvan kesimi ürünü

;"eritilmiş hayvan yağı"- yağ ve diğer yağ içeren ürünlelerden oluşan hayvan kesimi ürünü;"kıyma"- perakende satışı veya yarı mamul ürünlelerinin üretimi için elde edilen, bir parçası en fazla 8 mm olmak üzere ince kıyılmış yarı mamul ürünü;"kıyılmış konservele"- monolit kıyılmış homojen yapıda olan veya homojen yapıda olmayan, kap içinden çıkarıldığı zaman şeklini koruyan, ya da et suyu, sos, yağ, veya jöle içerisinde şekil almış halde bulunan, et ve et dışı ürünlelerinden üretilen konservele; "kıyılmış yarı mamul ürünle"- üretim sürecinde malzemelerin ve malzeme karışımlarının diğer malzeme veya malzeme karışımlarının içine doldurulması veya sarılması ile üretilen şekil almış, paketlenmiş yarı mamul ürünü; 'şekillendirilmiş (paket edilmiş) yarı mamul ürünü"- belli bir geometrik şekle sahip olan, parça halinde veya doğranmış yarı mamul ürünü

;"etli jöle"- yüzde yüz et suyu katılarak üretilen, ısıt işlemlerden geçmiş, yumuşaktan esnek bir yapıya sahip salam ürünü;

III. Kesim ve et ürünlerin tanımlanması için kurallar.

6. Kesim ve et ürünlerin teknik düzenleme alanların sınıflandırılması amacıyla mevcut teknik düzenlemenin uygulanması, kesim ve et ürünlerin tanımlama işlemleri, başvuru sahibi, devlet kontrolü (denetim) kurumu, gümrük kontrollerini gerçekleştiren kurum, uygunluğa ilişkin değerlendirmeyi yürüten kurum ve diğer ilgili kişiler tarafından araştırma gerçekleştirilmeden iş bu teknik düzenlemenin [paragraf 5 \(kesim ve et ürünleri isimleri\)](#) öngördüğü, işaretleme işlemi içeriğinde veya nakliye belgelerinde belirtilen kesim ve et ürünlerin isimlerini karşılaştırarak gerçekleşir.

7. Kesim ve et ürünlerin kendi isimlerine uygunluğunu tanımlama amaçlı kesim ve et ürünlerin tanımlanma standartları tarafından belirlenen dış görünüm ve duyuşal göstergeler yardımıyla gerçekleşir, bunların kullanılması sonucu olarak bu teknik yönetmeliğin uygunluğuna ilişkin değerlendirilmesi (onay) için kullanılan standartların listesi veya bunlara göre kesim ve et ürünlerin üretimi gerçekleşen belirli özel teknik dokümantasyonlarla gönüllü olarak bu teknik düzenlemelerin gereklerine uyumu sağlanır.

8. Kesim ve et ürünlerini tanımlanması etiketleme ve nakliye belgelerinde belirtilen bilgilere dayanarak görsel duyuşal yöntemlerle tespit edilememesi durumunda bu teknik düzenlemenin bu ürünlerin tanımlanması için belirlenen parametrelerin kesim ve et ürünlerin fiziko-kimyasal parametrelerin uygunluğunu denetleme yoluyla analitik yöntemle gerçekleşmesi yanı sıra gönüllülük esasına dayalı olarak standartlarda belirtilen gerekçelerle, hem bu teknik düzenlemelerin gereklerine uyum sağlanması ve değerlendirilmesi değerlendirme (onay) için kullanılan standartların bir listesi teknik belgelere uygun olan imal edilmiş kesim ve et ürünleridir.

IV. Gümrük Birliğı ve Ortak Ekonomik Alanı üyesi ülke piyasalarında kesim ve et ürünleri işleme kuralları

9. Kesim ve et ürünleri Gümrük Birliğı ve Ortak Ekonomik alan(bundan sonra ülkeler-üyeler) pazarına mevcut teknik düzenlemeye ve tabi olduğı Gümrük Birliğinin diğer teknik düzenlemelerine uygun olduğunda çıkış yapabilirler.

10. Gümrük Birliğinin gümrük sınırlarına müracaatı esnasında kesim ürünlerine Devlet-üye yetkili makamları tarafından verilen veteriner sertifikası ve nakliye belgeleri eşlik eder.

Üçüncü ülkelerden ithal edilen veya Gümrük Birliğı topraklarında üretilen, veteriner kontrollü (denetimli) , Üye Devletlerarasında hareket eden et ürünlerine, veteriner-sihhi muayene yapılmadan salgın hastalığın olmadığını onaylayan Ülke-Üyeleri yetkili makamları tarafından verilen veteriner

sertifikası eşlik eder

Veteriner kontrollü altındaki kesim ve et ürünlerin her partisi, menşe ülkenin yetkili makamı tarafından verilen veteriner sertifikasıyla birlikte Gümrük Birliği topraklarına ithal edilmektedir.

11. Bu teknik düzenleme ve Gümrük Birliği teknik düzenleme talebine uygun ve bunlara tabi olan ve uygunluk değerlendirmesini geçen kesim ve et ürünleri, Gümrük Birliği Üyesi pazar ürünlerin tek işareti ile işaretlenir.

12. Kullanım süresi dolmuş kesim ve et ürünleri dahil, bu teknik düzenlemelere ve Gümrük Birliği teknik düzenlemelere tabi olan ve bu düzenlemelerin taleplerine uymayan kesim ve et ürünlerine Üye-Devletlere ait piyasa girişine izin verilmez.

V. Kesim ve et ürünlerine karşı güvenlik talepleri

13. Belirli bir son kullanma tarihi içinde Gümrük birliğin topraklarında bulunan kesim ve et ürünleri amacına uygun kullanıldığında güvenli olmalıdırlar.

14. Kesim ve et ürünleri bu teknik düzenlemeye ve tabi olduğu Gümrük Birliğine ait diğer teknik düzenlemelerin taleplerine uygun olmalıdır.

15. Kesim ve et ürünlerine (bebek maması için kesim ve et ürünleri dahil) ait mikrobiyolojik ve hijyen emniyet standartları [EK - N1 ve N3](#) gereksinimlerini karşılaması gerekir.

16. Üretim sürecinde fümeleme işlemine maruz kalan et ürünleri, 0001 mg / kg fazla benzo piren içermemelidir.

Bebek maması ürünlerinde benzo piren varlığına izin verilmez.

17. Bebek maması içeriğinde bulunan et ürünlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri [EK N4](#) taleplerine uygun olmalıdır.

18. İzin verilen veteriner ilaç atıkların maksimum seviyeleri (zootekni) ilaçlar, hayvan büyüme uyarıcıları (hormonal ilaçlar dahil), ilaçlara ilişkin (antibiyotikler dahil) kesim ve et ürün içeriğinin kontrollü, Gümrük Birliğin gümrük toprakları girişi esnasında veya [Ek N 5](#) belirtilen şartlara uygun olarak Ülke-Üye mevzuatı uyarınca kesim ürünlerin işleme teslimatı esnasında üretici tarafından sağlanan kullanımına ilişkin bilgiler doğrultusunda kontrol edilmektedir.

19. Et ürünleri üretiminde kullanılan et içermeyen maddeler tabi olduğu Gümrük Birliği teknik mevzuat gereklerine uygun olmalıdır.

VI. Kesim ve et ürünlerin üretim süreçlerine karşı talepler

20. Üreticiler, satıcılar ve kesim ve et ürünlerin yabancı üretici işlevlerini yerine getiren kişiler, bunların üretimini bu teknik düzenlemeye ve tabi olduğu Gümrük Birliği teknik düzenleme taleplerine uygun olmalıdır.

21. Üretken hayvanların kesim, işleme ve üretim süreçlerin gerçekleştiği üretim tesislerin Gümrük birliğinin "[Gıda ürünlerin güvenliğine ilişkin teknik mevzuat hükümlerine uygun olarak devlet tescile tabi tutulur.](#)"(TR CU 021/2011).

22. Kesim ve et ürünlerin üretim süreçlerinin gerçekleştiği üretim alanların organizasyonu, kesim ve et ürünlerinin üretim süreçlerinde kullanılan teknik ekipman ve envanterler yanı sıra bunların üretim işleminde kullanılan su, depolama ve atık bertaraf etme şartları, Gümrük birliğinin "[Gıda ürünlerin güvenliğine " ilişkin teknik düzenlemeye uygun olmalı.](#)" (TR CU 021/2011).

23. Kesim ve et ürünlerin üretim sürecinin tüm aşamalarında izlenebilirlik sağlanmalıdır.

24. Üretim sürecinde kesim ve et ürünleri ile temas eden tüm malzemeler gıda ile temas eden malzemelerin güvenliği için uygun olmalıdır.

25. Hazır ürünlerin ambalajı için ambalaj malzemeleri üretim tesisi atlatılarak, koridorlar veya sefer yoluyla temin edilmektedir. Üretim tesislerinde ambalaj malzemelerin muhafaza edilmesi yasaktır.

VII. Kesim ürünlerine ve üretim süreçlerine karşı talepler

26. Kesim ürünlerin üretim süreci üretken hayvanları kesime hazırlama, üretken hayvanın kesim işlemi, parçalara ayırma, kemikleri sıyırma, tam gövde, yarım gövde ve sakatat temizleme, veteriner atıkları temizleme işlemlerini kapsamaktadır.

27. Üretken hayvanların kesim sürecine hazırlanması bu teknik düzenlemelerin gereksinimlerini ve gümrük birliğinin "[Gıda ürünlerin güvenliğine ilişkin" hayvansal kökenli işlenmemiş gıda ürünleri hazırlama süreci bölümündeki teknik mevzuatın taleplerini karşılaması gerekir.](#)" (TR CU 021/2011).

28. Üretim tesisine alınan üretken hayvanlar Üye Devletlerin normatif hukuki düzenlemeler gerekliliklerine uygun olarak kesim öncesi veteriner denetimine ve kesim öncesi bekleme sürecine tabi tutulurlar.

29. Üretken hayvan partisinde ölüm sancısı çeken hasta üretken hayvanlar, zorunlu olarak öldürülen hayvan veya üretken hayvan cesetleri bulunması durumunda veya gelen partideki hayvan sayısı veteriner belgelerinde belirtilen hayvan sayısına uygun olmaması durumunda, bu tip üretken hayvan partisı teşhis konulana kadar veya uygunsuzluğun nedeni bulunana kadar karantina alanına alınır.

30. İzin verilmeyenler:

a) kesimhaneye tanımlanmayan üretken hayvan, kesim öncesi bekletilmeyen ve kesim öncesi veteriner muayenesini geçmemiş üretken hayvan, deri üzerinde gübre kirliliği bulunan üretken hayvanı yönlendirmek;

b) Hasta ve/veya hastalık şüphesi olan, travma ve yaralanmaları olan ve teslim esnasında bulunan hayvan cesetlerini sahibine iade etmek;

c) Kesime kabul edilen üretken hayvanları kesim öncesi tutulan yerden ve kesimhaneden çıkarmak;

g) Üretken hayvan cesetlerini ve atıklarını katı atık depolama alanlarına göndermek.

31. Hayvan kabulü ve kesim öncesi veteriner muayene esnasında kesimhaneye girecek hayvanlar üzerinde enfeksiyon belirtileri tespit edilmesi durumunda kesilecek tüm hayvan partisı kesin tanı konulana kadar izole edilir.

32. Kesimi gerçekleştirecek hayvanlar kesim öncesi tutuldukları alanlardan kesimhaneye düzgün çalışan, hayvanların birbiri ile karşılaşp temas etmeden ilerlemesini sağlayan bir sistemden geçirilmek suretiyle götürülür

27. Kesime girecek hayvanların kesim işlemi bu teknik düzenlemelerin ve "[Gıda güvenliği Üzerine](#)" ((TR CU 021/2011)Hayvansal kökenli işlenmemiş gıda ürünleri alım süreci kısmında) Gümrük Birliği'nin teknik düzenlemelerin gereksinimlerini karşılaması gerekir.

34. Kesim süreci teknik süreç boyunca kesim ürünlerin tanımlanmasını ve kesim ürünlerin izlenebilirliğini sağlamalıdır.

35. Kesim süreci, teknolojik kesim süreçlerin operasyonlarına uyma ve gövde yüzeylerin kirlenmesini önleyen teknolojik yöntemlerin kullanımını sağlamalıdır.

36. Kesim esnasında çalışma operasyonları aşağıdaki gruplara şekillerine bölünmesi sağlanmalıdır:

a) Grup 1 - sabitleme, kan boşaltma, deri soyma (domuz derisi için - haşlama, kıl temizleme, yakma ve deriyi kalan kıl kalıntılarında temizleme).

Hayvanları sabitleme işlemi, hayvanların duyarlılığını zayıflatan ve hayvanın kalbi çalışırken onun hareket etme yeteneğini kayıp etmesini sağlayacak araçlar kullanarak gerçekleşir.

Hayvanların kan boşaltma işlemi, kanamayı en az sağlayacak yöntem yardımıyla yürütülür;

b) Grup 2 - iç çıkarma, hayvan gövdesini ikiye ayırma, temizleme, tarama ve işaretleme;

c) Grup 3 - yan hammadde temizliği ve işlenmesi (yan ürünler, çiğ bağırsaklar, ham yağ, kan, kemik, endokrin enzimatik ve özel hammadde, ham deri ve gıda dışı hammadde).

37. Kesim esnasında kullanılan kalkanlar, takım ve araçlar - karkas, yarım karkas ve kesim ürünlerine kir bulaşmasını engellemesi gerekir.

38. Kesilecek hayvanların tehlikeli hastalıkların tespiti veya şüphelenmesi halinde, kesim hattını durdurmak amaçlı veterinerlerin çalıştığı alanlarda teknik cihaz(örneğin "dur" butonu) öngörülmelidir.

39. Veteriner atıklarının toplanması için ayrı atış kanalı veya yetkisiz erişimi engelleyen, farklı renklere boyanmış ve etiketlenmiş özel kaplar ile donatılmalıdır.

40. Gıda amaçlı kan toplanması hayvanı hareketsiz bırakma işleminden sonra en geç 3 dakika sonra, hortumlu içi boş steril bıçak yardımıyla steril etiketli kaba toplanır. Bir kaba en fazla 10 kesilmiş hayvan kanı toplanmasına izin verilir.

Kan, kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra en geç 2 saat içinde işlem için gönderilir.

41. Gövdelerden iç çıkarma işlemi, kan akıtma işlemi bittikten sonra domuz ve büyük baş hayvan için en geç 45 dakika, küçükbaş hayvan için ise en geç 30 dakika sonra gerçekleşir.

Mide ve bağırsak içeren karkas yüzeylerin kirlenmesine izin verilmez.

Karkasların iç çıkarma işleminde bıçaklar 30 dakika içinde en az 1 kez temizleme işleminden geçmiş yeni bıçak ile değiştirilir.

42. Eller, eldiven ve önlükler kirlendikçe yıkanılır, ancak bu süre 30 dakikada en az 1 kere olmalıdır.

43. İç çıkarma işleminden sonra elde edilen ürünler karkastan çıkarıldıktan sonra en geç 15 dakika içerisinde işleme gönderilmeli.

44. Karkasların kesme ve omurilik çıkarma işlemi esnasında omurilik bütünlüğü bozulmamalıdır.

45. Karkas kesme işleminde kullanılan testere bıçakları kullandıktan en az 1 saat sonra dezenfekte edilir.

Her çeşit üretken hayvanların karkas temizliğinde morluklar, kanama ve kirlenmiş alanlar kaldırılır.

47. Morluklardan sakatları temizleme ve seröz membran ve dokularını temizleme işlemi, hayvan kesim işlemi gerçekleştirildikten sonra soğutma ya da dondurma transfer de dahil olmak üzere en geç 3 saat sonra tamamlanmalıdır.

48. Hayvan kesimi yapılan alanda ayrı bir odada bu operasyonları her türlü yan ürünlerine karşı gerçekleştirme hariç, tüylü atık temizleme işlemine izin verilmez.

49. Gövdeyi parçalara ayırma (yarım, çeyrek, kesim), bunların kemiklerden sıyırma ve kırma işlemleri artı 12 ° C 'den fazla olmayan hava sıcaklığında yürütülmektedir.

50. Dezenfeksiyon amaçlı, sıyırma ve kırma işlemleri gerçekleştirmek için gerekli araçların değişimi, kirlenmesine bağlı olarak 30 dakika içinde en az 1 kez olmak üzere gerçekleşir.

51. Eritilmiş hayvansal yağ üretimi için kemik ve işlenmiş ürünleri sıyırma işlemi gerçekleştirdikten sonra en geç 6 saat içinde işlenmek üzere gönderilir. İşleme süreci gecikmesi durumunda, kemik muhafaza edilmek üzere artı 8 ° C sıcaklıkta raf ömrü 24 saatten fazla olmayan soğutulmuş bir alana konulur.

52. Kemiksiz kollajen içeren hammaddeleri mutfak tuzu veya diğer izin verilmiş araçlar ile konserve edilmesine ve kapalı kaplarda muhafaza edilmesine izin verilir.

53. Hayvan kesildikten sonra, diğer kesim ürünleri dâhil veterinerlik ve sıhhi muayeneye ve Üye-Devletlerin normatif hukuki düzenleme gereklerine uygun olarak işaretlemeye tabi olacaklardır.

54. Kesime girecek hayvanda hastalık belirlenmesi durumunda kesim işlemi yapıldıktan sonra hayvan gövdesi üzerine bertaraf ve imha yöntemini gösteren veteriner damga basılır.

55. Kemik sıyırma, sakatat ve et kırma işleminde bulaşıcı ve parazit hastalıklar için tipik patolojik değişikliklerin tespiti durumunda kesim ürünleri laboratuvar araştırmaların sonuçları gelene kadar izole edilmiş bir bölüme yerleştirilir. Bununla birlikte alet, teçhizat ve endüstriyel (özel) giyime uygun sanitization (dezenfeksiyon) işlemi uygulanır.

56. Kesim sonrası veteriner kontrolü dahilindeki malzemelerin zararsız hale getirilmesi işlemi özel donanımlarla ve özel olarak ayrılmış mekanlarda gerçekleştirilerek diğer kesim ürünleriyle karışması ve kesişmesi engellenmiş olur.

Onların işlenmesi vardiya sonunda ya da farklı vardiyalarda uzman veteriner kontrolü altında gerçekleştirilir. İşin sonunda binaya, ekipmana ve stoklara dezenfeksiyon işlemi yapılmalıdır.

57. Bebek maması üretimi için kullanılacak kesim ürünlerinin üretim süreçleri teknik takım ve envanterlerin ön yıkama ve dezenfekte işlemlerin yapılması şartıyla, vardiya başında veya ayrı bir vardiyada gerçekleşir.

58. Üretimde kullanılan vahşi hayvanların kesimleri devlet mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

VIII. Et ürünleri ve üretim süreçleri talepleri

59. Et ürünlerinin üretiminde kullanılan kesim ürünleri Gümrük birliğinin "[Gıda güvenliğine](#)" ilişkin [teknik mevzuatın teknik düzenleme gereksinimlerini](#) karşılaması gerekir (TR CU 021/2011).

60. Üretim tesisinde bulunan tanımlanamayan hayvan kesimi ürünleri, imha edilecekler.

61. Yarı mamul ürünlerin hazırlanması özel ayrılmış yerler veya ayrılmış üretim yerlerinde, çözülme, baki, yıkanma, temizlenme işlemlerinden geçer.

62. Sakatat ve kandan üretilen et ürünlerinin üretimi ayrı mekanlarda gerçekleştirilir.

Bu ürünlerin üretimine aynı zamanda salam üretiminde kullanılan mekan ve makinalarında, salam üretildikten sonra teçhizatın ve envanterin yıkanması şartı ile izin verilir.

63. Bağırsak zararının hazırlanışı ayrı mekânlarda, çitle çevrilmiş alanlarda salam üretim yerlerinde, hava sıcaklığının 12°C den yüksek olmaması şartı ile yapılır.

64. Veterinerlik ve ürün ile ilgili pullar ve mühürler silinir, hayvan kesimi ürünlerini işaret etmek amacı ile izin verilen gıda boyası ile yapılmışlar hariç.

65. İmalat sürecinde kullanılmayan bıçaklar sterilizatör veya özel bir yerde saklanır.

66. Öğütme ve (veya) tuzlama işlemine gönderilen hayvan kesim ürünleri, taze et dışında, herhangi bir ölçüm noktasında 4° C'ten sıcaklıktan yüksek olmamalıdır.

67. Etin ve sakatatın doğranması ,kıymanın hazırlanışı ve kabukların (formlar) doldurulması artı 12°C daha yüksek olmayan bir hava sıcaklığında gerçekleştirilmektedir.

68. Jelatin üretimi için tabakla işlemine maruz kalmış kolojen içerikli hammaddenin kullanılması yasaktır (bitkisel tabaklama maddelerin kullanımı ile, krom tuzu veya aliminyum tuzu, demir tuzu (III), silisik asit tuzu, aldehitler ve kinonlar, ve diğer sentetik sertleştiriciler.)

69. Eritilmiş yağ elde etmek için, iç açılması sürecinden en geç 2 saat içerisinde işlenmiş hayvan yağı kullanılmaktadır.

70. Sodyum nitrit (potasyum nitrit) sadece nitrit-tuzlama (tuzlama- nitrit) karışımları ile sodyum nitrit yüzdesinin en fazla %0.9 olması şartı ile kullanılır.

Aynı anda 2 ve daha fazla nitrit-tuzlama karışımlarının et ürünlerinin üretiminde kullanılmasına izin verilmez.

İşlenmemiş şekilde satışa sunulan, hayvan kesimi ürünü ve et ürünleri için Nitrit-tuzlama karışımı kullanılmasına izin verilmez.

71. Et dışı ürünlerin hazırlığı tartılma ve ambalajlanma dahil ayrı mekanlarda gerçekleşir.

72. Isıl bölümüne yakıtın üretim mekanlarından geçirilip getirilmesine, et ürünlerinin üretimi sırasında izin verilmez.

73. Et ve et içeren sucuk ve et ürünleri üretiminde aşağıdaki gerekliliklere uymak gerekir:

- a) Tuzlama işlemi sırasında teknolojik aygıtlar kullanılarak yapılan soğutma işlemleri hariç, tuzlama işlemi yapılırken etin bekletilmesi hava sıcaklığının 4°C den yüksek olmadığı yerlerde yapılır;
- b) turşu ve et bileşenlerin paketlenmesi işlemi, en az 1 kere üretim tesisinin değişmesi ile yapılır;
- c) salam ve et ürünlerinin ısıl işleminden geçme süreci otomatik derece ve nem veya sadece derece (suda ısıl işleminden geçen ürünler için) kontrolü yapan cihazlarla donatılmış özel aygıtlarla (ürünün merkezi dahil, çiğ-füme edilmiş ve çiğ-pastırma ürünleri hariç) yapılır;

74. Et ve et içeren yarı mamul üretiminde aşağıdaki şartlara riayet edilmesi gerekir:

- a) Satış amaçlı toplu tüketim de dahil, üretilen et ve et içeren yarı mamul ürünlerin üretiminde Sodyum nitrat (potasyum nitrat) kullanılmasına izin verilmez ;
- b) yarı mamul ürünlerinin dondurulma işlemi için kullanılan hızlı dondurma cihazlarının bulundurulması sadece ambalajlanma ve paketleme işleminin yapıldığı mekânlarda izin verilir;
- c) herhangi bir ölçüm noktasında artı 6°C den yüksek dereceye sahip olan yarı mamul ürünün satışa sunulmasına izin verilmez;

75. Konserve üretiminde, aşağıda belirtilen hususlar dikkate alınmalı:

- a) tüketim ambalajı sızıntılara karşı bir vardiya içerisinde en 3 kere kontrol edilir, ayrıca her cihaz ayarından, tamirinden veya parça değişiminden sonra da;
- b) tüketim ambalajını kapatılması ile ısıl işleminden geçmesi arasında geçen zaman 30 dakikayı geçmemelidir;
- c) teknolojik üretim sürecinin hayvan kesimi ürünün doğranması veya kıyılmasından, konservenin sterilize veya pastörize edilmesi arasında, en fazla 2 saat sterilize edilenler 1 saat da pastörize edilenler için olabilir, tuzlanma işlemi süreci dahil değildir;
- d) Tüketici ambalajına paketlemeden önce beyazlatılmış hammadde sıcaklığı + 40 ° C'nin altında olmamalıdır;
- e) üretici ısıl işlemini sterilize veya pastörize kurallarını uygulayarak, yürürlükte olan yönetmeliğine göre, N 2 eklentinin gerekliliğine göre teknik sanayi sterilizasyon kurallarına uyarak hazır ürünün

[güvenilirliğini sağlamaktadır](#);

f) üretici ürünün son kullanma tarihini konserve türüne, kullanılan ambalajın özelliklerine ve ulaşılan sterilize etkinin büyüklüğüne göre belirler;

g) sterilize veya pastörize derecelerini içeren, taşıyıcısı üzerinde yazılan belgeler sıkı hesap belgeleridir ve ve üretici tarafından ürünün son kullanma tarihinin geçmesi üzerine 3 ay daha saklanmak zorundadırlar;

h) mikrobiyolojik stabilitenin ve güvenliğin belirlenmesi için ürünler depoda bekletilme süresi en az 11 gün olmalıdır;

76. 1 yaş altı çocukların beslenmesi için üretilen et ürünlerinin üretimi, uzman üretim yerlerinde, uzman dükkanlarda veya uzman teknoloji zincirlerinde yapılır;

77. 1 ile 3 yaş arası, okul öncesi ve okul çağı çocukların beslenmesi için üretilen et ürünlerinin üretimi, uzman üretim yerlerinde, uzman dükkanlarda veya uzman teknolojik zincirlerde, veya teknolojik genel et ürünleri üretiminde kullanılan makinelerde ayrı bir vardiya da veya vardiyadan sonra makinenin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi sonrasında yapılır;

78. Tüm çocuk yaş grupların beslenmesi için üretilen et ürünlerinin üretimi sırasında fosfat, tatlandırıcılar ve aroma güçlendiricileri, benzoik, sorbik asitler ve onların tuzları, ayrıca fosfat, aroma güçlendiricileri ve tatlandırıcılar, benzoik, sorbik asitler ve onların tuzlarını içeren karmaşık gıda takviyeleri kullanılamaz;

79. Tüm çocuk yaş grupların tüketimine uygun et içerikli ürünlerin üretimi sırasında, genetiği değiştirilmiş organizmalar içeren gıda hammaddeleri kullanılamaz;

80. Tüm çocuk yaş grupların tüketimine uygun et içerikli ürünlerin üretimi sırasında, Gümrük birliğinin " Gıda güvenliği " üzerine (TR CU 021/2011) yönetmeliği düzenlemesine göre pestisitler [kullanılarak elde edilen gıda](#) hammaddeleri kullanılamaz;

81. 3 ile 6 yaş arası çocukların beslenmesi için uygun et ürünlerinin üretimi sırasında, Gümrük birliğinin "[Gıda güvenliği](#)" üzerine (TR CU 021/2011) yönetmeliği düzenlemesinde belirtilen gıda hammaddeleri kullanılamaz.

82. Okul öncesi çağı (3 ile 6 yaş arası) ve okul çağı (6 yaş ve üzeri) çocukların beslenmesi için uygun et ürünlerinin üretimi sırasında, Gümrük birliğinin "[Gıda güvenliği](#)" (TR CU 021/2011) yönetmeliği düzenlemesinde belirtilen gıda hammaddeleri kullanılamaz.

83. Tüm çocuk yaş grupların beslenmesine uygun üretilen et ürünlerinin üretimi sırasında, toplam fosfor miktarı %2 den fazla olan hayvan kesimi ürünleri kullanılamaz.

84. Okul öncesi çağı (3 ile 6 yaş) ve okul çağı (6 yaş ve üzeri) çocukların beslenmesi için uygun et ürünlerinin üretimi sırasında, diğer üretim yerlerinden getirilen taze ve dondurulmuş kan kullanılamaz.

85. Tüm çocuk yaş grupların beslenmesi için uygun konservelerin üretimi sırasında, mikrobiyolojik stabilizitenin ve güvenilirliğin ölçülmesi için konservenin üreticinin deposunda bekletilme süresi en az 21 gün olmalıdır.

86. Okul öncesi çağı (3 ile 6 yaş arası) ve okul çağı (6 yaş ve üzeri) çocukların beslenmesine uygun üretilen kıyılmış et şeklinde yarı mamul ürünlerin (et içerikli) bütün üretim kademelerinde, kıymanın sıcaklığı artı 3°C derece olmak zorundadır.

87. 6 ay ile 3 yaş arası çocukların beslenmesine uygun konservelerin üretimi sırasında, ambalajlanma (paketleme) işlemi hacmi maksimum 0,25 küp.dm olan tüketici ambalajlarına yapılır.

IX. Hayvan kesimi ürünü ve et ürünlerinin depolama, taşıma, bertaraf etme işlemleri için gerekenler:

88. Üreticiler, satıcılar ve hayvan kesimi ürünü ve et ürünlerinin yabancı üretici faaliyetini gösterenler, bu ürünlerin taşıma, saklama, satış işlemlerini Gümrük birliğinin " Gıda güvenirligi" üzerine (TR CU 021/2011) yönetmeliği düzenlemesine göre gerçekleştirilmeli.

89. Hayvan kesimi ürünleri ve et ürünlerinin taşıma, satış ve saklama işlemleri teknik düzenlemelere ve Gümrük birliğinin "[Gıda güvenirligi](#)" üzerine (TR CU 021/2011) yönetmeliği düzenlemesine göre gerçekleştirilmeli.

90. Hayvan kesimi ürünleri ve et ürünlerinin geri dönüşüm süreçleri, Gümrük birliğinin "[Gıda güvenirligi](#)" (TR CU 021/2011) yönetmelik düzenlemesine göre gerçekleştirilmeli.

91. Hayvan kesimi ürünleri ve et ürünlerinin saklama, taşıma, satış işlemleri sıranda bu ürünlere temas eden bütün malzemeler, ürünlere temas eden malzeme güvenliği düzenlemesine uygun olmadırlar.

92. Soğumuş ve taze kesilmiş etler saklama sırasında dikey bir pozisyonda birbirine temas etmeden asılmış şekilde bulunmaktadırlar.

93. Soğutma depolarında ürünler yığınlar halinde, raflar veya paletler üzerine yerleştirilir, bu palet veya rafların yerden yüksekliği en az 8-10 cm olmak zorundadır. Ürünler soğutma cihazlarında ve duvarlardan en az 30 cm uzaklıktadırlar. Raflar arasında ürüne kolay, engelsiz ulaşım sağlayacak geçişler bulunmalı.

94. Soğutma işlemleri ve saklama işlemleri için var olan soğutma hücreleri (depoları), termometre, otomatik derece kontrolü cihazları ve derece kayıt cihazları ile donatılmıştır.

95. Saklama işlemi sırasında ürünler, türüne, amacına (satış veya işleme) ve termal durumuna (soğutulmuş, dondurulmuş) göre gruplara ayrılır.

96. Kesim ürünlerin yükleme ve boşaltma esnasında soğutma odasındaki hava sıcaklığı artışı en fazla 5 ° C izin verilir, depolama, taşıma ve satış sırasında sıcaklık dalgalanmaları C. 2 ° aşmayacaktır.

97. Soğutulmuş ve dondurulmuş ürünlerin taşıma aracına veya konteynere yüklemesi yapılabildiği kadar soğutmasız mekânlarda muhafaza edilmesi yasaktır.

Tam, yarı ve çeyrek karkas taşıma sürecinde, birbirine temasları engellenerek asılı ve dik bir şekilde nakliyesi gerçekleşir. Dondurulmuş tam, yarım ve çeyrek karkasların yüzeylerin kirlenmesini engelleyecek şekilde, üst üste taşınmasına izin verilir.

99. Taşıma üretken hayvanların sonra kesim ve et ürünleri ürünlerin taşınması için araç ve konteynerlerin kullanımına izin verilmez.

Hayvanların üretim tesisine nakliyesi uzman ya da özel donanımlı araçlarla gerçekleşir.

Kesim ve et ürünlerin taşınması için araçlar ve konteynerler gözlem ve ayarlanan sıcaklığı kaydedebilen araçlarla donatılır.

100. Jelatin üretimi için düşünülen kemiğin dışında, taşıma ve (veya) tüketici ambalajı kullanılmadan toplu olarak kesim ve et ürünleri ürünlerinin taşınmasına izin verilmez.

101. Taşıma sürecinden sonra araçlar ve konteynerler sıhhi tedaviye (dezenfeksiyon) tabi tutulur.

102. Satış, taşıma ve saklama sürecinde dondurulmuş kesim ve et ürünlerin çözülmesine izin verilmez.

103. Perakende ve toptan ticari işletmelerinde daha önce vakum altında veya modifiye edilmiş atmosferde paketlenmiş kesim ve et ürünlerini, tekrar vakum altında ve modifiye edilmiş atmosferde paketlenmesine izin verilmez.

X. Kesim ve et ürünleri ambalajına ilişkin talepler

104. Hayvan kesimi ve et ürünlerinin ambalajı (ambalajlama malzemeleri dahil) [Gümrük Birliği'nin "Paketin güvenliğine ilişkin" teknik düzenlemelerine](#) (TR CU 005/2011) uygun olmadıkları.

105. Hayvan kesimi ürünleri ve et ürünlerine temas eden malzemeler, ürünlerin güvenliğini ve ürünlerin son kullanma tarihleri içerisinde Gümrük birliğinin gümrük noktalarına varması ile kimlik işaretlerinin değişmezliğini sağlamalıdır.

XI. Hayvan kesimi ürünleri ve et ürünlerinin işaretlenmesi için talepler

106. Hayvan kesimi ürünü ve et ürünlerinin etiketlenmesi, Gümrük birliğinin ["gıda ürününün etiketleme bölümüne" ilişkin teknik mevzuat](#) ayrıca [107-126 teknik mevzuatın bölümlerin taleplerine uygun olarak yapılmak zorundadır.](#)

107. Tüketicilerin (alıcıları) sapma, şüphe uyandıracak eylemlerden sakınması için:

a) Hayvan kesimi ürünü ve et ürünlerinin üzerinde farklı ürünlerin belirtilmesi için kullanılan işaret veya yazıların (örneğin, "yüksek kaliteli et", "mermer et", "helal", "koşer et"), Gümrük birliğinin ["gıda ürününün etiketleme bölümüne" ilişkin teknik mevzuatına uygun etiketlenmek zorundadır.](#)(TR CU 022/2011);

b) genel tüketim ürünlerinin, çocuk tüketimi için uygun ürünler gibi algılanan uyduruk isimler (örneğin, sosis "Detskiye", salam "Karapuzik", "Krepış", "Toptijka") altında etiketlenmesi uygun görülmemektedir.

c) et ürünlerinin, devletlerarası (bölgesel) standartlara göre isimlendirilmiş ürünlerle aynı veya karıştırılacak derecede benzeyen uydurulmuş ve o standartlara göre üretilen isimlerle hariç, örneğin ("Doktorskaya", "Lübitelskaya", "Moskovskaya", "Zernistaya", "Moloçnaya") isimlendirilmesine (etiketlenmesine) izin verilmez.

d) anatomik oluşumlarına (özelliklere) göre (örneğin, "göğüs", "pastırma", "boyun", "incik"), karakteristik ismin kullanılması (örneğin: "sosis", "sala (salamura domuz yağı)", "jambon"), içerik bileşenlerine göre (örneğin: "Domuz", "Sığır", "domuz etinden", "Sığır etinden") veya mutfakta geniş kullanıma sahip olan ürünlere göre (örneğin: "pastroma", "salamura et", "kupatı", "biftek") olarak isimlendirilmesine izin verilir.

108. Soğutma hariç herhangi bir ısı işleminden geçmiş ürünün, "soğutulmuş hammaddeden üretilmiş" cümlesi veya bunu çağrıştıracak cümleler kullanılarak etiketleme yapılmasına izin verilmez.

109. Et ürünlerinin isimlendirilmesinde ürünün hangi gruba dahil olduğuna (örneğin: "etli", "et içerikli", "bitkisel-etli"), ürünün şekline (örneğin: "salam ürünü", "et ürünü", "yarı mamul", "mutfak ürünü", "konserve", "domuz yağı ürünü", "kuru gıda", "et suyu") göre açıklamalar etiket üzerinde ismin yakınlarında veya özellikle belirtilerek yer alır.

110. Et ürünün üretimi sırasında mekanik doğrama yapıldı ise bu ürünün içeriğinde belirtilmelidir (örneğin: "mekanik doğranmış et").

111. Et ürünün üretiminde herhangi bir şekilde su (don vaziyette, tuzlu su, çözelti vb.) ihtivasi mevcut ise bu etiketleme sırasında içerikte belirtilir.

112. Et ürünlerinin etiketlenmesinde bu ürünlerinin içeriğindeki kompleks gıda katkılarının içeriğinde bulunan bileşenler belirtilmeden, yazılmasına izin verilmez.

113. Salam ürünlerinin ve et ürünlerinin etiketlenmesinde eğer salam ürünlerinin ve et ürünlerinin üretiminde mikroorganizmaların başlangıç kültürleri kullanıldı ise belirtilmelidir.

114. Enzim preparatları ile işlenen hayvan kesimi ürünü ve et ürünleri bu preparatların eğer aktivitesi devam ediyorsa, kalıcı ise bu ürünlerin etiketlenmesinde içeriğinde belirtilmelidir.

115. Vakum altında veya değiştirilmiş atmosferde vakumlu olarak veya modifiye atmosferde paketlenmiş kesim ve et ürünleri uygun bilgileri içermeli (örneğin, "vakum altında paketlenmiş; modifiye atmosferde paketlenmiş gibi) .

116. Eğer üretici toptan ve perakende satışı için gelen kesim veya et ürünlerinin satış sürecinde tüketiciler için uygun paketlenmiş paketlere paketlemek veya ürünlerin miktarını değiştirecek şekilde tekrar paketlenme işlemi yapmak istiyorsa, bu ürünlerin etiketlenmesinde paketin açılmadan önceki ve açıldıktan sonraki raf ömürleri genel raf ömrü ile birlikte belirtilmelidir.

Kesim ürünü ve et ürünlerinin etiketlenmesinde bu bilgilerin eksik olması halinde toptan ve perakende satışı için gelen bu ürünlerin, paketlenme şeklinde ve miktarında değişiklik yapılmasına izin verilmez.

Toptan ve perakende satışı esnasında tüketicinin gözü önünde paketlenmiş ürünler hariç, toptan ve perakende satışı için paketlenme ve miktar değişikliğine uğramış ürünlerin üzerinde paketlenme tarihi ve raf ömrü belirtilmelidir.

117. Karkas, yarım karkas, çeyrek karkas veya kesilmiş parça halinde et ürünlerinin etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116 bölümlerine uygun olmalıdır.](#) ayrıca aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır.

a) Veterinerlik alanında üye devletlerin mevzuatın talebine göre direk karkas, yarı karkas, çeyrek karkas üzerine veterinerlik damgası uygulanır.

b) Direk karkas, yarım karkas ve çeyrek karkas üzerine ayrıca ürün ile ilgili ticari mühür uygulanır.

c) paketlenmemiş kesim ürünlerine ait nakliyat belgeleri içerisinde şu bilgiler yer alır:

üretim hayvanın türü, kesim ürünün ismi, karkas, yarım karkas, çeyrek karkasların ısı durumları ("soğutulmuş", "dondurulmuş"), karkasın anatomik bölgesi;

kesim ürünü üreticisinin ismi ve üretim yeri;

Kesim ürünün miktarı;

Kesim ürünün üretim tarihi; raf ömrü ve saklama koşulları

Nakliye veya tüketim ambalajı bulunması halinde yukarıda belirtilen bilgiler, ambalajın üzerinde veya nakliye belgelerinde yer alırlar.

118. Sakatat ürünlerinin etiketlenmesi [teknik düzenlemelerin 106-116 bölümlerine uygun olmalıdır](#) ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) Veterinerlik alanında üye devletlerin talebine göre nakliye ambalajı üzerine veterinerlik damgası vurulur.

b) etiketlemede ürünün ısı durumu (örneğin: "soğutulmuş, "dondurulmuş") ile ilgili , sakatat ürünün ismi ve kesim hayvanının adı bulunur;

c) etiketlemede sakatat ürünün kategorisi hakkında (örneğin. 1 kategori soğutulmuş dana karaciğeri) bilgi verilir.

119. Dondurulmuş et bloklarının ve yarı mamul ürünlerinin etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116](#) bölümlerine uygun olmalıdır ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) Veterinerlik alanında üye devletlerin talebine göre nakliye ambalajı üzerine veterinerlik damgası vurulur.

b) etiketlemede yarı mamul ürünün ismi, et veya yarı mamul ürünün çeşidi, üretimde kullanılan hayvanın türü, ayrıca sinir ve yağ dokusu hakkında bilgiler (kıyılmış et için geçerlidir) yer alır;

c) etiketlemede yarı mamul ürünün kategorisi (örneğin: "dana karaciğerinden dondurulmuş blok) hakkında bilgiler verilir.

120. Yarı mamul ürünlerinin ve mutfak ürünlerinin etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116 bölümlerine](#) uygun olmalıdır ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) etiketlemede, ürünün çeşidi ("etli", "et içeren") , et ürünün şekli ("yarı mamul", "mutfak ürünü") , yarı mamul ve mutfak ürünün şekli ("kıyılmış", "hamur içinde", "doğranmış" "kıyma", "büyük parçalı", "şekil verilmiş", "küçük parçalı"), ısı durumu ile ilgili ("soğutulmuş"- herhangi bir ölçüm noktasında -1

°C den +6°C dereceye kadar ısıya sahip olan yarı mamul ve mutfak ürünleri için, "dondurulmuş" -8 dereceden yüksek olmayan ısıya sahip yarı mamul ve mutfak ürünleri için) bilgiler yer alır.

b) soğutulmuş ürünün dondurulmuş üründen yapılmış olması durumunda, bu etiketlemede belirtilir (örneğin: "dondurulmuş hammaddeden üretilmiştir);

c) etiketleme yarı mamul kategorisi hakkında (mevcut ise) şu bilgiler gösterilir;

d) etiketlemede yarı mamul ve mutfak ürünleri hakkında (örneğin: "pane edilmiş" , " garnitürlü", "garnitür olmadan", "krep", "peleni" , "manti") ayrıca bilgiler yer alır.

121. domuz beyni salamı, et ürünlerini ve salam ürünlerin etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116](#) bölümlerine uygun olmalıdır ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) etiketlemede et ürünün çeşidi ("etli", "et içeren", "tahıl-etli", "bitkisel-etli", et ürününün şekli ("salam ürünü", "et ürünü", "domuz yağı salamı ürünü"), teknolojik işlemenin süreci ("haşlanmış", "füme edilmiş", "yarı füme edilmiş", "haşlanmış-füme edilmiş", "çiğ-füme edilmiş", "çiğ", "fırınlanmış", "fırınlanmış-füme", "haşlanmış-fırınlanmış", "kızartılmış", "tuzlu") hakkında bilgiler yer alır.

b) dondurulmuş ürünlerin etiketlenmesinde ürünün ısı durumu ile (dondurulmuş) ilgili bilgiler verilir;

c) etiketlemede salam ürünleri, et ürünlerinin ve domuz beyni salam ürünlerinin kategori ve çeşidi hakkında bilgiler yer alır.

d) salam ürünlerin etiketlenmesine ek olarak salam ürünleri (örneğin:"salam", "sosis", "shpikachki", "ekmek salamı") hakkında bilgi içerebilir;

e) etiketlemede et ürünlerinin anatomik özellikleri hakkında (örneğin: "göğüs", "bonfile" , "boyun", "boğum") bilgi içerebilir;

122. Konservelerin etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116 bölümlerine](#) uygun olmalıdır ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) etiketlemede et ürünün çeşidi ("etli", "et içeren", "et-bitkisel", "sebze-et") et ürünün şekli ("konserveler") teknolojik işleme süreçleri ("sterilize edilmiş", "pastörize edilmiş") hakkında bilgi verilir.

b) etiketlemede konservelerin şekli hakkında ("parçalı", "kıyılmış", "kıyma" , "pate", "jambon") bilgi verilir;

c) etiketlemede konservelerin çeşidi hakkında bilgi verilir;

d) tüketici ambalajına etiketleme tipografi, fleksografi veya farklı ofset baskı kullanılarak fırsatı olmayan ürünlerin, ürünün son kullanma tarihi hakkındaki bilgiler kapağın,etiketine veya ürünün alt

kısmına yazılır.

118. Sakatat ürünlerinin etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116 bölümlerine](#) uygun olmalıdır ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) kuru ürünlerin etiketlenmesi, et ürünleri ("et", "et içeren", "etli tahıl" grubu, "sebze-et" hakkında bilgi) ve et ürünlerinin çeşidi("kuru gıda") hakkında bilgi içerir;

b) et suyu etiketlenmesi etli ürünlerin çeşidi (etli), teknolojik işleme süreci ("kuru", "konservelenmiş", "sıvı"), ve et ürünün şekli ("et suyu") (örneğin: " konsantre etli et suyu") hakkında bilgi içerir.

124. Eritilmiş Yağ etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116 bölümlerine](#) uygun olmalıdır ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) etiketlemede üretimde kullanılan hayvan yağı ("donmuş domuz yağı", "donmuş sığır yağı") hakkında bilgi verilir;

b) Dondurulmuş ürünlerin etiketlenmesi ürünün ısı durumu ("dondurulmuş") hakkında bilgi içerir.

125. Jelatinin etiketlenmesi etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-116 bölümlerine](#) uygun olmalıdır, ayrıca jelatinin etiketlenmesi jelatinin markası hakkında bilgi verilir.

126. Çocuk tüketimine uygun hayvan kesimi ürünü ve et ürünlerinin etiketlenmesi teknik düzenlemelerin [106-125 bölümlerine](#) uygun olmalıdır ve aşağıdaki taleplere göre yapılmalıdır:

a) etiketlemede bu tür ürünlerin hedef gösterdiği ("küçük çocuklar için", "okul öncesi çağı çocuklar için", "okul çağındaki çocuklar için"), veya tüketilebilecek yaşı net belirten (örneğin: " 6 yaşından itibaren") bilgiler bulunur.

b) etli ürünleri etiketlenmesinde ambalajın açıldığı günden itibaren olan son kullanma tarihi ve saklama koşulları hakkında bilgiler bulunur;

c) etiketlemede et ürününün sınıfı hakkında bilgiler verilir;

d) bebeklerin tüketimi için uygun (bebek maması) etli ürünlerin etiketlenmesinde, bu ürünün hangi ay itibari ile bebek diyetine dâhil olabileceği, bu ürünün doğranma derecesini ("homojenize", "püre", "büyük parçalı", ayrıca kullanımı için öneriler hakkında bilgiler verilir.

XII. Hayvan kesimi ve et ürünlerinin güvenlik taleplerine uyulması

127. Hayvan kesimi ve et ürünlerine dahil teknik düzenlemelere ve Gümrük birliğinin düzenlemelerine uyulması, bu düzenlemelerin içerdği taleplerin yerine getirilmesi ile gerçekleşebilir.

128. Araştırma yöntemleri ve ölçümler, araştırma yöntemleri ve ölçümlerin yapılma kuralları ve yöntemlerini bulunduran, ayrıca teknik düzenlemelerin uygulanması ve ürünün değerlendirilmesi için gerekli olan örnek alma işleminin (seçme) kurallarını içeren standartlar listesinin standartlarına göre yapılır.

XIII. Kesim ürünleri ve et ürünlerinin uygunluğu açısından değerlendirilmesi

129. Kesim ürünleri ve et ürünlerinin uygunluğu açısından, nakliye, satış, saklama, geri dönüşüm ve üretim sürecinin değerlendirilmesi, teknik düzenlemelerin ve Gümrük birliğinin "[Gıda ürünlerinin güvenirligi](#)" hakkındaki teknik düzenlemelerine uygun şekilde yapılmalıdır. (TR CU 021/2011).

130. Hayvan kesimi ürünleri ve et ürünleri (bebek maması için kullanılan hayvan kesimi ürünleri dahil) Gümrük birliğinin gümrük topraklarına yayılmadan önce, veteriner ve sıhhiye kontrollerine maruz kalır.

131. Hayvan kesimi ürünlerinin veterinerlik ve sıhhiye kontrolleri, sonuçlarının yayınlanma süreci "[Gıda güvenliği üzerine](#)" Gümrük Birliğinin teknik düzenlemelerin (TR CU 021/2011) veteriner ve sıhhiye kontrolü bölümüne uygun olarak gerçekleşir.

132. Et ürünlerinin (bebek maması ve yeni tip üretim ürünleri hariç) Gümrük Birliğinin topraklarında yayılmadan önce, gereken düzene göre uygunluk beyanına tabi tutulur.

133. Et ürünlerinin, bu teknik düzenlemenin ve Gümrük Birliği teknik mevzuat taleplerine uygunluğu, başvuru sahibi tarafından kendi delillere dayanarak, uygunluk beyanı kabul edilmesi yoluyla ve yönetim sistemi(6d şemaları için) belgelendirme kurumundan alınan deliller, belgelendirme kurumların ortak siciline dahil edilen akredite test laboratuvarı ve test laboratuvarı onayı ile gerçekleştirilmektedir

134. Et ürünlerinin Uygunluk beyanı, teknik düzenlemelerin talebine göre, beyan sahibinin tercih ettiği beyan şemaların bir tanesine göre gerçekleşir.

3d ve 6d şemalarına göre uygunluğunun beyanında, başvuran tarafından üye ülke mevzuatı uyarınca ve o ülke sınırlarında ithal edilen et ürünlerin Gümrük birliğinin teknik mevzuatı ve bu teknik mevzuat taleplerine uygunluğunun sağlanması kısmında sözleşmeye dayanarak üretici veya yabancı üretici fonksiyonlarını gerçekleştiren bireysel girişimci olarak, tüzel ya da gerçek kişi kaydını gerçekleştirebilir

4d şemalarına göre uygunluğunun beyanında, başvuran tarafından, üye ülke mevzuatı uyarınca ve o ülke sınırlarında ithal edilen et ürünlerin Gümrük birliğinin teknik mevzuatı ve bu teknik mevzuat taleplerine uygunluğunun sağlanması kısmında sözleşmeye dayanarak üretici, satıcı veya üretici fonksiyonlarını gerçekleştiren bireysel girişimci olarak, tüzel ya da gerçek kişi kaydını gerçekleştirebilir.

3D beyan şeması şunları içerir: analiz ve teknik dokümantasyonu oluşturma; üretim kontrolünün uygulanması; et ürünlerinin örnekleri test etme; beyanın kabul ve uygunluk kaydı; tek bir referans işareti uygulanması.

Başvuran et ürünlerinin teknik dokümantasyonu oluşturur ve analizleri yürüten teknik düzenlemelerin ve Gümrük Birliği düzenlemelerinin taleplerine, uygun olması için önlemler alır.

Başvuru sahibi üretim kontrolünün gerçekleşmesini sağlar.

Et ürünlerin bu teknik mevzuat ve Gümrük Birliğinin tabi olduğu teknik mevzuata uygunluğunu denetlemek amacıyla, başvuru sahibi Gümrük birliği belgelendirme kurumların ortak siciline dahil edilen akredite test laboratuvarında et ürünlerin numuneleri üzerinde testler gerçekleştirmektedir.

Seri olarak üretilen et ürünlerinin uygunluk beyanının geçerliliği, 3 yıldan fazla değildir.

136. 4d beyan şeması aşağıdakilerini içerir: teknik dokümantasyonu oluşturma ve analizi; et ürünlerinin örnekleri test edilmesi; Kabul ve uygunluk beyanının kayıt; tek bir referans işareti uygulanması.

Başvuran, teknik dokümantasyon oluşturup, analizini yapar.

Et ürün partisinin bu teknik mevzuata ve Gümrük Birliğinin tabi olduğu teknik mevzuata, uygunluk beyanını onaylanmasını sağlamak için, başvuru sahibi Gümrük birliği belgelendirme kurumların ortak siciline dâhil edilen akredite test laboratuvarında et ürünlerin numuneleri üzerinde testler gerçekleştirmektedir.

Et ürünlerinin uygunluk beyanının geçerlilik süresi et ürünlerinin raf ömrüne tekabül eder.

137. 6d beyanname şeması içeriği:

oluşturma ve yönetim sistemleri belgelendirme tarafından verilen kalite yönetim sistemi ve güvenlik (kopya) için sertifikada bulunan teknik dokümantasyon, analizi;

üretim kontrolünün uygulanması;

et ürünlerinin numunelerini test etme;

uygunluk beyanının kabulü ve kaydı;

Tek bir referans işaretinin uygulanması;

kalite yönetim sistemi ve güvenlik denge kontrol çalışması.

Başvuru sahibi et ürünlerin üretimi için Gümrük birliğinin tabi olduğu teknik mevzuat ve bu teknik mevzuat taleplerine uygun üretim şartları, güvenlik ve kalite yönetim sisteminin istikrarı sağlamak için gerekli tedbirleri alacak, teknik dokümantasyon oluşturacak ve analizlerini yürütecektir.

Başvuran üretim kontrolünün yapılmasını sağlar ve yönetim sistemine yönelik değişiklik planları hakkında yönetim sistemi belgelendirme kuruluşlarını bilgilendirir

Et ürünlerin bu teknik mevzuat ve Gümrük Birliğinin tabi olduğu teknik mevzuata uygunluğunu denetlemek amacıyla, başvuru sahibi Gümrük birliği belgelendirme kurumların ortak siciline dahil edilen akredite test laboratuvarında et ürünlerin numuneleri üzerinde testler gerçekleştirmektedir.

Yönetim sistemleri belgelendirme kuruluşu sisteminin istikrarı üzerinde denetim kalite yönetimi ve güvenlik kontrolü yürütmektedir.

Seri halinde üretilen et ürünlerinin uygunluğu hakkındaki beyan geçerlilik süresi en fazla 5 yıldır.

138. uygunluk beyanının oluşturulmasında kullanılan teyit edici hususlar içeriğinde şunları barındırmalıdır :

a) tüzel kişi ya da bireysel girişimci olarak devlet kayıtlarını teyit belgelerin kopyaları;

b) teknik şartlar veya bir belge, buna göre ürün üretilir.

c) Ürünün üretiminde uyulan belgeler listesi.

d) kalite ve güvenlik yönetim sistemine tabi sertifika veya kopyası;

e) Et ürünün test bildirimleri;

f) hayvan kesimi ve et ürününün test edilme bildirimleri

g) Sözleşme veya nakliyat belgeleri.

h) direkt veya dolaylı yoldan etin teknik düzenlemeleri ve Gümrük Birliği teknik düzenlemeleri taleplerine uygunluğunu gösteren diğer belgeler.

139. Teknik düzenlemelere [uygunluk beyanı birleşik şekil ve kurallarına göre](#) onaylanmış [25 Aralık 2012 tarih ve N 293 Avrasya Ekonomik Komisyonu Yönetim Kurulu Kararlarına göre](#) yayımlanır.

140. Uygunluk beyanının yürürlüğe girmesi verilmiş uygunluk sertifikaların ve öngörülen şekilde tek form olarak tasarlanmış kayıtlı uygunluk beyanların, birleşik sicile kaydı tarihinden itibaren başlar

141. Bütün onaylama işlemlerinin sonunda başvuru sahibi et ürünleri için belge dosyası oluşturur, dosya içinde bulundurması gerekenler:

a) teknik düzenlemelerin [138 maddesinin\(teknik belgeler, uygunluk beyanına ek delil ürünleri\) talebine uygun](#) belgeler.

b) Birleşik Kayıt kuruluşlarına ve Gümrük Birliğinin deney laboratuvarlarına üye akredite deney laboratuvarında yapılmış deneylerin protokolü.

c) Uygunluk beyanı kaydı.

142. Başvuru sahibinin muhafaza etmesi gereken et ürünleri üzerine belgeler topluluğu:

a) Seri halinde üretilen - et ürünün üretim tarihinin bitişinden en az 5 yıl süreyle,

b) ürün partisi için - et ürünü partisinin satın alındığından itibaren en az 5 yıl süre ile.

143. [Teknik Düzenlemelerin 141 inci bölümüne göre belirtilen belgeler devlet kontrolü \(denetim\)](#) kapsamında teslim edilmelidir.

144. Çocuk tüketimine uygun et ürünlerinin Gümrük Birliği topraklarında yayılmadan önce Gümrük Birliğinin ["Gıda ürünleri güvenirligi hakkında" teknik düzenlemelerin\(TR.CU 021/2011\)](#) talebine göre ürün devlet kaydına tabi tutulur.

145. Kesim ve et ürünlerinin (et ürünleri ve bebek maması için kesim ürünleri dahi) üretim süreçlerinin bu teknik düzenlemelere ve Gümrük Birliği teknik düzenleme taleplerine uygunluk değerlendirmesi Gümrük birliğinin ["Gıda ürünlerin güvenliğine ilişkin"\(TR CU 021/2011\)](#) teknik mevzuatında belirlenen sıralamaya göre, üretim tesislerinin devlet kayıt formunda bu işlemlerin gerçekleşmesinden önce başlatılır.

146. Kesim ve et ürünlerinin (et ürünleri ve bebek maması için kesim ürünleri dahi) üretim, saklama, taşıma, satış ve geri dönüşüm süreçlerin, bu teknik düzenlemelere ve Gümrük Birliği teknik düzenleme taleplerine uygunluk değerlendirme, bu teknik düzenlemenin ve Gümrük birliğinin teknik düzenlemenin tabi olduğu şartlarına uyularak devlet denetimi şeklinde gerçekleşir.

XIV. Gümrük Birliği üye devletlerin pazarında yayılan ürünün tek bir piyasa işareti ile etiketlenmesi

147. Gümrük Birliği üye devletlerin pazarında yayılan ürünün tek bir piyasa işareti ile etiketlenmesi kesim ürününün piyasaya sürülmesinden önce yapılır.

Teknik düzenlemelerin ve Gümrük Birliğinin teknik düzenlemelerine göre değerlendirme (onaylama)

işlemini geçmiş ürünler, Gümrük Birliği üye devletlerin pazarında yayılan ürünün tek bir piyasa işareti ile etiketlenmek zorundadır.

148. Gümrük Birliği üye devletlerin pazarında yayılan paketlenmemiş hayvan kesimi ürüne ve et ürünlerinin tek bir piyasa işareti ile etiketlenmesi nakliye belgelerine yapılır.

149. Gümrük Birliği üye devletlerin pazarında yayılan direkt nakliye ambalajına paketlenmiş hayvan kesimi ürüne ve et ürünlerinin tek bir piyasa işareti ile etiketlenmesi nakliye ambalajına ve (veya),etiket üzerine ve (veya), her nakliye ambalajına eklenen broşüre ve nakliye belgelerine yapılır.

XV. Teknik Yönetmeliği hükümlerine uyulması üzerinde devletin kontrolü

150. Kesim ve et ürünlerinin Üye Devletin mevzuatına uygun olarak üretimi, depolanması, taşınması, satışı ve bertaraf ilgili süreçlerle ilgili teknik düzenlemelerin gereklerine uyma üzerinde devlet kontrolü (denetim).

XVI. Koruma şartı

151. Yetkilendirilmiş üye devletlerin kurumları bu teknik düzenlemelere ve Gümrük Birliğinin teknik düzenlemelerine uygun olmayan hayvan kesimi ürünü veya et ürünlerinin, Gümrük Birliği topraklarında yayılmaması yanı sıra satıştan kaldırılması için gerekli bütün önlemleri almak zorundadır.

Bu durumda görevlendirilmiş üye devletin kurumu, bu kararın alınma nedenlerini ve bu tedbirin alınma nedenini açıklayan delilleri sunarak aldığı karar ilişkin diğer üye devlet kurumunu bilgilendirmek zorundadır.

Ek N 1. Kesim ve et ürünleri, güvenlik ürünleri için Mikrobiyolojik standartları

"Et ve et ürünleri güvenliği üzerine
" Gümrük Birliği'nin teknik düzenlemesine dair

Ek No: 1

(TR CU 034/2013)

Ürünlerin Adı	Göstergeler	İzin verilen düzeyler en fazla	Uyarı
1	2	3	4

I. Taze, soğutulmuş ve dondurulmuş et. Soğutulmuş ve dondurulmuş yarı işlenmiş ürünler (her çeşit üretim hayvanı)

1. Taze ve soğutulmuş et:

a) Taze karkaslar, yarım karkaslar, çeyrekler, parçalar

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

10

* Koloni oluşturuucu birimler.

b) bebek maması için taze karkaslar, yarım karkaslar, çeyrekler ve parçalar

1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

İzin verilmez

10

* Koloni oluşturuucu birimler.

c) soğutulmuş karkaslar, yarım karkaslar, çeyrekler, parçalar

1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

İzin verilmez

1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

d) soğutulmuş karkaslar, yarım karkaslar, çeyrekler, parçalar

0,1 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)

0.1 g'da Proteus cinsi bakterileri

İzin verilmez

İzin verilmez

7 günden fazla raf ömrüne sahip ürünler için

e) bebek maması için soğutulmuş karkaslar, yarım karkaslar, çeyrekler, parçacıklarda

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

f) soğutulmuş karkaslar, yarım karkaslar, çeyrekler, parçalar

0,1 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)

1g'da olan Proteus cinsi bakterisi

İzin verilmez

İzin verilmez

d) vakum altında ya da modifiye gaz atmosferi içinde paketlenmiş, soğutulmuş parçacıklar

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

0,01 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) mayalar, * CFU / g , en fazla

İzin verilmez

1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

0.01 g'da olan sülfid azaltıcı klostride

İzin verilmez

2. Dondurulmuş et:

a) Taze karkaslar, yarım karkaslar, çeyrekler, parçacıklarda

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

0,01 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)

İzin verilmez

b) bebek maması için karkaslar ve parçalı et

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

0,01 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

İzin verilmez

c) et blokları

5 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

0,001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla

İzin verilmez

ç) bebek maması için bloklar

1 x 10

* Koloni oluşturucu birimler.

	0,001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez	
d) Mekanik olarak ayrılan et (kemikten ayrılmış)	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	5 x 10 ⁶ (yanan yüzey olmadan numune hazırlama)	

* Koloni oluşturucu birimler.

	0,0001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	izin verilmiyor (yanan yüzey olmadan numune hazırlama)	
3. Okul öncesi ve okul çocukları için yarı işlenmiş et gıdaları	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	5 x 10 ⁶	yarı işlenmiş doğranmiş ürünler için

* Koloni oluşturucu birimler.

	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10 ⁶	yarı işlenmiş topaklı ürünler için
--	---	---------------------	------------------------------------

* Koloni oluşturucu birimler.

	0,001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez	
	0,1 g'da S. aureus miktarı Küf, CFU * / g , daha fazla değil	İzin verilmez 250	yarı işlenmiş kotletpane ürünleri için

4. Marine edilmişier dahil yarı işlenmiş (et içeren) kemiksiz et ürünleri (dondurulmuş, soğutulmuş):

a) iri topaklı	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	5 x 10 ⁶	
----------------	---	---------------------	--

* Koloni oluşturucu birimler.

b) ince topaklı	0,001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	İzin verilmez 1 x 10
-----------------	---	-------------------------

* Koloni oluşturuucu birimler.

5. Kıyılmış yarı işlenmiş (et içeren) et ürünleri (dondurulmuş, soğutulmuş):	0,001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez
a) kalıplanmış, kotletpane de dahil olmak üzere	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	5 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

	0,0001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) Küf, CFU * / g , daha fazla değil	İzin verilmez 500	1 aydan uzun raf ömrüne sahip yarı işlenmiş kotletpane ürünler için
--	--	----------------------	---

* Koloni oluşturuucu birimler.

b) içi doldurulmuş hamur kabuğunda	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	2 x 10
------------------------------------	---	--------

* Koloni oluşturuucu birimler.

	0,0001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) Küf, CFU * / g , daha fazla değil	İzin verilmez 500	1 aydan uzun raf ömrüne sahip yarı işlenmiş ürünler için
--	--	----------------------	--

* Koloni oluşturuucu birimler.

c) kıyma mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla 5 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

6. Yarı işlenmiş et mamulleri (iri topaklı, alakart, küçük ebatlı) 0,0001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla İzin verilmez 5 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

II. Soğutulmuş ve dondurulmuş sakatat. Kan ve işlenmiş ürünleri (her türlü üretken hayvanların)
7. Gıda için kan 0,0001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla İzin verilmez 5 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

8. Bebeklerin beslenmesi için kandan üretilmiş kan kuru gıda 0,1 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) 1 g'da olan sülfid azaltıcı klostrid 1 g'da olan S. aureus miktarı İzin verilmez İzin verilmez İzin verilmez mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla 2.5 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

9. İşlenmiş kan ürünleri :
a) Gıda albumini 1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform) 1 g'da olan S. aureus miktarı İzin verilmez İzin verilmez

mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla 2.5 x 10

* Koloni oluşturucu birimler.

	0,1 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez
	1 g'da olan sülfid azaltıcı klostrid	İzin verilmez
	1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez
	1g'da olan Proteus cinsi bakterisi	İzin verilmez
Kanın kuru konsantre plazması (serum)	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	5 x 10

* Koloni oluşturucu birimler.

	0,1 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez
	1 g'da olan sülfid azaltıcı klostrid	İzin verilmez
III. Et salam sosis ürünleri (et ihtiva eden). Et ve et içeren ürünler (et ihtiva eden). Et içeren dondurulmuş mutfak ürünleri (üretken hayvanların her çeşidi)		
10. Salam sosis ürünleri ve et ürünleri (et içeren) füme, pişmemiş raf ömrü	0,1 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez
	0.01 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez
5 günden fazla olan doğranmış etler de dâhil olmak üzere	1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez
modifiye edilmiş atmosferi altında, vakum altında paketlenmiştir	1 g'da E. coli miktarı	İzin verilmez
11. Yarı füme ve haşlanmış füme etten salam sosis ürünü (et içeren) füme	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez
	0.01 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez
	1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez
12. Et salam sosis ürünleri (et ihtiva eden). füme, pişmemiş raf ömrü 5 günden fazla olan	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez
	0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez

doğranmış etler de dahil
olmak üzere
modifiye edilmiş atmosferi
altında, vakum altında
paketlenmiştir

13. Pastörize et (et içeren)
sosis

1 g'da olan *S. aureus* miktarı
mezofilik aerobik ve fakültatif
anaerobik mikroorganizmaların
sayısı, CFU * / g, en fazla

İzin verilmez

2 x 10

* Koloni oluşturucu birimler.

14. Okul öncesi ve okul
çocuklarının beslenmesi
için salam sosis ürünleri

1 gr içinde *E. coli* grubu
bağırsak bakterileri (koliform)
0,1 g'da olan sülfid azaltıcı
klostride
B. cereus 1 g
mezofilik aerobik ve fakültatif
anaerobik mikroorganizmaların
sayısı, CFU * / g, en fazla

İzin verilmez

İzin verilmez

İzin verilmez

1 x 10

* Koloni oluşturucu birimler.

1 gr içinde *E. coli* grubu
bağırsak bakterileri (koliform)
1 g'da *E. coli* miktarı
1 g'da olan *S. aureus* miktarı
0,1 g'da olan sülfid azaltıcı
klostride
mayalar, * CFU / g , en fazla

İzin verilmez

İzin verilmez

İzin verilmez

İzin verilmez

100

5 günden fazla
raf ömrüne sahip
ürünler için

5 günden fazla
raf ömrüne sahip
ürünler için

* Koloni oluşturucu birimler.

Küf, CFU * / g , daha fazla
değil

100

5 günden fazla
raf ömrüne sahip
ürünler için

* Koloni oluşturucu birimler.

15. Haşlanmış salam sosis
ürünleri (et içeren)

mezofilik aerobik ve fakültatif
anaerobik mikroorganizmaların

2.5 x 10

	sayısı, CFU * / g, en fazla		
	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	0.01 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez	
	1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez	
16. 5 günden fazla raf ömrüne sahip haşlanmış et salam sosis ürünleri (et ihtiva eden) için modifiye edilmiş atmosferi altında, vakum altında paketlenmiştir modifiye edilmiş atmosferi altında	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10 ⁶ 2.5 x 10 ⁶	kesim hizmeti için
	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
* Koloni oluşturucu birimler.			
	0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez	
	1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez	
Haşlanmış et ve et içeren ürünler (et ihtiva eden)	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10 ⁶	
* Koloni oluşturucu birimler.			
	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez	
18. Füme haşlanmış et ürünleri (et içeren)-:			
a) kılıflanmış jambon, rulo, fileto, döş, boyun, domuz eti	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10 ⁶	
* Koloni oluşturucu birimler.			
	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez	

b) boyun (tanklar), incik mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla 1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform) 0.01 g'da olan sülfite azaltıcı klostride İzin verilmez
19. Fırında pişmiş füme edilmiş, fırında pişmiş (et içeren) et ürünleri mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla 1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform) 0,1 g'da olan sülfite azaltıcı klostride İzin verilmez
20. 5 günden fazla raf ömrü olan, haşlanmış, füme ve fırınlanmış füme dahil mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla 1 x 10 2.5 x 10

kesim hizmeti için

doğranmış ve modifiye atmosfer altında vakumlanmış ve paketlenmiş (et içeren) et ürünleri 1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform) İzin verilmez
Modifiye edilmiş atmosferde 0,1 g'da olan sülfite azaltıcı klostride İzin verilmez

* Koloni oluşturuucu birimler.

1 g'da olan S. aureus miktarı İzin verilmez
21. Okul öncesi ve okul çocukları için gıda ürünleri mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla 1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform) İzin verilmez

1 g'da E. coli miktarı	İzin verilmez	72 saatten uzun raf ömrüne sahip ürünler için.
1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez	
0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride mayalar, * CFU / g , en fazla	İzin verilmez 100	72 saatten uzun raf ömrüne sahip ürünler için.

* Koloni oluşturuucu birimler.

Küf, CFU * / g , daha fazla değil	100	72 saatten uzun raf ömrüne sahip ürünler için.
-----------------------------------	-----	--

* Koloni oluşturuucu birimler.

22. Dondurulmuş et ürünleri (et içeren):

a) Et ürünleri	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10
----------------	---	--------

* Koloni oluşturuucu birimler.

0,01 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez
0,1 g'da S. aureus miktarı	İzin verilmez
Enterococcus bakterileri, CFU * / g kadar, daha	1 x 10

* Koloni oluşturuucu birimler.

b) Et içeren	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	2 x 10
--------------	---	--------

* Koloni oluşturuucu birimler.

0,01 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez
0,1 g'da S. aureus miktarı	İzin verilmez

	Enterococcus bakterileri, CFU * / g kadar, daha	1 x 10	
IV. Termal işlenmiş malzemelerden elde edilmiş salam sosis ürünleri (her türlü üretken hayvanlar)			
23. Kan ürünleri	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	2 x 10	

* Koloni oluşturuucu birimler.

	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	0,01 g'da olan sülfid azaltıcı klostride (iki günden fazla bir raf ömrüne sahip ürünler için- 0,1 g'da)	İzin verilmez	
	1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez	2 günden daha fazla raf ömrüne sahip ürünler
24. Zelse, saltisons	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	2 x 10	

* Koloni oluşturuucu birimler.

	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez	
	1 g'da olan S. aureus miktarı	İzin verilmez	2 günden daha fazla raf ömrüne sahip ürünler
25. Ciğer salamı	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	2 x 10	

* Koloni oluşturuucu birimler.

	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	0,01 g'da olan sülfid azaltıcı klostride (iki günden fazla bir raf ömrüne sahip ürünler için- 0,1 g'da)	İzin verilmez	

	1 g'da olan <i>S. aureus</i> miktarı	İzin verilmez	2 günden daha fazla raf ömrüne sahip ürünler
26. Pate	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10	

* Koloni oluşturuucu birimler.

	1 gr içinde <i>E. coli</i> grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez	
	0,1 g' da <i>S. aureus</i> miktarı (2 günden fazla raf ömrüne sahip ürünle r için - 1 g),	İzin verilmez	
27. Jöle, jöleli etler, akıcı olanlar vb.	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	2 x 10	

* Koloni oluşturuucu birimler.

	0,1 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform)	İzin verilmez	
	0,1 g'da olan sülfid azaltıcı klostride	İzin verilmez	
	0,1 g' da <i>S. aureus</i> miktarı (2 günden fazla raf ömrüne sahip ürünle r için - 1 g),	İzin verilmez	
28. Okul öncesi ve okul çocukları için pate	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10	

* Koloni oluşturuucu birimler.

	1 gr içinde <i>E. coli</i> grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez	
	1 g'da <i>E. coli</i> miktarı	İzin verilmez	72 saatten uzun raf ömrüne sahip ürünler için.
	1 g'da olan <i>S. aureus</i> miktarı	İzin verilmez	

0,1 g'da olan sülfite azaltıcı klostride mayalar, * CFU / g , en fazla	İzin verilmez 100	72 saatten uzun raf ömrüne sahip ürünler için.
--	----------------------	--

* Koloni oluşturu birimler.

Küf, CFU * / g , daha fazla değil	100	72 saatten uzun raf ömrüne sahip ürünler için.
-----------------------------------	-----	--

* Koloni oluşturu birimler.

V. Konserve et, et-sebze, sebze-et (her türlü üretken hayvanlar)

29. Pastorize edilmiş konserveler
Pastorize edilmiş konserveler için "Et ve Et Ürünleri Güvenliği Üzerine" Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği ([TR CU 034/2013](#)) 2 nolu Ek [düzenlemesine göre](#) mikrobiyolojik güvenlik standartlarına (endüstriyel sterilizeye) uygun olmalıdır.
30. Sterilize edilmiş konserveler
Sterilize edilmiş konserveler için "Et ve Et Ürünleri Güvenliği Üzerine" Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği ([TR CU 034/2013](#)) 2 nolu Ek [düzenlemesine göre](#) mikrobiyolojik güvenlik standartlarına (endüstriyel sterilizeye) uygun olmalıdır.
31. Konserve bebek maması
Sterilize edilmiş konserveler için "Et ve Et Ürünleri Güvenliği Üzerine" Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği ([TR CU 034/2013](#)) 2 nolu Ek [düzenlemesine göre](#) mikrobiyolojik güvenlik standartlarına (endüstriyel sterilizeye) uygun olmalıdır.

VI. Konserve et pate, et-sebze, sebze-et (her türlü üretken hayvanlar)

32. Pastorize edilmiş konserve
Pastorize edilmiş konserveler için "Et ve Et Ürünleri Güvenliği Üzerine" Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği ([TR CU 034/2013](#)) 2 nolu Ek [düzenlemesine göre](#) mikrobiyolojik güvenlik standartlarına (endüstriyel sterilizeye) uygun olmalıdır.
33. Sterilize edilmiş konserveler
Sterilize edilmiş konserveler için "Et ve Et Ürünleri Güvenliği Üzerine" Gümrük Birliği Teknik Yönetmeliği ([TR CU 034/2013](#)) 2 nolu Ek [düzenlemesine göre](#) mikrobiyolojik güvenlik standartlarına (endüstriyel sterilizeye) uygun olmalıdır.

VII. Kurutulmuş et (et içeren) ürünleri

34. Kurutulmuş et (et içeren) ürünleri	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	2.5 x 10
--	---	----------

* Koloni oluşturuucu birimler.

1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez
Küf, CFU * / g , daha fazla değil	100

* Koloni oluşturuucu birimler.

VIII. Soğutulmuş, dondurulmuş domuz yağı ve ürünleri

35. Soğutulmuş, dondurulmuş tusuz domuz yağı	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	5 x 10
--	---	--------

* Koloni oluşturuucu birimler.

36. Tuzlu, füme, fırınlanmış füme domuz yağı ve domuz göğsü ürünleri.	0,001 g colibacillus'de olan bakteri grubu (koliform) mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	İzin verilmez 5 x 10
---	---	-------------------------

* Koloni oluşturuucu birimler.

37. Jelatin	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform) 0,1 g'da S. aureus miktarı	İzin verilmez İzin verilmez
-------------	---	--------------------------------

IX. Jelatin

37. Jelatin	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10
-------------	---	--------

* Koloni oluşturuucu birimler.

38. Jelatin, et ürünü bebek maması üretimi için tasarlanmıştır.	1gr içinde E .coli grubu bağırsak bakterileri (koliform)	İzin verilmez
---	--	---------------

X. Jelatin, et ürünü bebek maması üretimi için tasarlanmıştır.

38. Jelatin, et ürünü bebek maması üretimi için tasarlanmıştır.	mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı, CFU * / g, en fazla	1 x 10
---	---	--------

* Koloni oluşturucu birimler.

1 gr içinde E .coli grubu
bağırsak bakterileri (koliform)

İzin verilmez

Ek No : 2 Konserve ürünlerinin mikrobiyolojik güvenlik standartları (endüstriyel sterilize)

"Et ve et ürünleri güvenliği üzerine" Gümrük Birliği'nin teknik düzenlemesine dair Ek No: 2 (TP TC
034/2013)

Tablo 1. Sterilize konserveler için endüstriyel sterilize göstergeleri

Tablo 1

Mikroorganizmalar grubu	Endüstriyel sterilize göstergeleri
1	2
1. Spor oluşturucu mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar grubu B. subtilis	Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılıyor (mikroorganizmaların sayısı belirlenmesi halinde miktarı en fazla 1 g'da (1 cm) 11CFU* olmalıdır)
2. Spor oluşturucu mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar grubu B. cereus ve (veya) B. polymyxa	Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılamıyor
3. Mezofilik klostridiyum	eğer belirlenen mezofilik klostridiyum C. botulinum veya C. perfringens'le ilgilenmiyorsa (mikroorganizmaların sayısı belirlenmesi halinde miktarı en fazla 1 g'da (1 cm) 11CFU* olmalıdır) endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılıyor

* Koloni oluşturucu birimler.

- | | |
|--|---|
| 4. Spor oluşturmeyan mikroorganizmalar, o cümleden laktik asit ve (veya) küf mantarı ve (veya) mayalar | Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılamıyor |
| 5. Spor oluşturuucu termofilik anaerobik, aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar | Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılamıyor, ama ancak depolama sıcaklığı 20 ° C'nin üzerinde olmamalıdır |

Tablo 2. Çocuklar için sterilize edilmiş konservelerin endüstriyel sterilize göstergeleri

Tablo 2

Mikroorganizmalar grubu	Endüstriyel sterilize göstergeleri
1	2
1. Spor oluşturuucu mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar grubu B. subtilis	Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılıyor (mikroorganizmaların sayısı belirlenmesi halinde miktarı en fazla 1 g'da (1 cm) 11CFU* olmalıdır)
<hr/> * Koloni oluşturuucu birimler.	
2. Spor oluşturuucu mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar grubu B. cereus ve (veya) B. polymyxa	Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılamıyor
3. Mezofilik klostridiyum	Tespit üzerine 10 gram (cm) üründe endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılamıyor
4. Spor oluşturmeyan mikroorganizmalar, o cümleden laktik asit ve (veya) küf mantarı ve (veya) mayalar	Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılamıyor
5. Spor oluşturuucu termofilik anaerobik, aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmalar	Endüstriyel sterilite gereksinimlerini karşılamıyor

Tablo 3. Pastörize edilmiş konserveler için endüstriyel sterilize göstergeleri

Tablo 3

Mikroorganizmalar grubu	İzin verilebilir seviye
1	2

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Mezofilik aerobik ve fakültatif anaerobik mikroorganizmaların sayısı | en fazla 2 x 10 ⁵ CFU* / g |
|---|---------------------------------------|

* Koloni oluşturu birimler.

- | | |
|--|-------------------------------|
| 2. Bağırsaklardaki bakteri grupları (koliformlar) | 1 gr üründe izin verilmiyor |
| 3. B. cereus | 1 gr üründe izin verilmiyor |
| 4. Sülfid azaltıcı klostride | 0,1 gr üründe izin verilmiyor |
| 5. S. aureus ve diğer koagülaz-negatif stafilokoklar | 1 gr üründe izin verilmiyor |

Ek No : 3 Bebek maması et ürünlerinin üretiminde amaçlanan kesim ürünleri güvenliği için hijyenik şartları

"Et ve et ürünleri güvenliği üzerine" Gümrük Birliği'nin teknik düzenlemesine dair Ek No: 3 (TP TC 034/2013)

Ürün Grubu	Gösterge	İzin verilen seviye, mg / kg, en fazla	Uyarı
1	2	3	4

1. Et

Toksik elementler:

kurşun	0,1	3 yaşa kadar olan çocuklar için
	0,2	3 yaş üzeri çocuklar için
arsenik	0,1	
kadmiyum	0,03	
Cıva	0,01	3 yaşa kadar olan çocuklar için
	0,02	3 yaş üzeri çocuklar için
krom	10	konserve gıdalar için krom çerçeve

Antibiyotikler:

chloramphenicol (kloramfenikol)	izin verilmez	0,0003 mg / kg
tetrasiklin grubu	izin verilmez	0,01 mg / kg
Basitrasin (bacitracin)	izin verilmez	0,02 mg / kg

pestisitler:

2. Sakatat (karaciğer, kalp, Dil)	HCH (hexachlorane - , izomerler)	0,01	3 yaşa kadar olan çocuklar için
		0,015	3 yaş üzeri çocuklar için
	DDT ve metabolitleri	0,01	3 yaşa kadar olan çocuklar için
		0,015	3 yaş üzeri çocuklar için
	dioksinler	İzin verilmez	
	Toksik elementler:		
	kurşun	0,5	
	arsenik	1	
	kadmiyum	0,3	
	cıva	0,1	
	krom	10	konserve gıdalar için krom çerçeve
	antibiyotikler:		
	kloramfenikol	izin verilmez	0,0003 mg / kg
	tetrasiklin grubu	izin verilmez	0,01 mg / kg
	Basitrasin (bacitracin)	izin verilmez	0,02 mg / kg
pestisitler:			
HCH (hexachlorane - , izomerler)	0,015		
DDT ve metabolitleri	0,015		
dioksinler	İzin verilmez		

Ek No : 4 Bebek maması et ürünleri için fiziksel ve kimyasal göstergeler şartı

"Et ve et ürünleri
güvenliği üzerine"
Gümrük Birliği'nin teknik
düzenlemesine dair
Ek No: 4
(TR CU 034/2013)

Tablo 1. Küçük çocukların beslenmesi için et ürünleri konserveleri

100 g ürünün kriterler ve besin değeri göstergeleri	Ölçü birimi	İzin verilebilir seviye	Uyarı
1	2	3	4
1. Katı maddelerin kütle payı	g, en fazla	20	
2. Protein	g	8,5-15	
3. Yağ	g	3-12	
4. Sofra tuzu	g, en fazla	0,4	
5. Nişasta	g, en fazla	3	Kıvam arttırıcı olarak
6. Pirinç ve buğday unu	g, en fazla	5	Kıvam arttırıcı olarak
7. Nitrit	mg / kg	İzin verilmez	0,5

Tablo 2. Küçük çocuklar için konserve hububat (sebze-et) mamalar

Tablo 2

100 g ürünün kriterler ve besin değeri göstergeleri	Ölçü birimi	İzin verilebilir seviye	Uyarı
1	2	3	4
1. Katı maddelerin kütle payı	g	5-26	
2. Protein	g	1,5-8	
3. Yağ	g	1-6	
4. Karbonhidratlar	g	5-15	
5. Sofra tuzu	g, en fazla	0,4	
6. Nişasta	g, en fazla	3	Kıvam arttırıcı olarak
7. Pirinç ve buğday unu	g, en fazla	5	Kıvam arttırıcı olarak
8. Nitrit	mg / kg	İzin verilmez	0,5

Tablo 3. Bir buçuk yaşındaki çocukların beslenmesi için pastörize edilmiş et (et içeren) salam sosis ürünleri

Tablo 3

100 g ürünün kriterler ve besin değeri göstergeleri	Ölçü birimi	İzin verilebilir seviye	Uyarı
1	2	3	4
1. Protein	g, en fazla	12	
2. Yağ	g	16-20	
3. Sofra tuzu	g, en fazla	1.5	
4. Nitrit	mg / kg	İzin verilmez	0,5

Tablo 4. Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesi için konserve et ürünleri

Tablo 4

100 g ürünün kriterler ve besin değeri göstergeleri	Ölçü birimi	İzin verilebilir seviye	Uyarı
1	2	3	4
1. Protein	g, en fazla	12	
2. Yağ	g, en fazla	18	
3. Sofra tuzu	g, en fazla	1,2	
4. Nişasta	g, en fazla	3	
5. Pirinç ve buğday unu	g, en fazla	5	
6. Nitrit	mg / kg	İzin verilmez	0,5

Tablo 5. Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesi için salam sosis ürünleri

Tablo 5

100 g ürünün kriterler ve besin değeri göstergeleri	Ölçü birimi	İzin verilebilir seviye	Uyarı
1	2	3	4
1. Protein	g, en fazla	12	
2. Yağ	g, en fazla	22	
3. Sofra tuzu	g, en fazla	1,8	
4. Nişasta	g, en fazla	5	
5. Sodyum nitrit	%, en fazla	0,003	
6. Asit fosfataz kalıntı aktivitesi	%, en fazla	0,006	Haşlanmış salam sosis ürünleri için
7. Toplam fosfor	%, en fazla	25	
8. Nitrit	mg / kg	30	

Tablo 6. Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenmesi için yarı işlenmiş et mamulleri

Tablo 6

100 g ürünün kriterler ve besin değeri göstergeleri	Ölçü birimi	İzin verilebilir seviye	Uyarı
1	2	3	4
1. Protein	g, en fazla	10	
2. Yağ	g, en fazla	20	
3. Sofra tuzu	g, en fazla	0,9	
4. Nitrit	mg / kg	İzin verilmez	0,5

Tablo 7. Okul öncesi ve okul çağındaki çocukların beslenme için pateler ve mutfak ürünleri

Tablo 7

100 g ürünün kriterler ve besin değeri göstergeleri	Ölçü birimi	İzin verilebilir seviye	Uyarı
1	2	3	4
1. Protein	g, en fazla	8	
2. Yağ	g, en fazla	16	
3. Sofra tuzu	g, en fazla	1,2	
4. Nitrit	mg / kg	İzin verilmez	0,5

Ek No : 5 Veteriner (zootekni) ilaçların artıklarının izin verilen maksimum seviyeleri, (hormonsal ilaçlar da dahil olmak üzere) hayvan büyüme stimülanları ve ilaçların (antibiyotikler de dahil olmak üzere) kesim ürünleri faktörleri, kontrolü kullanımı.

"Et ve et ürünleri güvenliği üzerine" Gümrük Birliği'nin teknik düzenlemesine dair Ek No: 5 (TR CU 034/2013)

Veteriner (zootekni) ilaçların artıklarının izin verilen maksimum seviyeleri, (hormonsal ilaçlar da da dâhil olmak üzere) hayvan büyüme stimülanları ve ilaçların (antibiyotikler de dâhil olmak üzere) kesim

ürünleri faktörleri, bilgilere göre bunların kontrollü kullanımı*

* İmalatçı (tedarikçi) tarafından sağlanan kesim ürünleri Gümrük Birliği topraklarına getirildiği zaman bunların uygulanması ile ilgili bilgilere dayanarak kontrolü (tetrasikilin grubu levomisetin (kloramfenikol) ve basitrasin hariç) yapılır.

Tablo 1. Antimikrobik madde kalıntılarının izin verilen maksimum seviyeleri

Tablo 1

Ürün Adı	Üretken hayvanların türü	Ürün Adı	Maksimum kalıntı düzeyleri (mg / kg, en fazla)	Uyarı
1	2	3	4	5
1. Apramisin Apramicin (aminoglikozitler)	Üretim hayvanların her türü	et ham yağ karaciğer böbrek	1 1 10 20	
2. Gentamisin Gentamycin (aminoglikozitler)	Üretim hayvanların her türü	et ham yağ karaciğer böbrek	0,05 0,05 0,2 0,75	
3. Kanamisin Kanamycin (aminoglikozitler)	üretim hayvanların her türü	et ham yağ karaciğer böbrek	0,1 0,1 0,6 2,5	
4. Neomisin Neomycin (aminoglikozitler)	verimli hayvanların her türü	et ham yağ böbrek karaciğer	0,5 0,5 5 0,5	ayrıca framisetin
5. Paromomisin paromomycin (aminoglikozitler)	verimli hayvanların her türü	Et karaciğer ve böbrekler	0,5 1,5	
6. Spectinomisin Spectinomycin (aminoglikozitler)	Koyun hariç üretken hayvanların her türü	ham yağ et böbrek sığır	0,5 0,3 5 1	

			karaciğeri		
		koyun	ham yağ	0,5	
			et	0,3	
			böbrekler	5	
			karaciğer	2	
7.	Streptomisin / dihidrostreptomisin	üretken hayvanların her türü	et	0,5	
			ham yağ	0,5	
			karaciğer	0,5	
	Streptomycin /dihydrostreptomycin (aminoglikositler)		böbrek	1	
8.	Seftiofur Ceftiofur (Sefalosporinler)	üretken hayvanların her türü	et	1	desfuroil seftiofur olarak ifade edilen laktam ihtiva eden tüm kalıntıların miktarı
			ham yağ	2	
			böbrek	6	
			karaciğer	2	
9.	Sefaleksın Cephalexin (sefalosporinler)	büyükbaş hayvanlar	et	0,2	
			ham yağ	0,2	
			böbrek	1	
			karaciğer	0,2	
10.	Sefapirin Cephapirin (sefalosporinler)	büyükbaş hayvanlar	et	0,05	sefapirin ve deasetil sefapirin miktarı
			ham yağ	0,05	
			böbrek	0,1	
11.	Tsefkinom Cefquinome (Sefalosporinler)	büyükbaş hayvanlar, domuz, at	et	0,05	
			deri pastırma	0,05	
			ham yağ	0,05	
			karaciğer	0,1	
			böbrek	0,2	
12.	Sülfonamid grubu tüm maddeler (sülfonamidler)	verimli hayvanların her türü	et	0,1	bu grubun tüm kalıntıları toplamı izin verilen maksimum düzeyi aşmamalıdır
			ham yağ	0,1	
			böbrek	0,1	
			karaciğer	0,1	
13.	Bakviloprim Baquiloprim (Diaminopirimidin türevleri)	büyükbaş hayvanlar	ham yağ	0,01	
			karaciğer	0,3	
			böbrek	0,15	
		domuz ürünü	deri pastırma	0,04	
			karaciğer	0,05	
			böbrek	0,05	
14.	Trimetoprim Trimethoprim (diaminopyrimidine türevleri)	at dışındaki her türlü üretken	et	0,05	
			ham yağ	0,05	
			böbrek	0,05	
				0,05	

		hayvanların ürünleri	karaciğer		
		at	et	0,1	
			ham yağ	0,1	
			böbrek	0,1	
			karaciğer	0,1	
15.	klavulanik asit Clavulanic acid Beta-laktamaz inhibitörleri	büyükbaş hayvanlar, domuz	et ham yağ (domuz deri pastırması) karaciğer böbrek	0,1 0,1 0,2 0,4	
16.	Linkomisin / Klindamisin Lincomicin / Clindamicin (linkozamitler)	üretken hayvanların her türü	et ham yağ (domuz deri pastırması) karaciğer böbrek	0,1 0,1 0,2 0,4	
17.	Pirlimisin Pirliniycin (linkozamitler)	üretken hayvanların her türü	et karaciğer böbrek	0,1 1 0,4	
18.	Tiamfenikol	verimli hayvanların her türü	et karaciğer böbrek ham yağ (domuz deri pastırması)	0,05 0,05 0,05 0,05	tiamfenikol başına toplam olarak tiamfenikol ve tiamfenikol konjugatları
19.	Florfenikol Florfenicol (florfenikoller)	küçük ve büyük baş domuz ürünü verimli diğer hayvan türleri	et karaciğer ham yağ böbrek et ham yağ karaciğer böbrek	0,2 3 0,2 0,3 0,3 2 0,1 0,2 2 0,3	florfenikol ve florfenikol amin biçiminde metabolitlerin miktarı
20.	Flumekin Flumequine (kinolonlar)	küçük ve büyük baş	et karaciğer ham yağ böbrek	0,2 0,5 1,5 0,3	

		verimli diğer	et	0,2	
		hayvan türleri	ham yağ	0,5	
			karaciğer	1	
			böbrek	0,25	
21.	Siprofloksasin/ enrofloksasin/ pefloksasin/ ofloksasin/ norfloksasin Ciprofloxacin/ Enrof	üretken hayvanların her türü	et ham yağ (domuz deri pastırması)	0,1 0,1	Florokinolonların miktarı
		küçükbaş hayvan	karaciğer böbrek	0,3 0,2	
		domuz ve tavşan	karaciğer böbrek	0,2 0,3	
22.	Danofloksasin Danofloxacin (kinolonlar)	küçük ve büyük baş	et karaciğer böbrek	0,2 0,4 0,4	
		verimli diğer hayvan türleri	et karaciğer böbrek ham yağ (domuz deri pastırması)	0,1 0,2 0,2 0,05	
23.	Difloksatsin Difloxacin (kinolonlar)	küçük ve büyük baş	et karaciğer böbrek	0,4 1,4 0,8	
		domuz ürünü	ham yağ et karaciğer böbrek deri pastırma	0,1 0,4 0,8 0,8 0,1	
		verimli diğer hayvan türleri	et karaciğer böbrek ham yağ	0,3 0,8 0,6 0,1	
24.	Marbofloksasin Marbofloxacin (kinolonlar)	büyükbaş hayvanlar, domuz	et ham yağ (domuz deri pastırması) karaciğer böbrek	0,15 0,05 0,15 0,15	
25.	Oksolinik asit Oxolinic acid (kinolonlar)	üretken hayvanların her türü	et karaciğer böbrek	0,1 0,15	

			ham yağ (domuz deri pastırması)	0,15 0,05	
26.	Eritromisin Erythromycin (makrolidler)	üretken hayvanların her türü	et karaciğer böbrek ham yağ (domuz deri pastırması)	0,2 0,2 0,2 0,2	
27.	Spiramisin Spiramycin (makrolidler)	büyükbaş hayvanlar domuz ürünü	et ham yağ karaciğer böbrek et karaciğer böbrek pastırma	0,2 0,3 0,3 0,3 0,25 2 1 0,3	spiramisin ve neospiramisin miktarı spiramisin eşdeğerleri (antimikrobiyal aktiviteye sahip olan artıklar)
28.	Tilmikosin Tilmicosin (makrolidler)	üretken hayvanların her türü	et karaciğer böbrek ham yağ (domuz deri pastırması)	0,05 1 1 0,05	
29.	Tilosin Tylosin (makrolidler)	üretken hayvanların her türü	et karaciğer böbrek ham yağ (domuz deri pastırması)	0,1 0,1 0,1 0,1	tilosin A olarak
30.	Tilvalozin Tylvalosin (makrolidler)	domuz ürünü	et deri pastırma karaciğer böbrek	0,05 0,05 0,05 0,05	tilvalozin miktarı ve 3-0 asetiltilosin
31.	Tulatromisin Tulathromycin (makrolidler)	büyükbaş hayvanlar domuz ürünü	ham yağ karaciğer böbrek deri pastırma karaciğer böbrek	0,1 3 3 0,1 3 3	(2R, 3S, 4R, 5R, 8R, 10R, 11R, 12S, 13S, 14R) -2-etil-3, 4,10, 13-tetrahidroksi 3,5,8,10,12,14- heksametil metil-11 - [[3,4-6-tri- deoksi-3-

					(dimetilamino) - beta-D- ksilo- geksopiranosil] oksil]-1-oksa - 6 - azatsilopentdekan - 15- bir, tultatromisin eşdeğerleri olarak hidroliz edilmiş 8-B gidroksimutilin metabolitlerin miktarı,
32.	Tiamulin Tiamulin (pleuromutilinsler)	domuz ve tavşan	et karaciğer	0,1 0,5	
33.	Valnemulin Valnemulin (plöromutilinler)	domuz ürünü	et karaciğer böbrek	0,05 0,5 0,1	
34.	Rifaksimim / rifampisin Rifaximin / rifampisin (ansamisinler)	üretken hayvanların her türü	et		rifaksimim
35.	Kolistin Colistin (polimiksinler)	üretken hayvanların her türü	et ham yağ (domuz deri pastırması) karaciğer böbrek	0,15 0,15 0,15 0,2	
36.	Basitrasin bacitracin (polipeptidler)	tavşanlar	et ham yağ karaciğer böbrek	0,15 0,15 0,15 0,15	A, B, C ve çinko basitrasin şeklinde olanlar da dahil olmak üzere atsitratsin toplam miktarı
37.	Avilamisin Avilamycin (ortozomisinler)	domuz ve tavşan	et ham yağ karaciğer böbrek	0,05 0,1 0,3 0,2	dihloroizo- everninov asit
38.	Monensin Monensin (iyonoforlar)	büyükbaş hayvanlar verimli diğer hayvan türleri	et ham yağ karaciğer böbrek karaciğer diğer kesim ürünleri	0,002 0,01 0,03 0,002 0,008 0,002	moneenzin A
39.	Lasalosid Lasalocid (iyonoforlar)	üretken hayvanların her türü	karaciğer böbrek diğer kesim ürünleri	0,05 0,05 0,005	sodyum lasalocid

40.	Nitrofuranlar (furazolidon dahil) Nitrofurans (including furazolidone)	üretken hayvanların her türü	et ham yağ (domuz - deri pastırması) karaciğer böbrekler	0,1 0,1 0,1 0,1	Seviye belirleme yöntemlerinde hayvansal orijinli ürünlere izin verilmemektedir
41.	Metronidazol / dimetridazole / ronidazol / dapson / klotrimazol / aminitrizol Metronidazole / dimetridazole / ronidazole / dapsone / clotrimazol / aminitrizole	üretken hayvanların her türü	et ham yağ (domuz - deri pastırması) karaciğer böbrekler	0,1 0,1 0,1 0,1	Seviye belirleme yöntemlerinde hayvansal orijinli ürünlere izin verilmemektedir
42.	Flavomisin Flavomycin (streptotrisinler)	üretken hayvanların her türü	et karaciğer böbrek ham yağ	0,7 0,7 0,7 0,7	
43.	Doksisiklin Doxiciclin (tetrasiklinler)	büyükbaş hayvanlar domuz ürünü	et karaciğer böbrek et deri pastırma karaciğer böbrek	0,1 0,3 0,6 0,1 0,3 0,6	
44.	Benzilpenisilin / penetamat Benzylpenicillin/ penethamate (penisilin grubu)	üretken hayvanların her türü	et ham yağ (domuz - deri pastırması) karaciğer böbrek	0,05 0,05 0,05 0,05	
45.	Ampisilin Ampicillin (penisilin grubu)	üretken hayvanların her türü	et ham yağ karaciğer böbrek	0,05 0,05 0,05 0,05	
46.	Amoksisilin Amoxillin (penisilin grubu)	üretken hayvanların her türü	et ham yağ karaciğer böbrek	0,05 0,05 0,05 0,05	

47.	Kloksasilin	üretken	et	0,3
	Cloxacillin	hayvanların	ham yağ	0,3
	(penisilinler)	her türü	karaciğer	0,3
			böbrek	0,3
48.	Dikloksasilin	üretken	et	0,3
	Dicloxasilin	hayvanların	ham yağ	0,3
	(penisilinler)	her türü	karaciğer	0,3
			böbrek	0,3
49.	Nafsilin	domuzlar ve	et	0,3
	Nafcillin	atlar dışında	ham yağ	0,3
	(penisilinler)	üretken	karaciğer	0,3
		hayvanların	böbrek	0,3
		her türü		
50.	Oksasilin	üretken	et	0,3
	Oxacillin	hayvanların	ham yağ	0,3
	(penisilinler)	her türü	karaciğer	0,3
			böbrek	0,3
51.	Fenoksimetilpenisilin	domuz ürünü	et	0,25
	(phenoximethylpeni-		karaciğer	0,25
	cillin		böbrek	0,25
	(penisilin grubu)			

Tablo 2. Antiprotozoal madde kalıntılarının izin verilen maksimum seviyeleri

Tablo 2					
Ürün Adı	Üretken hayvanların türü	Ürün Adı	Maksimum kalıntı düzeyleri (mg / kg, en fazla)	Uyarı	
1	2	3	4	5	
1.	Diklazuril	Koyun ve	et	0,5	diklazuril gibi
	Diclazuril	tavşanlar	karaciğer	3	
			böbrek	2	
			ham yağ	1	
		verimli	karaciğer	0,04	
		hayvanların	böbrek	0,04	
		diğer türleri	diğer kesim ürünleri	0,005	
2.	Imidokarb	büyükbaş	et	0,3	imidokarb gibi
	Imidocarb	hayvanlar	ham yağ	0,05	

			karaciğer	2	
			böbrek	1,5	
		koyun	et	0,3	
			ham yağ	0,05	
			karaciğer	2	
			böbrek	1,5	
3.	Toltrazuril	üretken	et	0,1	Toltrazuril sülfon
	Toltrazuril	hayvanların her türü	ham yağ	0,15	
			karaciğer	0,5	
			böbrek	0,25	
4.	Nikarbazin	verimli diğer	karaciğer	0,1	N gibi, N'bis- (4-
	Nicarbazin	hayvan türleri	böbrek	0,1	nitrofenil) üre
			diğer kesim ürünleri	0,025	
5.	Robenidin	üretken	karaciğer,	0,05	robenidin
	Robenidine	hayvanların her türü	böbrek	0,05	hidrokslorid
			ham yağ (domuz - deri pastırması)	0,05	
			diğer kesim ürünleri	0,005	
6.	Semduramisin	üretken	kesim ürünlerin	0,002	
	Semduramicin	hayvanların her türü	her türü		
7.	Narazin	üretken	karaciğer	0,05	
	Narasin	hayvanlarda her türü	diğer ürünler	0,005	
8.	Maduromisin	üretken	kesim	0,002	
	maduramicin	hayvanların her türü	ürünlerinin her türü		
9.	Salinomisin	Besi için	Karaciğer	0,005	salinomisin
	Salinomycin	tavşanlar dışında üretken hayvanların her türü	(tavşan karaciğeri hariç) diğer kesim ürünleri	0,002	sodyum
10.	Halofuginon	büyükbaş	et	0,01	
	Halofuginone	hayvanlar dışında üretken hayvanların her türü	ham yağ (domuz - deri pastırması)	0,025	
			karaciğer		
			böbrek		
			diğer kesim ürünleri	0,03	
				0,03	
				0,003	
11.	Dekokvinat	büyükbaş ve küçükbaş	kesim ürünlerin	0.02	
	Decoquinat	hayvan	her türü		

dışındaki
üretken
hayvanların her
türü

Tablo 3. insektisit kalıntılarının izin verilen maksimum seviyeleri

Tablo 3

Ürün Adı	Üretken hayvanların türü	Ürün Adı	Maksimum kalıntı seviyesi (mg / kg, artık)	Uyarı		
1	2	3	4	5		
Amitraz	büyükbaş hayvanlar	ham yağ	0,2	2,4-dimetoksiamfetamin ihtiva eden amitraz ve tüm metabolitlerin toplamı amitraz olarak ifade edilen (2,4-DMA) grubu		
		karaciğer	0,2			
	koyun	böbrek	0,2			
		ham yağ	0,4			
	keçi	karaciğer	0,1			
		böbrek	0,2			
		ham yağ	0,2			
	domuz ürünü	karaciğer	0,1			
		böbrek	0,2			
		ham yağ	0,4			
			karaciğer		0,2	
			böbrek		0,2	

Elektronik metin belgesi "Kodeks" Aş tarafından hazırlanmış ve kontrol edilmiştir:
Avrasya Ekonomik Komisyonu'nun
resmi web sitesi 10.11.2013 tarihinden itibaren
<http://www.eurasiancommission.org>
adresidir.