

**TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA TEBLİĞİ**  
**(2013/Taslak)**

**Amaç**

**MADDE 1 –**(1) Bu Tebliğin amacı yumurtacı tavuklardan elde edilmiş yumurtaların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde paketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2 –**(1) Bu Tebliğ, evcil tavuktan (*Gallus gallus var. domesticus*) elde edilen yumurtaları kapsar. Diğer kanatlı hayvanlara ait yumurta ve yumurta ürünleri ile kuluçkalanmış ve pişmiş yumurtaları kapsamaz.

**Dayanak**

**MADDE 3 –**(1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4 –**(1) Bu Tebliğde geçen;

- a) A sınıfı yumurta: *Gallus gallus var. domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulan kabuklu yumurtayı,
- b) B sınıfı yumurta: *Gallus gallus var. domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen, A sınıfı yumurtanın özelliklerini karşılayamayan ve yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,
- c) Çatlak yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının hasar gördüğü, ancak kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulmadığı ve oluşan hasarın çıplak gözle görülebildiği yumurtayı,
- ç) Ekstra taze yumurta: Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan, raf ömrü üretim tarihinden itibaren dokuz günü geçmeyen A sınıfı yumurtayı,
- d) İşletme numarası: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerine Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen, iki haneli ülke kodu ve iki haneli il trafik kodunun ardından gelen işletmeye özgü 10 rakamlı bir sayı ile birlikte toplam 14 haneden oluşan numarayı,
- e) Kırık yumurta: Yumurta kabuğunun sert kısmının ve kabuk altı zarının bütünlüğünün bozulduğu yumurtayı,
- f) Kuluçkalık yumurta: Cıvciv üretimi amacı ile elde edilen yumurtayı,
- g) Kuluçkalanmış yumurta: Kuluçka makinesine konmuş kuluçkalık yumurtayı,
- ğ) Kümes numarası: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının bilgisayar destekli veri tabanına kaydedilirken kanatlı işletmelerinde bulunan her bir kümesteki sürülere Bakanlık il/ilçe müdürlükleri tarafından verilen 1, 2, 3, ... gibi sıra numarasını,
- h) Temiz yumurta: Kabuk yüzeyinde hiçbir yabancı madde içermeyen yumurtayı,
- ı) Yabancı madde: Doğal olarak yumurtanın yapısında yer almayan iç ve dış kaynaklı, organik ve inorganik maddeleri; yumurta içinde bulunabilecek kan lekeleri, kanlı oluşumlar, et benekleri ve embriyonal oluşumları,
- i) Yumurta: *Gallus gallus var. domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen ve doğrudan insan tüketimine sunulan veya yumurta ürünlerinin hazırlanmasına uygun kabuklu yumurtayı,
- j) Yumurta akı: Yumurta kabuğu ve yumurta sarısı arasında bulunan saydam maddeyi,
- k) Yumurta kabuğu: Yumurta içeriğini dıştan çevreleyen, dıştan içe doğru kütikula, kalsiyum tabakası ve çift katlı kabuk altı zarından oluşan yapıyı,
- l) Yumurta sarısı: Yumurtanın ortasında bulunan, vitelin zarı ile çevrilmiş sarı renkli maddeyi,
- m) Yumurta ürünleri: Kabuğundan ayrılmış tüm yumurta, yumurta sarısı, yumurta akı veya karışımlarından elde edilen, diğer gıda maddeleri ile de kombine edilebilen; tekniğine

uygun şekilde üretilmiş, en az %50 oranında yumurta içeren sıvı, konsantre edilmiş, kurutulmuş, dondurulmuş, koagüle edilmiş, kristalize ve benzeri ürünleri, ifade eder.

#### **Hammadde, işlem ve ürün özellikleri**

**MADDE 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin genel özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Yumurtalar sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olacaktır.
- b) Yumurtalar kendine has tat, koku ve renkte olacaktır.
- c) Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş yumurtalar ile kuluçka işlemi uygulanmış yumurtalar doğrudan tüketime sunulamaz ve gıda sanayinde kullanılamaz.

ç) Kırık yumurtalar yumurta ürünlerinin üretimi de dâhil olmak üzere, gıda maddelerinin üretiminde kullanılamaz.

d) Yumurtalar özelliklerine göre A sınıfı ve B sınıfı olmak üzere ikiye ayrılır.

(2) A sınıfı yumurtaların özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) A sınıfı yumurtaların kalite özellikleri Ek-1'e uygun olacaktır.
- b) A sınıfı yumurtalar yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenemez ve yağlama işlemine tabi tutulamaz.

c) A sınıfı yumurtalar ağırlıklarına göre sınıflandırılır ve ağırlık sınıfları Ek-2'ye uygun olur.

(3) B sınıfı yumurtalar gıda sanayiinde kullanılır.

(4) Ek-1'de yer alan özelliklerini kaybetmiş olan A sınıfı yumurtalar B sınıfına alınabilir.

(5) A sınıfı yumurtaların kalite kusurlarına dair toleranslar Ek-3' te verilmiştir.

(6) A sınıfı yumurtaların ağırlıkları hususunda toleranslar Ek-4'te verilmiştir.

#### **Katkı maddeleri**

**MADDE 6 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin katkı maddelerine ilişkin, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Aroma maddeleri**

**MADDE 7 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan yumurta ürünlerinde kullanılan aroma vericilere ilişkin, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Bulaşanlar**

**MADDE 8 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 9 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri**

**MADDE 10 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri hususunda, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi- Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Hijyen**

**MADDE 11 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları

Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

### **Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme**

**MADDE 12 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hususunda, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Bu kurallara ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanır.

a) A sınıfı yumurtalarda işletme ve kümes numarası, kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır. Ancak işletme numarası damgalanırken, il trafik kodu ve işletmeye özgü kod arasında bulunan ve bilgisayar destekli veri tabanında işletme numarasını 14 haneye tamamlamak için kullanılan sıfırlar damgalanmayabilir.

b) İşletme ve kümes numarası kümeste veya gerekli tedbirleri almak şartıyla aynı işletmeye ait tasnif veya paketleme tesisinde yazılmalıdır. Kümes ve işletme numarası yazılmamış olan A sınıfı yumurtalar toptan veya perakende olarak satışa arz edilmemelidir.

c) Yumurtaların üzerindeki işletme ve kümes numaralarının kontrolünde okunabilirlik yönünden tolerans her ambalaj veya paket içerisindeki yumurtaların % 20’si olarak uygulanır.

ç) A sınıfı yumurtaların ağırlık ve özellik sınıfları etikette, ürün adı ile aynı yüzde belirtilir. Özellik sınıfı belirtilirken "A sınıfı" ifadesi veya "A" harfi kullanılır. A sınıfı yumurtaların ağırlık sınıflarını simgeleyen harfler en az 2 mm yükseklikte olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta kabuğu üzerine de damgalanabilir.

d) A sınıfı yumurtaların ağırlık sınıfları, Ek-2’de verilen harflerle veya bunlara karşılık gelen ifadelerle veya her ikisiyle belirtilir. Ayrıca ilgili ağırlıklar da verilebilir. Ek-2’de verilen ağırlık sınıfları farklı renk, sembol, ticari marka veya başka bir gösterim şekliyle alt sınıflara bölünemez.

e) A sınıfı yumurtaların etiketinde son tüketim tarihi ".....tarihine kadar tüketilmelidir." veya ".....tarihinden önce tüketilmelidir." ifadeleri kullanılarak yazılır. Yumurtaların etiketinde üretim tarihi de yazılabilir.

f) A sınıfı yumurtalar yumurtlama tarihinden itibaren 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır. A sınıfı yumurtaların son tüketim tarihi, yumurtlama tarihinden itibaren 28 günden fazla olamaz. Eğer yumurtlama tarihi farklı olan yumurtalar aynı paket içinde satışa sunuluyorsa, son tüketim tarihi belirlenirken ilk yumurtlama tarihi dikkate alınır.

g) Paketlendiği tarihte hava boşluğu 4 mm veya daha düşük olan A sınıfı yumurtalar yumurtlama tarihinden itibaren dokuzuncu güne kadar "ekstra taze" olarak tanımlanabilir. Bu ifade kullanıldığında " ..... tarihine kadar ekstra taze" şeklinde belirtilir ve "....." yerine yumurtlama tarihinden sonraki dokuzuncu günün tarihi yazılır. Ayrıca "ekstra taze" olarak nitelendirilen yumurtaların etiketi üzerinde yumurtlama tarihi yer alır.

ğ) B sınıfı yumurtaların ambalajı üzerinde "B sınıfı" ifadesi veya "B" harfi yer alır. B sınıfı yumurtaların sınıfını simgeleyen harf, yüksekliği en az 5 mm olmak ve çevresinde en az 12 mm çapında bir çember bulunmak koşulu ile yumurta üzerine damgalanabilir.

h) B sınıfı yumurtaların ambalajı üzerine son tüketim tarihi ile birlikte paketleme tarihi de yazılır.

ı) B sınıfı yumurtaların ambalajı üzerinde, en az 2 cm yükseklikte büyük harflerle "GIDA SANAYİ İÇİNDİR" yazısı yer alır.

i) Yumurtaların üretim tarihi yumurtlama tarihiyle aynı olur.

j) Yumurta ambalajının üzerinde net olarak görülebilecek biçimde "Satın aldıktan sonra buzdolabında/soğukta muhafaza ediniz" ifadesi yer alır.

k) Yumurtalar ambalajsız olarak mübadele konusu yapılamaz.

l) Yumurtalar, hazır ambalajlı hale getirilmeden önce nakliye ve depolama sırasında aşağıdaki bilgiler bulundurulur:

1) Üretildiği işletmenin (kümes) adı ve adresi

- 2) İşletme ve kümes numarası
- 3) Yumurtaların sayısı ve/veya ağırlığı
- 4) Yumurtlama tarihi veya periyodu
- 5) Sevkiyat tarihi

m) Yumurtalar yumurtlamadan sonraki 10 gün içerisinde sınıflandırılmalı, işaretlenmeli ve paketlenmelidir.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur. Bu kurallara ek olarak;

a) Yumurtalar üretildikleri işletmelerde, toplanma işleminden hemen sonra depolarda viyoller içinde muhafaza edilir.

b) Yumurtalar, yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci güne kadar tüketiciye ulaşana kadar soğutulmamalıdır. Yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci günden itibaren +8 °C'nin altındaki bir sıcaklıkta muhafaza edilmelidir.

#### **Numune alma ve analiz yöntemleri**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

#### **İdari yaptırım**

**MADDE 15** – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

#### **Avrupa Birliği'ne uyum**

**MADDE 16** – (1) Bu Tebliğ, 1234/2007/EC sayılı Yumurtaların Pazarlama Standartlarına İlişkin Konsey Tüzüğü ve 589/2008/EC sayılı Yumurtaların Pazarlama Standartlarına İlişkin 1234/2007/EC sayılı Konsey Tüzüğü'nün Uygulama Esaslarına Dair Komisyon Tüzüğü dikkate alınarak hazırlanmıştır.

#### **Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**MADDE 17** – (1) Bu Tebliğ ile 23/1/2008 tarihli ve 26765 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ hükümlerine bir yıl içerisinde uymak zorunda olan gıda işletmecileri; uyum sağlayıncaya kadar 23/1/2008 tarihli ve 26765 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği hükümlerini uygulamak zorundadır.

#### **Yürürlük**

**MADDE 18** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 19** – (1) Bu Tebliği Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

## Ek-1

### A Sınıfı Yumurtaların Kalite Özellikleri

- 1) Yumurta kabuğu temiz olmalıdır. Kabukta leke, toplam 5 mm<sup>2</sup> yi geçmeyen en çok 3 nokta halinde bulunabilir. Kabuk, hafif pütürlü olabilir. Kabuk, sağlam yapılı, çatlaksız, kırıksız ve şekli normal olmalıdır.
- 2) Hava boşluğu; "ekstra taze" olarak satışa sunulan yumurtalarda 4 mm, diğerlerinde 6 mm'den yüksek olmamalı ve sabit olmalıdır.
- 3) Yumurta akı; berrak, saydam ve jel kıvamında olmalı, yabancı madde içermemelidir.
- 4) Yumurta sarısı; ışık muayenesinde merkezde yuvarlak gölge şeklinde görülmeli, yumurtanın döndürülerek hareket ettirilmesinde merkezden belirgin şekilde ayrılmamalı ve yabancı madde içermemelidir.
- 5) Yumurta içeriğinde gözle görülebilir embriyo bulunmamalıdır.
- 6) Yabancı koku içermemelidir.

## Ek-2

### A Sınıfı Yumurtaların Ağırlık Sınıfları

Ağırlık Sınıfı	Ağırlık
XL – Çok Büyük	≥73 g
L - Büyük	≥63 – <73 g
M - Orta	≥53 – <63 g
S - Küçük	<53 g

## Ek-3

### A Sınıfı Yumurtaların Kalite Kusurlarına Dair Toleranslar

- 1) 180 adet veya daha fazla sayıdaki yumurtanın kontrolünde kalite özelliklerine dair aşağıda belirtilen toleranslar uygulanır.
  - a) Paketleme tesisinden sevk öncesinde % 5
  - b) Pazarlama ve satışın diğer aşamalarında % 7
- 2) Kontrol edilen yumurta sayısının 180'den daha az olduğu durumlarda kalite kusurlarına dair toleranslar 1 inci maddede belirtilen oranların 2 katı olarak uygulanır.
- 3) Ekstra taze yumurtalarda hava boşluğu kriterine dair tolerans uygulanmaz.
- 4) Kalite kusurlarına dair tolerans uygulanabilecek yumurta sayısının belirlenmesinde, hesaplanan sayının tam sayı olmaması durumunda, hesap sonucunda bulunan değerden büyük olan en yakın tam sayı esas alınır.

## **Ek-4**

### **A Sınıfı Yumurtaların Ağırlık Kontrolüne Dair Toleranslar**

- 1) 180 adet veya daha fazla sayıdaki yumurtanın kontrolünde, alt boydan karışma % 5'i geçmemek üzere bir alt ve bir üst boydan yumurtalar toplam olarak % 10'u geçemez.
- 2) Kontrol edilen yumurta sayısının 180'den daha az olduğu durumlarda ağırlık kontrolüne dair toleranslar 1 inci maddede belirtilen oranların 2 katı olarak uygulanır.
- 3) Ağırlık kontrolüne dair tolerans uygulanabilecek yumurta sayısının belirlenmesinde, hesaplanan sayının tam sayı olmaması durumunda, hesap sonucunda bulunan değerden büyük olan en yakın tam sayı esas alınır.