

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ YUMURTA TEBLİĞİ
(2014/55)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı yumurtacı tavuklardan elde edilmiş kabuklu yumurtanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde paketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasında dikkate alınacak özellikleri belirlemektir.

Kapsam

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

(2) Yumurta ürünleri ile ilgili olarak 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

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 veya gıda sanayisinin kullanımına sunulan ve Ek-1 de yer alan kalite özelliklerini taşıyan kabuklu yumurtayı,
- b) B sınıfı yumurta: *Gallus gallus* var. *domesticus* cinsi tavuklardan elde edilen, A sınıfı yumurtanın Ek-1 de yer alan kalite 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 bulunmayan 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 veya gıda sanayisinin kullanımına 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) Yumurta sağlıklı hayvanlardan elde edilmiş olmalıdır.
- b) Yumurta kendine has tat, koku ve renkte olmalıdır.
- c) Doğal renk ve kokusunu kaybetmiş, çürümüş, kokuşmuş yumurta ile kuluçka işlemi uygulanmış yumurta doğrudan tüketime sunulamaz ve gıda sanayiinde kullanılamaz.
- ç) Kırık yumurta, yumurta ürünlerinin üretimi de dâhil olmak üzere, gıda maddelerinin üretiminde

kullanılamaz.F

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

(2) A sınıfı yumurtanın özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) A sınıfı yumurtanın kalite özellikleri Ek-1'e uygun olacaktır.

b) A sınıfı yumurta yıkanarak veya başka bir yöntemle temizlenemez ve yağlama işlemine tabi tutulamaz.

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

(3) B sınıfı yumurta gıda sanayiinde kullanılır.

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

(5) A sınıfı yumurtanın ağırlık toleransları Ek-3'te verilmiştir.

Katkı maddeleri

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

Bulaşanlar

MADDE 7 – (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 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 25/8/2014 tarihli ve 29099 1 inci mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri

MADDE 9 – (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 Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Hijyen

MADDE 10 – (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

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

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 hükümlere ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanır.

a) A sınıfı yumurtada işletme ve kümes numarası ile yumurtlama tarihi kolayca görülebilir, okunaklı ve en az 2 mm yükseklikte olacak şekilde yumurta kabuğu üzerine damgalanır. İşletme 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. Yumurtlama tarihi gün, ay, yıl olarak (Örnek: YT:1/1/2015 veya YT:1/1/15) damgalanır.

b) İşletme ve kümes numarası ile yumurtlama tarihi küme veya gerekli tedbirleri almak şartıyla aynı işletmeye ait tasnif veya paketleme tesisinde yazılmalıdır. **Kümes ve işletme numarası ile yumurtlama tarihi yazılmamış olan A sınıfı yumurta toptan veya perakende olarak satışa arz edilemez.**

c) Yumurtanın üzerindeki işletme ve kümes numaralarının ve yumurtlama tarihinin kontrolünde okunabilirlik yönünden tolerans her bir hazır ambalajın içerisindeki yumurtaların % 20'si olarak uygulanır.

ç) A sınıfı yumurtanın ağırlık ve özellik sınıfları etikette, ürün adı ile aynı yüzde belirtilir. Özellik sınıfı belirtilirken "A sınıfı" ifadesi veya "A" harfi kullanılır. A sınıfı yumurtanın 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 yumurtanın 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 yumurtanın etiketinde son tüketim tarihi ".....tarihine kadar tüketilmelidir." veya ".....tarihinden

önce tüketilmelidir.” ifadeleri kullanılarak yazılır.

f) A sınıfı yumurta, yumurtlama tarihinden itibaren 21 gün içinde tüketiciye ulaştırılır. A sınıfı yumurtanın 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 yumurta 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 yumurtanın etiketi üzerinde yumurtlama tarihi yer alır.

ğ) B sınıfı yumurtanın ambalajı üzerinde “B sınıfı” ifadesi veya “B” harfi yer alır. B sınıfı yumurtanın 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 yumurtanın ambalajı üzerine son tüketim tarihi ile birlikte paketleme tarihi de yazılır.

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

i) Yumurtanın üretim tarihi yumurtlama tarihiyle aynı olur.

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

k) Yumurta son tüketiciye hazır ambalajlı olarak sunulur.

l) Yumurta, 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) Yumurta, yumurtlamadan sonraki 10 gün içerisinde sınıflandırılmalı, işaretlenmeli ve paketlenmelidir.

Taşıma, depolama, muhafaza ve satış

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) Yumurta üretildiği yerde ve tüketiciye ulaştırılana kadarki tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde ve yabancı kokulardan arı biçimde depolanır; darbelerden, doğrudan güneş ışığından ve büyük sıcaklık dalgalanmalarından korunur.

c) Yumurtlama tarihinden sonraki 18 inci güne kadar yumurtanın soğutulması zorunlu değildir. Ancak 18 inci günden itibaren (+8)-(+5) °C arasında muhafaza edilmelidir.

ç) A sınıfı yumurtanın muhafaza edildiği alanlar yapay olarak +5 °C’den daha düşük derecelerde soğutulmuş olmamalıdır. Ancak 24 saatten fazla olmamak üzere sevkiyat sırasında veya 72 saatten fazla olmamak üzere perakendecide +5 °C’nin altındaki bir sıcaklıkta tutulabilir.

d) Yumurta, hijyenik olmayan malzemeler (yaprak, saman vb.) içinde satışa sunulamaz.

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 tebliğ

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

Tebliğ hükümlerini uygulamak zorundadır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

[Ekleri için tıklayınız.](#)

Ek-1

A Sınıfı Yumurtanın Kalite Özellikleri

- 1) Yumurta kabuğu temiz olmalıdır. Kabuk, hafif pütürlü olabilir. Kabuk, sağlam yapılı, çatlaksız, kırıksız ve şekli normal olmalıdır.
- 2) Hava boşluğu; "ekstra taze" olarak satışa sunulan yumurtada 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 Yumurtanın Ağırlık Sınıfları

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

Ek-3

A Sınıfı Yumurtanın Ağırlık Kontrolüne Dair Toleranslar

- 1) 180 adet veya daha fazla sayıdaki yumurtanın kontrolünde, bir alt sınıftan karışma % 5'i geçmemelidir. Etiketle belirtilen ağırlık sınıfının 2 veya daha aşağı alt sınıflarından yumurta bulunmamalıdır. Üst sınıflardan bulunabilecek yumurta hususunda sınırlama yoktur.
- 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.