

DONDURMA TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 13.01.2005-25699

Tebliğ No: 2004/45

Amaç

Madde 1 - Bu Tebliğin amacı, dondurmanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu Tebliğ dondurmayı kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3 - Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Bu Tebliğde geçen;

a) Dondurma karışımı: İçerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürünü,

b) Dondurma: Dondurma karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürünü,

c) Çeşni maddeleri: Fındık, fıstık, antep fıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi, bal, kahve, kakao, çikolata, vanilya gibi yenilebilir ürünleri,

d) Dondurma piyasaya sunulmuş ve bileşimlerine göre:

- Sade dondurma: Süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı,

- Meyveli dondurma: Dondurma karışımına meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi katılması ile üretilen dondurmayı,

- Maraş usulü dondurma: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddeleri ve/veya çeşni maddelerinden oluşan dondurmayı,

- Maraş dondurması: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddelerinden oluşan dondurmayı,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5 - Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a)Dondurma üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısı işlem görmüş olmalı ve “Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

b)Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır.

c)Dondurmanın bileşimine ait değerler Ek-1’ de verilmiştir.

d)Hacim genişlemesi dondurmada en fazla %100, Maraş dondurmasında en fazla %35 ve Maraş usulü dondurmada en fazla %50 oranında olmalıdır.

e)Meyveli dondurma ağırlıkça en az %15 oranında meyve içermelidir. Meyve suyunda ağırlıkça en az %2.5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik meyve ilaveli meyveli dondurmalarda ise meyve oranı ağırlıkça en az %10 oranında olmalıdır.

f)Fındık, fıstık, ceviz, antep fıstığı, badem gibi sert kabuklu meyve ilaveli dondurmalarda meyve oranı ağırlıkça en az %5 oranında olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır. Bu genel kurallara ek olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda renklendiriciler kullanılamaz.

Aroma maddeleri

Madde 7 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Aroma Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır. Bu kurallara ek olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda ve Maraş dondurmasında aroma maddesi kullanılamaz. Ancak sade dondurmada süt ve vanilya aromalarının kullanımına izin verilir.

Bulaşanlar

Madde 8 – Bu Tebliğ Kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisitler

Madde 9 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

a)Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” ne uygun olmalıdır.

b) Fermente süt ürünleri içeren dondurmalarda aerobik mezofilik bakteri sayısını değerlendirmeye alınmaz.

İşyeri özellikleri

Madde 12 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri reten İşyerlerinin Taşıması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 13 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan rnler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlelenmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşığıda verilmiştir:

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin “%...” süt yağı içeriği Ek-1 deki grup adı ile birlikte etiketinde belirtilmelidir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere çeşni maddesi ilave edildiğinde ürün adının önünde çeşni maddesinin adı belirtilir.

Taşıma ve depolama

Madde 14 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 15 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

Madde 16 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların retimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabul Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 17 - Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların retimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabul Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 18 - Bu Tebliğ ile TS 4265 sayılı Dondurma-Süt Esaslı Standart mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 19 - Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 20 - Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK-1

Dondurmanın Bileşimi

Ürün Grupları	Özellikler			
	Toplam Kuru Madde (Ağırlıkça %)	Süt Yağı (Ağırlıkça %)	Yağsız Kuru Madde (Ağırlıkça %)	Yağsız Süt Kuru Maddesi (Ağırlıkça %)
Yarım Yağlı Dondurma (En az)	31	3	28	10
Yağlı Dondurma (En az)	36	8	28	10
Tam Yağlı Dondurma (En az)	40	12	28	10
Yağlı Maraş dondurması (En az)	32	4	28	8
Yarım Yağlı Maraş dondurması (En az)	30	2	28	8
Yağlı Maraş usulü dondurma (En az)	32	4	28	8
Yarım Yağlı Maraş usulü dondurma (En az)	30	2	28	8