

ZEYTİNYAĞI VE PİRİNA YAĞI TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi

Yayımlandığı R.Gazete: 07.08.2010-27665

Tebliğ No: 2010/35

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, zeytinyağları ve pirina yağlarının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, zeytinyağları ve pirina yağlarını kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un 7 nci ve 8 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Ham pirina yağı: Pirinanın çözücülerle ekstraksiyonu veya diğer fiziksel işlemler sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış, doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağdır.
- b) Pirina yağı: Rafine pirina yağı ve doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.
- c) Rafine pirina yağı: Ham pirina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.
- ç) Zeytinyağı: Sadece zeytin ağacı, *Olea europaea* L. meyvelerinden elde edilen yağlardır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.
- 1) Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşsal özelliklerini taşıyan yağları ifade eder.

Natürel zeytinyağları;

- aa) Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar,
- bb) Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,

cc) Ham zeytinyağı/RafinaJlık: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan veya duyusal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar

olarak sınıflandırılır.

2) Rafine zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

3) Riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

4) Çeşnili zeytinyağı: Zeytinyağlarına değişik baharat, bitki, meyve ve sebzelerin ilave edilmesi ile elde edilen ve diğer özellikleri açısından bu Tebliğ kapsamında kendi kategorisindeki ürünlerin özelliklerini taşıyan yağdır.

d) Zeytinyağı Komisyonu: Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunun oluşturduğu, Katı ve Sıvı Yağlar İhtisas Alt Komisyonunun, Zeytinyağı Çalışma Grubudur.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir;

a) Zeytinyağları ve pirina yağlarının kalite ve saflık kriterleri EK- 1' de verilmiştir.

b) Natürel zeytinyağları ile ilgili duyusal özellikler Ek-2'de verilmiştir.

c) Çeşnili ve/veya aromalı zeytinyağlarına sadece Ek-1'de yer alan kalite ve saflık kriterleri ile ilgili hükümler uygulanır. Bu ürünler için Ek-2'de yer alan duyusal özellikler dikkate alınmaz.

ç) Zeytinyağı diğer sıvı yağlara ve diğer sıvı yağlar zeytinyağına karıştırılamaz.

Özel hükümler

MADDE 6 – (1) Yurt içinde üretilen zeytinyağının klimatolojik ve agronomik koşullarına göre sterol kompozisyonunda Delta-7-stigmastenol ve toplam sterol içerikleri ile ultraviyole ışığında özgül soğurma kriterlerinde oluşabilecek değişiklikler Zeytinyağı Komisyonu tarafından belirlenir. Özel hükümler ithalatta uygulanmaz.

Katkı maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere kullanılacak katkı maddeleri, 22/5/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği'ne uygun olmalıdır. Bu Tebliđe ilave olarak;

a) Natürel zeytinyağlarına hiçbir gıda katkı maddesi ilave edilemez.

b) Rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı, rafine pirina yağı ve pirina yağına rafinasyon işlemi sırasında kaybolan doğal alfa tokoferollerin yeniden kazandırılması amacıyla alfa tokoferol ilavesi yapılabilir. Ancak son üründe alfa tokoferol konsantrasyonu 200 mg/kg'ı geçmemelidir.

Aroma maddeleri

MADDE 8 – (1) Zeytinyağlarında kullanılacak doğal aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri Bölümü'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerindeki Belirli Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ’de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 31/12/2009 tarihli ve 27449 (6 ncı Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni Bölümü’nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve 6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

İşyeri özellikleri

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler Bölümü’nde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümü’nde ve 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer alan hükümlerine uygun olmalıdır. Bu hükümlere ilave olarak;

a) Zeytinyağına çeşni ve/veya aroma ilave edilmesi halinde ürün adından önce çeşni ve/veya aroma maddesinin adı ürün adı ile aynı punto büyüklüğünde olacak şekilde belirtilmelidir.

b) Sadece natürel sızma zeytinyağları ve natürel birinci zeytinyağları etiketlerinde ilgili mevzuatına uygun olarak coğrafi işaret taşıyabilir.

c) Pirina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılmaz.

ç) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde yer alan tanımlara uygun olarak üretilmiş zeytinyağlarında aşağıdaki bilgiler de etikette yer alabilir.

1) Natürel sızma zeytinyağı için; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağı”

2) Natürel birinci zeytinyağı için; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş zeytinyağı”

3) Riviera zeytinyağı için; “rafınasyona tabi tutulan zeytinyağları ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir”

4) Pirina yağı için; “pirinanın ekstraksiyonundan elde edilen ham pirina yağının rafınasyonu ile üretilen rafine pirina yağı ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir/yağlardan oluşur” veya “Pirina yağının rafınasyonu ile elde edilen yağlar ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir.”

d) “ilk soğuk baskı” ifadesi sadece 27 °C’nin altında hidrolik pres kullanılarak zeytin hamurunun ilk mekanik sıkılmasından elde edilen natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.

e) “Soğuk sıkım” ifadesi zeytin hamurunun 27 °C’nin altında perkolasyonu veya santrifüjü ile elde edilen natürel sızma veya natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.

f) Tat ve/veya kokuya ilişkin duyuşal özellikler sadece natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağı için, Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliğinin duyuşal özelliklere ilişkin 10 no’lu Ekinin 3.3 maddesinde yer alan ifadeler, aynı ekte yer alan metoda göre değerlendirilmiş olması koşuluyla, kullanılır.

g) Bu Tebliğ kapsamında doğrudan tüketime sunulan ürünler nihai tüketiciye dökme olarak satışa sunulamaz.

ğ) Ürün etiketinde asitlik veya maksimum asitlik belirtilecekse, peroksit değeri, mumsu madde, ultraviyole ışında özgül soğurma değeri ile birlikte aynı yüzde ve aynı boyutta olmalıdır. Bu değeri, Türk Gıda Kodeksi -Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği çerçevesinde tespit edilmelidir.

Taşıma ve depolama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü’nde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin “Numune Alma ve Analiz Metotları Bölümü” ve Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliğinde belirtilen hükümlere uygun olarak yapılmalıdır.

(2) Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği’nde yer almayan analizler için uluslararası kabul görmüş analiz metotları kullanılmalıdır.

Tescil ve denetim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten 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 Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

(2) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5179 sayılı Kanuna göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 17 – (1) 3/8/2007 tarihli ve 26602 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (Tebliğ No:2007/36) yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerlerince üretilmiş veya üretilecek olan natürel ikinci zeytinyağı, karma pirina yağı, çeşnili zeytinyağı ve ham zeytinyağı 1/8/2011 tarihine kadar 3/8/2007 tarihli ve 26602 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (2007/36) hükümlerine göre piyasada yer alabilir.

Yürürlük

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğın 13 üncü maddesinin birinci fıkrasının (f) bendi 1/3/2011 tarihinde, (ğ) bendi 1/8/2011 tarihinde, diğer maddeleri ise yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

5,23-stigmastadienol+ klerosterol+ sitostanol + delta-5,24-stigmastadienol)								
2.3.2. Toplam Sterol, (mg/kg, en az)	1000	1000	1000	1000 ⁽⁴⁾	1000 ⁽⁴⁾	2500	1800	1600
2.4. Eritrodiol ve Uvaol (Toplam Steroller İçinde), (%)	≤ 4,5 ⁽²⁾	≤ 4,5	≤ 4,5	≤ 4,5	≤ 4,5	> 4,5 ⁽³⁾	> 4,5	> 4,5
2.5. Trans Yağ Asitleri								
C 18:1T (%)	≤ 0,10	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,40
C18:2 T (%) + C 18:3 T (%)	≤ 0,10	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,30	≤ 0,30	≤ 0,10	≤ 0,35	≤ 0,35
2.6. Tohum Yağlarının Tespiti, Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,6	0,5	0,5
2.7. Rafine Bitkisel Yağların Tespiti, Stigmastadienler (mg/kg)	≤ 0,50 ⁽⁵⁾	≤ 0,10 ⁽⁵⁾	≤ 0,10 ⁽⁵⁾	-	-	-	-	-
2.8. Mumsu Maddeler (C40+C42+C44+C46) (mg/kg)	≤ 300 ⁽²⁾	≤ 250	≤ 250	≤ 350	≤ 350	> 350 ⁽³⁾	> 350	> 350

- (1) Aktif alüminyum oksitten geçirildikten sonra, örneğin 270nm dalga boyunda ölçülen özgül soğurması 0,11'e eşit veya daha az olmalıdır.
- (2) 300 mg/kg ile 350 mg/kg arasında mumsu maddelere sahip olduğunda, bu yağın ham zeytinyağı olarak tanımlanabilmesi için, toplam alifatik alkol içeriği ≤ 350 mg/kg veya eritrodiol + Uvaol içeriği ≤ % 3,5 olması gerekmektedir.
- (3) 300 mg/kg ile 350 mg/kg arasında mumsu maddelere sahip olduğunda, bu yağın ham pirina yağı olarak tanımlanabilmesi için, toplam alifatik alkol içeriği > 350 mg/kg veya eritrodiol + Uvaol içeriği > % 3,5 olması gerekmektedir.
- (4) Yurt içinde üretilen yemeklik zeytinyağının klimatolojik ve agronomik koşullara göre özelliklerinde oluşabilecek değişiklikler, zeytinyağı komisyonu tarafından zeytin üretim bölgelerinden gelen izleme çalışmalarının değerlendirilmesiyle belirlenir. Özel hükümler ithalatta uygulanmaz.
- (5) Kapiler kolonda ayrılabilen veya ayrılamayan toplam izomerler

Ek-2

	Kusurların Ortancası/Medyanı (Md)	Meyvemsi Özellik Ortancası/Medyanı (Mf)
Natürel Sızma Zeytinyağı	Md=0	Mf >0

Natürel Birinci Zeytinyağı	$0 < Md \leq 3,5$	$Mf > 0$
Ham zeytinyağı*	$Md > 3,5$	

*Meyvemsi özellik ortancası 0'a eşit olduğunda kusurların ortancası 3,5' a eşit ya da 3,5' dan küçük olsa bile ham zeytinyağı olarak kabul edilir.