

BİTKİ ADI İLE ANILAN YEMEKLİK YAĞLAR TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 13.10.2001-24552

Tebliğ No: 2001/29

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı; gıda olarak tüketime uygun olan ve bu Tebliğin 3 üncü maddesinde tanımları yapılan bitki adı ile anılan yemeklik yağların tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza-depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere zelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ gıda olarak tüketime uygun olan ve bu Tebliğin 3 üncü maddesinde tanımları yapılan bitki adı ile anılan yemeklik yağları kapsar. Yemeklik özelliği olmayan ve yağ asitlerinin bünyesini veya yağ kıvamını değiştirmek amacıyla esterleştirilmiş veya hidrojene edilmiş yağları ve karışım yağları kapsamaz.

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 Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ile ilgili tanımlar aşağıdadır.

a) Ürün Tanımları

Aspir Yağı: Aspir bitkisinin (*Carthamus tinctorious* L.) tohumlarından elde edilen yağdır.

Yüksek Oleik Asitli Aspir Yağı: Yüksek oleik asitli yağ içeren aspir bitkisinin (*Carthamus tinctorious* L.) tohumlarından elde edilen yağdır.

Ayçiçek Yağı: Ayçiçek bitkisinin (*Helianthus annuus* L.) tohumlarından elde edilen yağdır.

Yüksek Oleik Asitli Ayçiçek Yağı: Yüksek oleik asitli yağ içeren ayçiçek bitkisinin (*Helianthus annuus* L.) tohumlarından elde edilen yağdır.

Babassu Yağı: Çeşitli palm orbignya türlerinin meyve çekirdeklerinden elde edilen yağdır.

Hindistancevizi Yağı: Hindistan cevizi (*Cocos nucifera*) meyvesinden elde edilen yağdır.

Mısır Yağı: Mısır bitkisi (*Zea mays* L.) tanelerinin embriyolarından elde edilen yağdır.

Pamuk Yağı: Çeşitli Pamuk (*Gossypium* spp) kültürlerinin tohumlarından elde edilen yağdır.

Palm Yağı: Palm (*Elaeis guineensis*) meyvesinin etli mezokarbında elde edilen yağdır.

Palm Stearin Yağı: Fraksiyonlarına ayrılan palm yağının erime noktası yüksek olan kısmıdır.

Palm Olein Yağı: Fraksiyonlarına ayrılan palm yağının sıvı kısmıdır.

Palm Çekirdeği Yağı: Palm (*Elaeis guineensis*) meyvesinin çekirdeğinden elde edilen yağdır.

Kanola-Düşük Erusik Asitli Kolza Yağı: Düşük erusik asitli yağ içeren *Brassica napus*, *L. Brassica campestris* L. ve *Brassica juncea* L.'nin tohumlarından elde edilen yağdır.

Soya Yağı: Soya fasulyesinden (*Glycine max* (L.) Merr.) elde edilen yağdır.

Susam Yağı: Susam bitkisinin (*Sesamum indicum* L.) tohumlarından elde edilen yağdır.

Üzüm Yağı: Üzüm bitkisinin (*Vitis vinifera* L.) çekirdeklerinden elde edilen yağdır.

Yerfıstığı Yağı: Yerfıstığından (*Arachis Hypogaea* L.) elde edilen yağdır.

b) Diğer Tanımlar

Yenilebilir Bitkisel Yağlar: Doğal yapısı gereği az miktarda fosfatidler gibi diğer lipidleri, sabunlaşmayan bileşenleri ve serbest yağ asitlerini içerebilen, sadece bitkisel kaynaklardan elde edilen temel olarak yağ asitleri gliseridlerinden oluşan yağlardır.

Sızma Yağlar: Yağın yapısını değiştirmeksizin mekanik yöntemle ve ısı uygulaması ile elde edilen, saflaştırmak amacı ile sadece su ile yıkama, çöktürme, filtrasyon ve santrifüj işlemleri yapılan yağlardır.

Soğuk Preslenmiş Yağlar: Isıl işlem olmaksızın sadece mekanik yöntemle elde edilen yağlardır.

Rafine Edilmiş Yağlar: Doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmadan rafine edilen yağlardır.

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki bitki adı ile anılan yemeklik yağların kompozisyon, fiziksel ve kimyasal özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Bitki adı ile anılan yemeklik yağların yağ asitleri kompozisyonu Ek-1'de verilen tabloda yer alan değerlere uygun olmalıdır.

b) Düşük erusik asitli kolza yağının erusik asit içeriği toplam yağ asitlerinin %2'nden fazla olmamalıdır.

c) Yüksek oleik asitli aspir yağının oleik asit içeriği toplam yağ asitlerinin %70'inden az olmamalıdır.

d) Yüksek oleik asitli ayçiçek yağının oleik asit içeriği toplam yağ asitlerinin %75'inden az olmamalıdır.

e) Palm olein yağının kayma noktası, en fazla 24°C ve palm stearin yağının kayma noktası, en az 44°C olmalıdır.

f) Bitki adı ile anılan yemeklik yağlar kendine has renk, tat ve kokuda olmalı yabancı ve ransit tat ve koku içermemelidir.

- g) Diğer kalite kriterleri Ek-2'de verilen tabloda yer alan değerlere uygun olmalıdır.
- h) Yer fıstığı yağının, araşidik ve daha yüksek yağ asitleri miktarı en fazla 48g/kg olmalıdır.
- ı) Hindistancevizi, palm çekirdeği ve babassu yağlarının Reichert değeri sırası ile 6-8.5, 4-7 ve 4.5-6.5 olmalıdır.
- i) Hindistancevizi, palm çekirdeği ve babassu yağlarının Polenske değeri sırasıyla 13-18, 8-12 ve 8-10 olmalıdır.
- j) Üzüm yağının Eritrodiyol içeriği toplam sterol miktarının %2 sinden fazla olmalıdır.
- k) Susam yağ için Baudouin test sonucu pozitif olmalıdır.
- l) Pamuk yağında Halphen testi pozitif olmalıdır.
- m) Ağartılmamış palm, ağartılmamış palm olein ve ağartılmamış palm stearin yağlarında toplam karotenoid miktarları beta-karoten cinsinden sırasıyla 500-2000, 550-2500 ve 300-1500 mg/kg olmalıdır.
- n) Düşük erusik asitli kolza yağında Crismer değeri 67-70 aralığında olmalıdır.
- o) Düşük erusik asitli kolza yağının brassikasterol konsantrasyonu toplam sterollerin %5 inden az olmamalıdır.
- p) Bitki adı ile anılan yemeklik yağların kimyasal ve fiziksel zellikleri Ek-3'te verilmiştir.

Katkı Maddeleri

Madde 6- Bitki adı ile anılan yemeklik yağlarda kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2 nci blümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7- Bitki adı ile anılan yemeklik yağlarda bulaşanların miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4 üncü blümünde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları

Madde 8- Bitki adı ile anılan yemeklik yağların üretiminde kullanılan tarımsal ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 5 inci bölümünde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 9- Bitki adı ile anılan yemeklik yağlar, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7 nci bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme

Madde 10- Bitki adı ile anılan yemeklik yağların ambalajlanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalı ve etiketleme işlemi bu bölüme uygun yapılmalıdır. Bu bölüme ilave olarak 3 üncü maddede yer alan tanımlarda belirtilen

yemeklik yağın adı etiket üzerinde yer almalıdır. Ürün vintelize edilmiş ise bu isme vintelize ibaresi de eklenmelidir.

Taşıma ve Depolama

Madde 11- Bitki adı ile anılan yemeklik yağların depolanması ve taşınması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10 uncu bölümünde belirtilen kurallara uygun olmalıdır.

Numune ve Alma ve Analiz Metodları

Madde 12- Bitki adı ile anılan yemeklik yağların üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metodlara göre analiz edilmelidir.

Tescil ve Denetim

Madde13- Bitki adı ile anılan yemeklik yağları üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14- Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması, 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nca denetlenir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 15- Bu Tebliğ ile; 14/ 6/ 1972 tarihli ve 14042 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 886 sayılı "Yemeklik Ayçiçeği Yağı", TS 887 sayılı "Yemeklik Pamuk Yağı", TS 888 sayılı "Yemeklik Mısırzü Yağı", TS 889 sayılı "Yemeklik Susam Yağı", TS 890 sayılı "Yemeklik Soya Yağı", TS 891 sayılı Yemeklik Yerfıstığı Yağı, TS 892 sayılı "Yemeklik Rapiska Yağı" adlı standartlar mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

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

Yürürlük

Madde 16- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 17- Bu Tebliğ hükümlerini, Tarım ve Kıyşleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.