

BİTKİ ADI İLE ANILAN YAĞLAR TEBLİĞİ

Yetki Kanunu:Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 12.04.2012/28262

Tebliğ No: 2012/29

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, bu Tebliğ kapsamında yer alan bitki adı ile anılan yağların; tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, 4 üncü maddenin ikinci fıkrasında tanımları yapılan bitki adı ile anılan yağları kapsar.

(2) Yağ asitlerinin bünyesini veya yağ kıvamını değiştirmek amacıyla esterleştirilmiş veya hidrojene edilmiş yağları ve karışım yağları 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 Tebliğ kapsamında yer alan;

a) Bitkisel yağ: Sadece bitkisel kaynaklardan elde edilen, temel olarak yağ asitleri gliseridlerinden oluşan, doğal yapısı gereği az miktarda fosfatidler gibi diğer lipidleri, sabunlaşmayan bileşenleri ve serbest yağ asitlerini içerebilen yağı,

b) Ham yağ: Çözücü ekstraksiyonu ve/veya mekanik yöntemle elde edilen, duyuusal ve karakteristik özellikleri

bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun olan yağı,

c) Natürel yağ: Doğrudan tüketime uygun olan, yağın yapısını değiştirmeksizin, mekanik yöntemle ve ısı uygulaması ile elde edilen, saflaştırmak amacı ile sadece su ile yıkama, çöktürme, filtrasyon ve santrifüj işlemleri yapılan yağ,

ç) Rafine yağ: Doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmadan rafine edilen yağ,

d) Soğuk preslenmiş natürel yağ: Doğrudan tüketime uygun olan, ısı işlem olmaksızın sadece mekanik yöntemle elde edilen yağ,

ifade eder.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan;

a) Aspir yağı: Aspir bitkisinin (*Carthamus tinctorious* L.) tohumlarından elde edilen yağ,

b) Ayçiçek yağı: Ayçiçek bitkisinin (*Helianthus annuus* L.) tohumlarından elde edilen yağ,

c) Babassu yağı: Çeşitli palm orbignya türlerinin meyve çekirdeklerinden elde edilen yağ,

ç) Fındık yağı: Fındık ağacının (*Corylus avellana* L., *Corylus maxima* ve *Corylus colbina*) meyvelerinden elde edilen yağ,

d) Hindistancevizi yağı: Hindistancevizi (*Cocos nucifera* L.) meyvesinden elde edilen yağ,

e) 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 yağ,

f) Mısır yağı: Mısır bitkisi (*Zea mays* L.) tanelerinin embriyolarından elde edilen yağ,

g) Palm çekirdeği yağı: Palm (*Elaeis guineensis*) meyvesinin çekirdeğinden elde edilen yağ,

ğ) Palm çekirdeği olein: Fraksiyonlarına ayrılan palm çekirdeği yağının sıvı kısmını,

h) Palm çekirdeği stearin: Fraksiyonlarına ayrılan palm çekirdeği yağının katı kısmını,

- i) Palm olein: Fraksiyonlarına ayrılan palm yağının sıvı kısmını,
- i) Palm stearin: Fraksiyonlarına ayrılan palm yağının erime noktası yüksek olan kısmını,
- j) Palm süperolein: Kontrollü kristalizasyon işlemi ile iyot sayısı en az 60 olacak şekilde üretilmiş ve fraksiyonlarına ayrılmış palm yağının sıvı kısmını,
- k) Palm yağı: Palm (*Elaeis guineensis*) meyvesinin etli mezokarbından elde edilen yağı,
- l) Pamuk yağı: Çeşitli Pamuk (*Gossypium spp.*) kültürlerinin tohumlarından elde edilen yağı,
- m) Soya yağı: Soya fasulyesinden (*Glycine max (L.) Merr.*) elde edilen yağı,
- n) Susam yağı: Susam bitkisinin (*Sesamum indicum L.*) tohumlarından elde edilen yağı,
- o) Üzüm çekirdeği yağı: Üzüm bitkisinin (*Vitis vinifera L.*) çekirdeklerinden elde edilen yağı,
- ö) Yer fıstığı yağı: Yer fıstığından (*Arachis hypogaea L.*) elde edilen yağı,
- ifade eder.

Ürün özellikleri

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

- a) Yabancı ve/veya ransit tat ve koku içermemesi, ham ve natürel yağların kendine has renk, tat ve kokuda olması gerekir.
- b) Yağ asitleri kompozisyonunun EK-1’de verilen tablodaki değerlere uygun olması gerekir.
- c) Diğer kalite kriterlerinin EK-2’de verilen tablodaki değerlere uygun olması gerekir.
- ç) Fiziksel ve kimyasal özelliklerin EK-3’te verilen tablodaki değerlere uygun olması gerekir.
- d) Sterol kompozisyonlarının EK-4’te verilen tablodaki değerlere uygun olması gerekir.
- e) Palm oleinin kayma noktası 24 oC’den fazla olamaz.
- f) Palm stearinin kayma noktası 44 oC’den az olamaz.

g) Palm çekirdeği oleinin kayma noktasının 21 oC-26 oC aralığında olması gerekir.

ğ) Palm çekirdeği stearinin kayma noktasının 31 oC-34 oC aralığında olması gerekir.

h) Yer fıstığı yağı için, araşidik ve daha yüksek karbonlu yağ asitleri miktarı 48 g/kg'ı geçemez.

ı) Üzüm çekirdeği yağının eritrodiol içeriği toplam sterolün % 2'sinden az olamaz.

i) Ağartılmamış palm yağı, ağartılmamış palm olein ve ağartılmamış palm stearinde; beta-karoten cinsinden toplam karotenoid miktarlarının sırasıyla; 500-2000, 550-2500 ve 300-1500 mg/kg olması gerekir.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan yağlara, mineral yağlar, sentetik yağlar, esterleştirilmiş yağlar veya diğer yağlar karıştırılmaz.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan natürel ve soğuk preslenmiş bitkisel yağlara hiç bir katkı maddesi ilave edilemez.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 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 hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

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

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur:

a) 4 üncü maddenin ikinci fıkrasında yer alan tanımlar ürün adı olarak kullanılır. Ancak, ürünlerin adlandırılmasında, üretim teknolojisine uygun olarak, 4 üncü maddenin birinci fıkrasında yer alan ifadeler; “natürel ... yağı” veya “rafine ...

yağı” olarak kullanılabilir. Uygun teknoloji ile üretilmesi koşulu ile “soğuk preslenmiş” ifadesi de kullanılabilir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve EK-1’de belirtilen yağ asidi kompozisyonuna göre adlandırılan yağlar için; “yüksek oleik asitli” ifadesi de etikette ürün adı ile aynı görüş alanında kullanılır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 15 – (1) 13/10/2001 tarihli ve 24552 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği (Tebliğ No: 2001/29) yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/3/2013 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.