

TEBLİĞ

Tarım ve Orman Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ
İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2019/12)**

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; içme sütlerinin tekniğine uygun, hijyenik şekilde üretimi, depolanması, taşınması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ içme sütlerini kapsar. Çiğ sütü kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Çeşni maddesi: Lezzet verme amacı ile kullanılan gıda ürünlerini,
 - b) Çiğ süt: 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğindeki çiğ süt tanımına uyan inek sütü, koyun sütü, manda sütü ve keçi sütünü,
 - c) Hermetik olarak kapatılmış ambalaj: Kapatıldığında içeriğini mikroorganizma girişine karşı koruyan ve geçirgen olmayan ambalajı,
 - ç) İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insan tüketimi amaçlı suları,
 - d) İçme sütü: Çiğ sütün; pastörizasyon, yüksek sıcaklıkta pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biri uygulanarak elde edilen ve başka bir işleme gerek kalmadan tüketime sunulan sütü,
 - e) Laktozsuz süt: İçme sütlerindeki laktozun tekniğine uygun şekilde β -galaktozidaz enzimi ile glikoz ve galaktoza parçalanarak laktoz içeriği % 0,1 ve altına indirilmiş sütü,
 - f) Pastörizasyon: Çiğ süte en az 72 °C’de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C’de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işlemi,
 - g) Pastörize süt: Pastörizasyon işlemi uygulanarak üretilen ve üretiminden hemen sonra 6 °C’yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme sütünü,
 - ğ) Sterilizasyon: Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden hermetik ambalajlı ürüne, en az 115 °C’de 13 dakika veya 121 °C’de 3 dakika gibi uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda, yüksek sıcaklıkta uzun süreli uygulanan ısı işlemi,
 - h) Sterilize süt: Ambalajlı süte sterilizasyon işlemi uygulanarak üretilen içme sütünü,
 - ı) Süt bazlı içecek: Miktar olarak son üründe en az yüzde elli oranında içme sütü içeren içeceği,
 - i) Ultra yüksek sıcaklık (UHT): 135 °C’den az olmayan kısa süreli yüksek sıcaklıkta sütün sürekli akışını içeren, aseptik koşullarda kapatılmış ambalajların oda sıcaklığında muhafaza edilmesi halinde, üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmamasını sağlayan ısı işlemi,
 - j) UHT süt: UHT işlemi uygulandıktan sonra aseptik koşullarda ambalajlara dolum yapılarak üretilen içme sütünü,
 - k) Yüksek sıcaklıkta pastörizasyon: 85°C ve üzerinde kısa süreli uygulanan ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz ve peroksidad testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işlemi,
 - l) Yüksek sıcaklıkta pastörize süt: Yüksek sıcaklıkta pastörizasyon işlemi uygulanarak üretilen içme sütünü,
 - m) Yabancı madde: Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan bileşenler dışındaki bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik maddeyi, ifade eder.
- Ürün özellikleri**
- MADDE 5 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir:
- a) İçme sütü üretiminde kullanılan çiğ süt için Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
 - b) İçme sütlerinin üretiminde çiğ ve pastörize süt kullanılır.
 - c) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen sütlerin bileşimleri EK-I’ e uygun olur.

- ç) Bu Tebliğ kapsamındaki içme sütleri yabancı madde içermez.
- d) Pastörize içme sütleri üretimden hemen sonra alkali fosfataz testine negatif, peroksidaz testine ise pozitif reaksiyon gösterir.
- e) UHT içme sütleri kapalı ambalajında 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 günlük inkübasyonun veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra yapılan sterilizasyon kontrolünde mikrobiyal üreme göstermez.
- f) Sterilize içme sütleri kapalı ambalajında 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 günlük inkübasyonun veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra yapılan sterilizasyon kontrolünde mikrobiyal üreme göstermez.
- g) İçme sütünün yağ standardizasyonunu sağlamak için krema ilave edilebilir, krema ayrılabilir veya süt ilave edilebilir.
- ğ) İçme sütlerinde laktoz içeriği azaltılabilir.
- h) İçme sütlerine çeşni veya aroma vericiler ilave edilebilir.
- ı) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen sütlerde süt yağı dışında hiçbir hayvansal yağ ve bitkisel yağ bulunmaz. Çeşnili sütlerde çeşni maddesi miktarı ile orantılı olarak bitkisel yağ bulunabilir.
- i) Piyasaya arz edilen sütlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütler karıştırılmaz.
- j) İçme sütlerinin protein içeriği süt proteini ile artırılabilir.
- k) Laktozsuz sütlerin laktoz değeri kütütlece en çok % 0,1 olur.
- l) Bu Tebliğ kapsamındaki sütler kendine has tat, koku, kıvam ve görünüşte olur.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri için 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan bileşenler

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler için 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğelerin eklenmesi

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Bulaşanlar

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları için 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları için 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Hijyen

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) UHT süt işleme prosesinde süt buharla direkt temas ediyorsa, buhar içilebilir sudan elde edilmeli, süt içinde yabancı madde bırakmamalı veya ters bir etki yaratmamalı ve işlenmiş sütün su içeriğinde herhangi bir değişiklik yapılmamalıdır.

Ambalajlama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları için 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Etiketleme

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi hakkında; 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uyulur:

- a) Ürünün resmi adı ve ısıl işlemin niteliği temel görüş alanında belirtilir.
- b) İçme sütlerine çeşni maddesi veya aroma ilave edildiğinde etiket bilgilerinde çeşni veya aromanın ismi ürünün resmi adıyla birlikte belirtilir.
- c) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen inek sütü haricindeki sütlerin etiketinde ürün adıyla birlikte sütün elde edildiği hayvanın tür adı belirtilir.
- ç) Üretiminde 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (Tebliğ No: 2006/40) kapsamında şeker kullanılan içme sütlerinin etiket bilgilerinde, temel görüş alanında ağırlıkça “% ... ilave şeker içerir” ibaresine yer verilir.
- d) Laktozu azaltılmış içme sütlerin etiketinde azaltma oranı ile beraber ağırlıkça "laktozu % ... azaltılmıştır" ifadesi ve “% ... laktoz içerir” süt ibaresi yer alır.
- e) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen içme sütlerinin etiketinde ürünün içme sütü dışındaki kullanımlarını ifade eden, çağrıştıran “yoğurt sütü”, “peynir sütü” gibi ifadeler yer almaz.
- f) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerin etiketinde mikrofiltrasyon gibi uygulanan farklı fiziksel işlemlere ilişkin bilgiler beyan edilebilir.
- g) İçme sütleri yağ miktarları açısından EK-2’ye göre sınıflandırılır ve temel görüş alanında ürün sınıfı tam yağlı süt, yarım yağlı süt, yağsız süt ve “% ... yağlı süt” olarak belirtilir. Ayrıca tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız içme sütlerin süt yağı miktarı etikette bildirilir ancak içme sütlerinde yağlılık bildirim yapılrken tam yağlı, yarım yağlı içme sütlerin süt yağı miktarı “en az % ... yağlı”, yağsız içme sütlerinde “en çok % ... yağlı” olarak verilebilir.

Beslenme ve sağlık beyanı

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Enzimler

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Taşıma ve depolama

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesindeki kurallara uyulur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen pastörize içme sütleri 4-6 °C arasındaki sıcaklıklarda taşınır, depolanır ve satışa arz edilir.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler nihai tüketiciye hazır ambalajlı olarak arz edilir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizler için Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 19 – (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.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğle 14/2/2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2000/6) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31/12/2019 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği (Tebliğ No: 2000/6) hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 22 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.