

## TEBLİĞ

Tarım ve Orman Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ TEREYAĞI VE SADEYAĞ TEBLİĞİ**  
(TEBLİĞ NO: 2025/9)

**Amaç ve kapsam**

**MADDE 1-** (1) Bu Tebliğin amacı, tereyağı ve sadeyağın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, muhafazası, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanması için gereken ürün özelliklerini belirlemektir.

(2) Bu Tebliğ, tereyağı ve sadeyağı kapsar.

**Dayanak**

**MADDE 2-** (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 3-** (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Çeşnili tereyağı: Tereyağına baharat, bal, meyve ve sebzelerin biri veya birkaçının ilave edilerek çeşnilendirilmesi sonucu elde edilen, tat ve koku dışındaki diğer özellikleri tereyağı için belirtilen özelliklere uygun olan tereyağını,

b) Sadeyağ: Süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, su ve yağsız kuru madde unsurlarının tamamına yakın bölümü uzaklaştırılmış, ağırlıkça en az %99 oranında süt yağı içeriğine sahip süt ürünü,

c) Süt yağı: İnek, koyun, keçi ve manda sütlerinden elde edilen yağı,

ç) Tereyağı: Süt ve/veya kremanın yayıklanması sonucu elde edilen yağda su emülsiyonu tipinde yağca yoğun süt ürünü,

d) Tuz: 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (Tebliğ No: 2013/48)’nde tanımlanan tuzları,

e) Yayık tereyağı: Üretiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen, diğer özellikleri tereyağı için belirtilen özelliklere uygun olan tereyağını, ifade eder.

**Ürün özellikleri**

**MADDE 4-** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri şunlardır:

a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan süt, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.

b) Yayık tereyağı üretiminde kullanılan yoğurt, 30/11/2022 tarihli ve 32029 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği (Tebliğ No: 2022/44)’nde belirtilen özelliklere uygun olmak zorundadır.

c) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan krema, 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34)’nde belirtilen özelliklere uygun olmak zorundadır.

ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmak zorundadır.

d) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, peroksidad testine negatif reaksiyon vermek zorundadır.

e) Tereyağında ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir. Tuzdan gelen kuru madde miktarı, süt yağsız kuru madde miktarından ayrı değerlendirilir.

f) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde teknoloji gereği; tipik tat ve aromanın sağlanması amacıyla starter kültür kullanılabilir.

g) Tuz ilave edilmeyen tereyağı ağırlıkça en az %82 süt yağı, en fazla %2 yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 su içerir.

ğ) Tuz ilave edilen ve/veya çeşnili tereyağı ağırlıkça en az %80 süt yağı, en fazla %2 yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 su içerir.

h) Çeşnili tereyağında taklit ve taşış sebebiyet verecek çeşni maddesi kullanılamaz.

**Katkı maddeleri**

**MADDE 5-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

**Aroma vericiler**

**MADDE 6-** (1) Çeşnili tereyağında kullanılan aroma vericiler hakkında, 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.

(2) Sadeyağda ve çeşni maddesi bulunmayan tereyağında aroma vericiler kullanılmaz.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde; manda sütü aroması, yoğurt aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmaz.

#### **Bulaşanlar**

**MADDE 7-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında, 5/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 8-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında, 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

#### **Veteriner ilaç kalıntıları**

**MADDE 9-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri hakkında, 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.

#### **Hijyen**

**MADDE 10-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler hakkında, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 13/2/2025 tarihli ve 32812 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

#### **Ambalajlama**

**MADDE 11-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları hakkında, 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 12-** (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) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde gıda adının, temel görüş alanında da yer alması zorunludur.

b) Tuz ilave edilmemiş tereyağında "tuz ilave edilmemiştir" ifadesinin etikette belirtilmesi zorunludur. Tuz ilave edilmiş tereyağının içerdiği tuz oranı, etiketin içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilir. Ayrıca "tuzlu" ya da "tuz ilave edilmiştir" ifadesinin etiketin temel görüş alanında belirtilmesi zorunludur.

c) Çeşnili tereyağında kullanılan çeşni maddesi ve miktarının gıda adı ile birlikte temel görüş alanında yer alması zorunludur.

ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde tek bir hayvan türüne ait sütün veya kremanın kullanılması durumunda hayvan türünün adının etikette belirtilmesi zorunludur.

d) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin veya kremaların karıştırılarak kullanılması durumunda, sütün elde edildiği türlerin adlarının gıdanın adının yanında "inek, koyun, keçi ve manda sütlerinden/kremalarından üretilmiştir" gibi ifadelerle belirtilmesi zorunludur. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi ve manda gibi türlere ait görsellere yer verilemez.

e) Bu Tebliğ kapsamı dışında kalan ürünlerin etiketinde, reklam, tanıtım ve sunumunda bu Tebliğde yer alan ürün algısı oluşturacak tüketiciyi yanıltıcı ifade ve görseller kullanılamaz.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 13-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınması hakkında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek 4°C’de olmak zorundadır.

#### **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 14-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve ürünlerin analizleri hakkında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

#### **Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları**

**MADDE 15-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları hakkında, 8/2/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

**İdari yaptırım**

**MADDE 16-** (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 17-** (1) 12/4/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19) yürürlükten kaldırılmıştır.

**Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1-** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/9/2025 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri hakkında, 1/9/2025 tarihine kadar 17 nci madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19) hükümleri uygulanır.

**Yürürlük**

**MADDE 18-** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 19-** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.