

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 16.02.2009-27143

Tebliğ No: 2009/25

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; fermente süt ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretilmesini, hazırlanmasını, işlenmesini, ambalajlanmasını, muhafazasını, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak için ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ fermente süt ürünlerini, konsantre fermente süt ürünlerini, ısıl işlem görmüş fermente süt ürünlerini ve bu ürünleri baz alan kompozit süt ürünlerini 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 Tebliğ' de geçen;

- a) Fermente süt ürünü: Sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu ile pH değerinin koagülasyona yol açacak veya açmayacak şekilde düşürülmesi sonucu oluşan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda, canlı ve aktif olarak bulunduran süt ürününü,
- b) Yoğurt: Fermentasyonda spesifik olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*' un simbiyotik kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürününü,

c) Asidofiluslu süt: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus acidophilus* kültürünün kullanıldığı fermente süt ürününü,

) Kefir: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus* kefir, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ve *Acetobacter* cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden (*Kluyveromyces marxianus*) ve etmeyen mayaları (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* ve *Saccharomyces exiguus*) içeren starter kültürler ya da kefir tanelerinin kullanıldığı fermente süt ürününü,

d) Kimiz: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus* kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürününü,

e) Ayrn: Yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*' un kültürleri katılarak hazırlanan fermente süt ürününü,

f) Konsantre fermente süt rnleri: Protein oranı fermentasyondan önce veya sonra en az %5,6 oranına yükseltilmiş süzme yoğurt veya torba yoğurdu, kiş yoğurdu, labneh, tuzlu yoğurt, kurut gibi fermente süt ürünlerini,

g) Toz/kurutulmuş fermente süt rnleri: Nem oranı %5'in altında olan yoğurt tozu gibi fermente süt ürünlerini,

đ) eşnili fermente süt rnleri: Ağırlıkça en fazla %50'si kadar şeker ve/veya tatlandırıcı, meyve ve sebzeler ve bunların suları, püreleri, pulpları ve bunlardan üretilen preparatlar ve konserveler, tahıllar, bal, çikolata, sert kabuklu yemişler, kahve, baharat ve diğer taklit ve tağşişe neden olmayan lezzet verici gıdalar gibi süt bazlı olmayan bileşenler içeren kompozit süt ürününü,

h) Fermentasyon sonrası ısıı işlem görmüş fermente süt ürünü: Fermentasyonu ısıı işlemle durdurulmuş süt ürününü,

ıfade eder.

Hammadde ve ürün zellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki fermente süt ürünlerinin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Fermente süt ürünlerinin üretiminde mevzuata uygun süt ve/veya süt ürünü kullanılmalıdır.
- b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde rekonstitüsyon ve rekombinasyon işleminde, mevzuata uygun iğme suyu kullanılmalıdır.
- c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.
- ę) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu Tebliğin tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürlere ilave olarak diğer starter kültürler ve/veya yan kültürlerde kullanılabilir.
- d) Sadece fermentasyon sonrası ısıı işlem görmüş fermente süt ürünlerinde ve ęeřnili fermente süt ürünlerinde jelatin ve nişasta kullanılabilir.
- e) Yoğurt ve ayran Ek-1' de yer alan yağ oranlarına uygun olmalıdır.
- f) Fermente süt ürünleri spesifik mikroorganizmaları raf ömrü sonuna kadar canlı, aktif ve Ek-2' de belirtilen sayıda iğermelidir. Ancak fermentasyon sonrası ısıı işlem görmüş fermente süt ürünlerinde bu hüküm aranmaz.
- g) Ek-2' de yer alan spesifik mikroorganizmaları canlı, aktif ve belirtilen sayıda sağlamayan fermentasyon sonrası ısıı işlem görmüş fermente süt ürünleri spesifik ürün tanımlarıyla adlandırılmaz.
- ę) Konsantre fermente süt ürünleri hariç olmak üzere fermente süt ürünlerinin üretiminde fermentasyondan sonra serum uzaklaştırılmaz.
- h) Meyveli yoğurtlarda meyve miktarı en az % 6 olmalıdır. Ancak; meyve suyunda sitrik asit cinsinden aęırlıkęa en az % 2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik meyve ilaveli yoğurtlarda bu oran en az % 2 olmalıdır.
- i) Ayran ve tuzlu yoğurt en fazla % 1 oranında tuz iğerebilir.
- i) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt yağı haricinde yağ bileğeni ilave edilemez. Ancak ęeřnili fermente süt

ürünlerinde içerdği çeşni maddesine bağlı olarak eser miktarda süt yağı dışında yağ bulunabilir.

j) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait diğer özellikler Ek-2'de verilmiştir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği, 21/9/2006 tarihli ve 26296 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği ve 22/5/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Aroma maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri bölümüne uygun doğal ve/veya doğala özdeş aroma maddeleri kullanılabilir.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliği'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/7/2008 tarihli ve 26951 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.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri 28/4/2002 tarihli ve 24739 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk

Gıda Kodeksi Hayvansal Kökenli Gıdalarda Veteriner İlaçları Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olarak; Ek-3'de yer alan mikrobiyolojik kriterlere 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 bölümünde 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 Bölümünde ve 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Bu kurallara ek olarak;

a) Fermentasyondan sonra ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünleri "Isıtılmış İşlem Görmüş Fermente Süt Ürünü" olarak adlandırılır.

b) Çeşnili fermente süt ürünlerine eklenen çeşni maddesinin adı spesifik ürün ismi ile birlikte çilekli yoğurt, naneli ayran gibi kullanılmalıdır.

c) Sadece aroma maddeleri kullanılarak üretilmiş olan fermente süt ürünlerinde kullanılan aroma maddesinin adı spesifik ürün ismi ile birlikte kullanılmalıdır.

ç) Üretiminde şeker ve/veya tatlandırıcı kullanılarak üretilen ürünlerde "şeker ilave edilmiştir" veya "... ile tatlandırılmıştır" veya "şeker ilave edilmiş ve ... ile tatlandırılmıştır" ifadesi ürün ismi ile aynı yüzde ve okunabilecek büyüklükte etikette yer almalıdır.

d) eşnili fermente süt ürünleri hariç olmak üzere; Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğinde Besin Öğeleri ile İlgili Beyan Tablosunda yer alan yağ bileşenine ilişkin beyanlar yoğurt ve ayran için geçerli değildir. Yoğurt ve ayran yağ içeriğİ yönünden Ek-1’de yer alan sınıfa göre adlandırılmalıdır.

e) Süt yağı içeriğİ %1,5’den daha düşük olan yoğurtlar ve süt yağı içeriğİ % 0,8’den daha düşük olan ayrırlar için “yağı azaltılmış” veya benzeri ifadeler kullanılabilir.

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiğİ süt yağı miktarı kütle veya hacmin yüzdesi olarak etiketin n yüzünde kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilmelidir.

g) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiğİ protein miktarı “%” olarak etiketin n yüzünde kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilmelidir.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılan homojenizasyon, kaymak oluşturma gibi bazı işlemler ürün adı ile birlikte kullanılır.

h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve tek bir hayvan türüne ait sütün yüzde yüz kullanıldığİ üretimlerde sütün ait olduğİ hayvan türü ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğİ’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallar ile 16/5/1986 tarih ve 19109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 3285 sayılı Hayvan Sağlığİ ve Zabıtası Kanunu ve 15/3/1989 tarih ve 20109 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvan Sağlığİ ve Zabıtası Yönetmeliğİ’ne uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğİ’nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanacaktır.

Tescil ve denetim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre, Tarım ve Köyışleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ ile 3/9/2001 tarihli ve 24512 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ’in yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Ancak bu Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (e) bendi ile 13 üncü maddesinin birinci fıkrasının (d) bendinin uygulanmasına bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren on sekizinci ayın sonunda başlanılacaktır.

Yürürlük

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

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

EK-1

Yoğurt ve Ayrın İçin Yağ Oranları

	Yağ Oranı
Tam yağlı yoğurt	süt yağı $\geq$ % 3,8
Yarım yağlı yoğurt	% 2 > süt yağı $\geq$ % 1,5
Yağsız yoğurt	süt yağı $\leq$ % 0,5
%..... yağlı yoğurt	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında kalan süt yağı

Tam yağlı ayran	süt yağı $\geq$ % 1,8
Yarım yağlı ayran	% 1,2 > süt yağı $\geq$ % 0,8
Yağsız ayran	süt yağı $\leq$ % 0,5
%..... yağlı ayran	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız ayran sınıfları dışında kalan süt yağı

EK – 2

Ürün Özellikleri

	Fermente Süt Ürünü	Yoğurt	Asidofiluslu Süt	Ayran	Kefir	Kımız
Süt Proteini* (Ağırlıkça %)	En az 2,7	En az 3,0	En az 2,7	En az 2,0	En az 2,7	-
Süt yağı (Ağırlıkça %)	En fazla 10	En fazla 15	En fazla 15	-	En fazla 10	En fazla 10
Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak ağırlıkça %)	En az 0,3	En az 0,6 En fazla 1,5	En az 0,6	En az 0,5 En fazla 1,0	En az 0,6	En az 0,7
Etanol (% hacim/ağırlık)	-	-	-	-	-	En az 0,5
Toplam Spesifik Mikroorganizma (kob/g)	En az 10^7	En az 10^7	En az 10^7	En az 10^6	En az 10^7	En az 10^7
Etikette Belirtilen Toplam İlave Mikroorganizma (kob/g) **	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6
Mayalar (kob/g)	-	-	-	-	En az 10^4	En az 10^4

* Süt Proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6.38

** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu tebliğin tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürler ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler

Çeşnili fermente süt ürünlerinde yukarıda verilen kriterler üründe kullanılan fermente süt ürünü miktarı ile orantılı olarak hesaplanmalıdır. Ancak süt proteini en az % 2,7 olmalıdır.

EK-3

Fermente Süt Ürünlerine Ait Mikrobiyolojik Değerler

Ürün	Mikroorganizmalar	Numune alma planı		Limitler (1)	
		n	c	m	M
Kefir	Koliform bakteriler (2)	5	2	9	95
	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (2)	5	0	<3	
Yoğurt, meyveli vb. yoğurtlar, ayran ve diğer fermente süt ürünleri	Koliform bakteriler (2)	5	2	9	95
	Maya (probiyotik kullanılanlar hariç)	5	2	10 ²	10 ³
	Küf	5	2	10 ²	10 ³
	<i>E. coli</i> (2)	5	0	<3	

(1) : Aksi belirtilmedikçe limit kob/g-mL olarak değerlendirilir.

(2) : EMS (En Muhtemel Sayı) yöntemi

n : Partiden, bağımsız ve rasgele seçilen numune sayısını,

c : m ve M arasında olmasına izin verilen maksimum numune sayısını (M değeri taşıyabilecek en fazla numune sayısını)

m : (n-c) sayıdaki numunede bulunabilecek en fazla mikrobiyolojik değeri,

M : c sayıdaki numunenin bu değeri aşması halinde uygunsuz olup kabul edilemez olduğunu gösteren mikroorganizma sayısını