

TEREYAĞI, DİĞER SÜT YAĞI ESASLI SÜRÜLEBİLİR ÜRÜNLER VE SADEYAĞ TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi

Yayımlandığı R.Gazete: 12.04.2005-25784

Tebliğ No: 2005/19

Amaç

Madde 1 - Bu Tebliğin amacı, tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, muhafazasını, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu Tebliğ tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağı kapsar.

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 Tebliğde geçen;

Süt yağı: Sütten elde edilen yağı,

Süt yağı esaslı sürülebilir ürün: Sadece süt ve/veya süt ürünlerinden elde edilen, ana bileşeni yağ olan, temel olarak yağ içinde su emülsiyonu tipinde, şekillendirilebilir, 20 °C sıcaklıkta katı yapıda olan ürünü,

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 ürünü,

Süt yağı esaslı sürülebilir ürünler piyasaya sunulmuş ve bileşimlerine göre;

a) Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü,

b) Dörtte üç yağlı tereyağı: Ağırlıkça en az %60, en fazla %62 oranında süt yağı içeriğine sahip ürünü,

c) Yarım yağlı tereyağı: Ağırlıkça en az %39, en fazla %41 oranında süt yağı içeriğine sahip ürünü,

d) “%....” süt yağı esaslı sürülebilir ürün: Aşağıdaki oranlarda süt yağı içeriğine sahip ürünleri;

-Süt yağı içeriği ağırlıkça %10 dan fazla %39 dan az

-Süt yağı içeriği ağırlıkça %41 den fazla %60 dan az

-Süt yağı içeriği ağırlıkça %62 den fazla %80 den az

e) Yayık tereyağı: Üretiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen tereyağını,

f)Çeşnili tereyağı: Tereyağına çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya diğer gıda maddeleri katılarak çeşnilendirilmesi ile elde edilen , tat ve koku dışındaki diğer özellikleri tereyağı için verilen özellikleri taşıyan ve son üründe süt yağı oranı ağırlıkça en az %75 olan ürünü,

g)Çeşnili tereyağı karışımı: Tereyağına çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal ve/veya diğer gıda maddeleri katılarak çeşnilendirilmesi ile elde edilen , tat ve koku dışındaki diğer özellikleri tereyağı için verilen özellikleri taşıyan ve son üründe süt yağı oranı ağırlıkça en az %62, en fazla %75 olan ürünü,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5 - Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Üretimde kullanılan süt, “Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

b) Üretimde kullanılan yoğurt, “Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

c) Üretimde kullanılan krema, “Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

d) Ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmalıdır.

e) Ürünler, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir.

f) Ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir.

g) Ürünlerde tuz hariç kuru maddede süt yağı en az 2/3 oranında olmalıdır.

h) Ürünlerin üretiminde teknoloji gereği; tipik tat ve aromanın sağlanması amacıyla starter kullanılabilir.

i) Ürünlerin üretiminde teknoloji gereği ilave edilmesi gereken maddeler herhangi bir süt bileşenin yerine kullanılamaz.

j) Tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağa ait süt yağı oranları Ekte verilmiştir.

Katkı maddeleri

Madde 6 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

Aroma maddeleri

Madde 7 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan çeşnili tereyağı ve çeşnili tereyağı karışımlarında, doğal aroma maddeleri ve/veya Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin Gıda Aroma Maddeleri bölümünde yer alan doğala özdeş aroma maddeleri kullanılabilir.

Bulaşanlar

Madde 8 – Bu Tebliğ Kapsamındaki ürünlerde bulaşanların miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 9 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve “Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” ne uygun olmalıdır.

İşyeri özellikleri

Madde 12 – 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, işaretleme ve izlenebilirlik

Madde 13 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği' nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıdaki gibidir.

a) Ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket üzerinde, içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilmelidir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde “tuz eklenmemiştir” ifadesi etiket üzerinde belirtilmelidir.

b) Bu Tebliğde yer alan direkt olarak süt veya kremadan elde edilen ve “tereyağı” tanımına uygun ürünlerde ürün adı ile birlikte “geleneksel” ifadesi kullanılabilir.

c) Ürünlerin içerdikleri süt yağı miktarları ağırlıkça yüzde “%... süt yağı” olarak ticari ismin yanında, en az ticari ismin punto büyüklüğünde belirtilmelidir.

d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin adlandırmaları aşağıda belirtildiği şekilde yapılabilir;

- Süt yağı içeriği %41 den fazla, %62 den düşük olan ürünlerde “yağı azaltılmış” ifadesi,
- Süt yağı içeriği %41 veya daha düşük olan ürünlerde “düşük yağlı” veya “az yağlı” veya benzeri ifadeler,
- “Dörtte üç yağlı tereyağı” yerine “yağı azaltılmış” ifadesi,
- “Yarım yağlı tereyağı” yerine “düşük yağlı” veya “az yağlı” veya benzeri ifadeler kullanılabilir ancak bu adlandırmalarda iki ifade birlikte kullanılamaz.

e) Çeşnili tereyağlarında ve çeşnili tereyağı karışımlarında kullanılan çeşni maddesinin adı “çeşnili” ifadesi yerine kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

Madde 14 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır. Ayrıca satış noktalarındaki muhafaza sıcaklığı 4 °C’ den yüksek olmamalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 15 – Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

Avrupa Birliği’ne uyum

Madde 16 - Bu Tebliğ, 2991/94 EC sayılı “Sürülebilir Yağların Standardizasyonu” ile ilgili Komisyon Yönetmeliği dikkate alınarak Avrupa Birliği’ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Tescil ve denetim

Madde 17 – 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 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 18 - Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

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

Yürürlük

Madde 19 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 20 - Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK

Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağa Ait Süt Yağı Oranları

Ürün Adı	Süt Yağı İçeriği(Ağırlıkça, %)
Tereyağı	$\%80 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%90$
Dörtte üç yağlı tereyağı	$\%60 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%62$
Yarım yağlı tereyağı	$\%39 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%41$
"%...." süt yağı esaslı sürülebilir ürün	$\%10 \leq \text{Süt Yağı} < \%39$
	$\%41 < \text{Süt Yağı} < \%60$
	$\%62 < \text{Süt Yağı} < \%80$
Sadeyağ	$\%99 \leq \text{Süt Yağı}$
Yayık tereyağı	$\%80 \leq \text{Süt Yağı} \leq \%90$
Çeşnili tereyağı	$\%75 \leq \text{Süt Yağı}$
Çeşnili tereyağı karışımı	$\%62 \leq \text{Süt Yağı} < \%75$