

TÜRK GIDA KODEKSİ PEYNİR TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2015/6)

Amaç

MADDE 1 –(1) Bu Tebliğin amacı, doğrudan tüketime veya daha ileri işlemeye sunulan peynirlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, işlenmesi, muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan, doğrudan insan tüketimine sunulan ve/veya üretim sonrası diğer ürünlere işlenmek üzere hammadde ya da yarı ürün olarak kullanılan tüm peynirleri kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ,

a) 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine,

b) 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 85 inci maddesinin ikinci fıkrasına, dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Beyaz peynir: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peyniri,

b) Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş peynirler: İlgili ulusal veya uluslararası kuruluşlar tarafından üretim yeri, metodu ve karakteristik özellikleri açısından belgelendirilerek tescillenen peynirleri,

c) Çeşni maddesi: Fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, tahıllar, şeker ve şekerli mamuller, meyve ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesi ile bal, kahve, kakao, çikolata, baharat gibi yenilebilir ürünler ve bitkilerin yenilebilen kısımlarını,

ç) Çiğ süt: Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğindeki çiğ süt kriterlerine uyan inek sütü, koyun sütü, manda sütü ve keçi sütü veya bunların karışımlarını,

d) Eritme peyniri: Telemenin, bir veya bir kaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya bu ürünlere gerektiğinde süt tozu, peyniraltı suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt ürünleri katılarak elde edilen karışım emülsifiye edici tuzlar ilave edilerek, karışımın pastörizasyon normunda veya daha yüksek sıcaklıklarda ve sürelerde ısı işlem uygulanması ile elde edilen, dilimlenebilir veya sürülebilir nitelikler gibi çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

e) Hammadde: Peynir üretiminde kullanılan toplam süt proteini/kazein oranı bozulmamış inek, koyun, keçi, manda sütleri ile bu sütlerin uygun orandaki karışımlarını, rekonstitüe ve rekombine sütleri,

f) Haşlama: Telemenin en az 72 °C’lik tuzlu veya tuzsuz sıcak su içerisinde ya da sıcak peyniraltı suyu içerisinde yoğrularak şekil verilebilecek homojen bir peynir hamuru haline getirildiği işlemi,

g) İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları,

ğ) Kaşar peyniri: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen ve çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren telemesi haşlanan peyniri,

h) Koyulaştırılmış süt ve süt tozu: 12/4/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliğinde (Tebliğ No: 2005/18) tanımlanan koyulaştırılmış süt ve süt tozlarını,

ı) Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynir: Kullanımına izin verilen küf kültürleri ile olgunlaştırılan, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

i) Olgunlaşma: Her peynir çeşidinin kendine özgü yapı, tat ve aroma gibi özellikleri kazanabilmesi için belirli koşullarda ve belirli bir sürede geçirdiği fiziksel, mikrobiyolojik, enzimatik değişimler ve etkileşimler sonucu oluşan biyokimyasal olayların tümünü,

j) Olgunlaştırılmış peynir: Olgunlaşma sürecinden sonra piyasaya arz edilen peynirleri,

k) Olgunlaştırılmamış/taze peynir: Üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmadan piyasaya arz edilen peynirleri,

l) Organik asit: 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde kullanımına izin verilen laktik asit, asetik asit gibi asitleri,

m) Pastörizasyon: 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 ısı işlemi,

n) Permeat: Sütün ultrafiltrasyon sürecinde membrandan geçen kısmını,

o) Peynir: Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ve pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılmasıyla ya da sütün permeatının ayrılmasından sonra pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, farklı sertliklerde ve yağ içeriklerinde, salamura ile ya da kuru tuzlama ile tuzlanarak ya da tuzlanmadan, starter kültür kullanarak ya da kullanmadan, telemesi haşlanarak ya da haşlanmadan, çeşnili ya da çeşnisiz olarak, tekniğine uygun olarak üretilen, olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen, çeşidine özgü karakteristik özellikleri gösteren süt ürünlerini,

ö) Peynir kabuğu: Peynirlerin olgunlaştırılması sırasında, peynir kalıbının dışında oluşan, düşük nem içeriğine sahip, duyu özellikleri peynirin iç kısmından farklı olan daha sıkı ve sert katmanı,

p) Peynir kaplaması: Olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin, olgunlaşmanın herhangi bir aşamasında nemini düzenlemek, mikroorganizmalar ve diğer bulaşanlardan, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek fiziksel hasarlardan korumak ve/veya özel bir görünüm vermek amacıyla kullanılan, peynir olmayan, kolaylıkla peynirden ayrılabilen, gıda olarak tüketilmeyen koruyucuyu materyali,

r) Peynir mayası: İçeriğinde esas olarak ruminantlardan elde edilen hayvansal, bitkisel kaynaklardan elde edilen bitkisel veya mikrobiyal kaynaklardan elde edilen ve kullanımına izin verilen proteolitik enzimleri içeren pıhtılaştırıcıları,

s) Peynir yüzeyi: Dilimlenmiş, rendelenmiş veya doğranmış peynirlerin dış kısımları da dahil olmak üzere peynirin kabuk oluşmuş dış katmanını veya kabuk oluşmamış dış kısmını,

ş) Peyniraltı suyu: Pıhtı kesimi sonrasında pıhtıdan ayrılan ve teleme dışında kalan sıvı yan ürünü,

t) Peyniraltı suyu tozu: Peyniraltı suyundan suyun uzaklaştırılmasıyla elde edilen ve son ürünlerdeki nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu toz ürünü,

u) Peyniraltı suyu peynirleri: Peyniraltı suyunda bulunan serum proteinlerinin belirli asitliklerde ısı işlem etkisiyle denatürasyonu ve pıhtılaştırılması sonrasında serumdan ayrılmasıyla elde edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren ve taze olarak tüketilen lor peyniri gibi peynirleri,

ü) Pıhtı: Sütün peynir mayası ya da organik asitler ve/veya starter kültür yardımıyla asitliği artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde

edilen ürünü,

v) PYKN: Peynirin yağsız kütledeki yüzde nem oranını,

y) Retantant: Sütün ultrafiltrasyon sürecinde membrandan geçmeyen kısmını,

z) Salamura: İçilebilir su ve tuzun karışımı ile tekniğine uygun olarak hazırlanan çözeltileri,

aa) Salamuralı peynir: Tüketime kadar veya tüketiciye sunulmadan önce yeniden ambalajlanmaya kadar salamura içinde olgunlaştırılan ve/veya korunan peyniri,

bb) Starter kültür: Peynir üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve peynire kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterileri gibi belirli bakteriler, maya ve küfler bulunduran mikroorganizma kültürlerini,

cc) Termizasyon: Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla 57 °C ile 68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılması ve sütün ısıl işleminden hemen sonra alkali fosfataz testinde pozitif reaksiyon gösterdiği işlemi,

çç) Teleme: Pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılması ile elde edilen ürünü,

dd) Telemesi haşlanan peynirler: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyon işleminden sonra tuzlu veya tuzsuz sıcak su içerisinde ya da sıcak peyniraltı suyu içerisinde haşlanmasıyla üretilen örgü peyniri, dil peyniri, abaza peyniri ve kaşar peyniri gibi peynirleri,

ee) Tereyağı: 12/4/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19) kapsamında tanımlanan tereyağı,

ff) Tulum peyniri: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyonunu takiben ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıdaya temasa uygun bir ambalaj malzemesine veya deri tulumlara sıkıca basılarak üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

gg) Tuz: 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan tuzları,

ğğ) Ultrafiltrasyon: Sütün konsantre edilmesi amacıyla kullanılan, molekül boyutlarıyla ayırım yapan ve basınç altında uygulanan filtrasyon yöntemini,

hh) Üretim tarihi: Taze peynirlerin ambalajlandığı, olgunlaştırılmış peynirlerin ise olgunlaşmaya alındığı tarihi,

ıı) Yabancı madde: Peynir üretiminde kullanımına izin verilen bileşenler dışında peynirde bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik maddeyi, ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

a) Peyniraltı suyu peynirlerinin üretiminde yağ standardize etmek amacıyla krema ve randmanı artırmak amacıyla da süt kullanılabilir. Ancak toplam protein içerisindeki serum protein oranı %75’in (m/m) altında olamaz.

b) Peynire işlenecek süt, çiğ olarak peynire işlenebileceği gibi termizasyon, pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda uygulanan bir ısıl işlemle sonra da peynire işlenebilir.

c) Çiğ süttün veya termizasyon işlemi uygulanan sütlere üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirler taze olarak piyasaya arz edilemez. Bu peynirler üretimden sonra en az 4 ay uygun koşullarda olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir.

ç) Taze olarak tüketilen peynirlere işlenen çiğ sütler, en az pastörizasyon normlarında bir ısıl işleme tabi tutulur.

d) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerin üretiminde nişasta ve nişasta bazlı ürünler, soya ve soya ürünleri, süt yağı dışındaki hayvansal yağlar, jelatin, bitkisel yağlar ile süt proteini dışındaki proteinler kullanılmaz. Sadece aromalı ve/veya çeşnili taze peynirlerde stabilizör amaçlı olarak nişasta, teknolojinin izin verdiği miktarda kullanılabilir.

e) Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirlerin küflendirme işlemleri, kontrollü iklimlendirme sağlanabilen ve hijyen koşulları uygun yerlerde yapılır.

f) Eritme peynir üretiminde kullanılan peynirler bu Tebliğe uygun olur.

g) Peynirlerin nem ve tuz içerikleri Ek-4’e uygun olur.

ğ) PYKN “[Peynirdeki nem miktarı(g)]/(Peynirin toplam ağırlığı(g)-peynirin yağ miktarı(g))x100” formülüne göre hesaplanır.

h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlere, onaylı işletmelerde veya son tüketiciye sunulurken satış esnasında, dilimleme, rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanabilir.

ı) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerden onaylı işletmelerde rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanan peynirler, birbirleri ile karıştırılarak piyasaya arz edilemez.

i) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler, olgunlaşma durumuna göre Ek-2’ye uygun olarak sınıflandırılır.

j) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler, yağ içeriğine göre Ek-3’e uygun olarak sınıflandırılır.

k) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler, sertliklerine göre Ek-1’e uygun olarak sınıflandırılır.

l) Üretiminde çeşni maddesi kullanılan peynirlerde, bileşiminde doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı ve kullanılan çeşni maddesi ile orantılı olacak miktarda bitkisel yağ ve nişasta bulunabilir.

m) 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde peynirler için geçen yüzey uygulamaları, sadece olgunlaştırılmış peynirlerin kabuğunun dış yüzeyine uygulanır.

n) Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirlerin üretiminde kullanılacak küf kültürleri ve kullanım şartları Bakanlıkça belirlenir.

o) Kaşar peyniri üretiminde emülsifiye edici tuz kullanılmaz.

ö) Peynir üretiminde kullanılan sütün standardizasyonunda, süt kreması, peynir altı suyu kreması, yayık altı kreması, koyulaştırılmış süt ve süt tozu, kuark seperatörü konsantratu, süt proteinleri, tereyağı ve sadeyağ kullanılabilir.

p) Teleme ve/veya peynir, ileri düzeyde işlenmiş peynir üretiminde hammadde olarak kullanılabilir.

r) Peynir üretiminde, peynirlere kendine özgü tat, yapı, aroma gibi özellikler kazandırmak amacıyla starter kültürler kullanılabilir.

s) Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 85 inci maddesinin ikinci fıkrası kapsamındaki bölgelerde asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek üretilen telemeler, bu Tebliğ kapsamında onaylı bir işleme tesisinde olgunlaşma ve haşlama gibi işlemlerin uygulandığı peynirlerin üretiminde kullanılabilir.

ş) Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş peynirler, yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir.

t) Yöresel/ülkesel adları ile bilinen peynirler için bu Tebliğde ve yatay gıda kodeksinde hüküm bulunmayan hususlarda, öncelikle ilgili ulusal standart, ulusal standardın bulunmaması durumunda ise uluslararası standartlar dikkate alınır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerde kullanılan katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 7 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerdeki farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum

Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Koksidiyostat ve Histomonostat kalıntıları

MADDE 8 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları 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 hükümlerine uygun olur.

Aroma vericiler

MADDE 9 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerde kullanılan aroma vericiler, 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. Bu genel kurallara ek olarak bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde koyun sütü aroması, keçi sütü aroması ve tereyağı aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 10 – (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 11 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/8/2014 tarihli ve 29099 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 12 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun üretilir.

(2) Bu Tebliğ kapsamında doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan peynirler; sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir.

Ambalajlama

MADDE 13 –(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 Yönetmeliğine ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

(2) Tulum Peyniri üretiminde kullanılan deri tulumlar koyun, keçi ve buzağıdan elde edilir.

a) Deri tulumlar her türlü zoonoz enfeksiyondan arı, peynire ağır metal ve yabancı madde bulaşması yapmayacak şekilde temiz ve kuru olur.

(3) Olgunlaştırılmış peynirlerin üretim veya nihai tüketiciye sunulmaları sürecinde kaplanmaları durumunda bu kaplamalar Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olur.

(4) Bu Tebliğ kapsamında doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan peynirler, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun bir malzemeye konularak tüketiciye arz edilir.

Etiketleme

MADDE 14 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan ürün adlarına veya coğrafi işaret olarak tescil edilmiş adlarına göre piyasaya arz edilir. Bu şekilde bir adlandırma yoksa, yöresel veya ülkesel adlarına uygun olarak piyasaya arz edilebilir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirler süt yağı miktarlarına göre Ek-3’e göre sınıflandırılır ve yağlılık sınıfı, etiket bilgilerinde ürün adıyla aynı yüzde ve aynı puntoda kolay görülebilecek şekilde belirtilir.

c) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirler, olgunlaşma durumuna göre Ek-2’ye göre sınıflandırılır ve bu durum etikette ürün adı ile birlikte belirtilir.

ç) Peynirlerin etiketinde, “köy peyniri”, “geleneksel peynir”, “doğal peynir”, “çiftlik peyniri” gibi ibarelere/nitelemelere yer verilmez.

d) Peynirlere uygulanan fiziksel işlem etiket bilgilerinde belirtilir.

e) Üretiminde çeşni maddesi kullanılan peynirlerin etiketinde çeşni maddesinin adı ürün adıyla birlikte belirtilir.

f) Peynir üretiminde kullanılan süttin tek bir türe ait olması durumunda türein adı peynir adı ile birlikte belirtilebilir. Bu ürünlerde hayvan türünün görselleri etikette kullanılabilir.

g) Peynir üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan süttin elde edildiği türlerin adları, ürün adının yanında “koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilmiştir” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görseller yer verilmez.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin etiketlerinde son tüketim tarihine ilave olarak gün/ay/yıl olarak üretim tarihi de belirtilir.

h) Prosesinde pastörizasyona eşdeğer bir ısı işlem bulunmayan çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlardan üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde “çiğ süttten üretilmiştir” ibaresi ürün adı ile aynı yüzde ve Ek-5’in bir numaralı bendinde tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.

i) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen peynirlerden kuru maddede süt yağı içeriği % 25’ten daha az olanlarda yağı azaltılmış veya benzeri ifadeler kullanılabilir. Bu peynirlerin süt yağı miktarı etiketin ön yüzünde ürün adı ile birlikte Ek-5’in iki numaralı bendinde tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak “kuru madde de en çok %süt yağı içerir” şeklinde belirtilir. Bu peynirlerde Ek-3’te belirtilen yağ sınıflandırması kullanılmaz.

j) Bu maddenin birinci fıkrasının (a) bendi hükümleri saklı kalmak kaydıyla bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde peynirin piyasaya sunulduğu biçimine, üretim tekniğine, şekline ve kullanım amacına göre “tost peyniri”, “süzme/ultrafiltrasyon”, “uçgen” gibi ibareler kullanılabilir.

j) En az 120 gün süre ile olgunlaştırılarak üretilen kaşar peynirlerinde “eskî” ifadesi kullanılabilir.

k) Yöresel/ülkesel adları ile bilinen peynirler, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle piyasaya arz edilebilir.

l) Olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin etiketinde olgunlaştırma süresi “üretim tarihinden itibaren en az ... gün olgunlaştırılarak piyasaya arz edilmiştir” şeklinde belirtilir.

m) Küf kültürleri ile olgunlaştırılarak üretilen peynirlerin etiketinde “.....küf kültürleri kullanılarak olgunlaştırılmıştır.” ibaresi yer alır.

Taşıma ve depolama

MADDE 15 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulur.

(2) Bu Tebliğde tanımlanan peynirler muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde 10°C’nin altındaki sıcaklıklarda tutulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 17 –(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.

Uyum zorunluluęu

GEÇİCİ MADDE 1 –(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2015 tarihine kadar uymak mecburiyetindedir.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 1/1/2016 tarihinden önce piyasaya arz edilen ürünler 31/12/2016 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

(3) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 1/1/2016 tarihinden önce piyasaya arz edilen ve son tüketim tarihi bir yıldan fazla olan peynirler 31/12/2017 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

[Ekleri için tıklayınız.](#)