

**TÜRK GIDA KODEKSİ ZEYTİNYAĞI VE PİRİNA YAĞI TEBLİĞİ**  
**(TEBLİĞ NO: 2017/26)**

**Amaç**

**MADDE 1** –(1) Bu Tebliğin amacı, zeytinyağları ve pirina yağlarının teknolojisine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, etiketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve piyasaya arzı ile ilgili şartları ve ürün özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2** – (1) Bu Tebliğ, zeytinyağları ve pirina yağlarını kapsar.

**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) Ham pirina yağı: Pirinanın çözücülerle ekstraksiyonu veya diğer fiziksel işlemler sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış, doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağı,

b) Pirina yağı: Rafine pirina yağı ve doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağı,

c) Rafine pirina yağı: Ham pirina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmesi sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağı,

ç) Zeytinyağı Komisyonu: Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunun oluşturduğu, Katı ve Sıvı Yağlar Alt Komisyonunun, Zeytinyağı Çalışma Grubunu, ifade eder.

(2) Zeytinyağı, sadece zeytin ağacı, Olea europaea L. meyvelerinden elde edilen yağlardır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.

a) Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerini taşıyan yağlardır. Çözücü veya kimyasal ya da biyokimyasal etkisi olan yardımcıları kullanılarak veya reesterifikasyonla elde edilen yağlar bu tanımın dışındadır. Natürel zeytinyağları;

1) Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar,

2) Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,

3) Ham zeytinyağı/Rafinajlık: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan ve/veya duyuşal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar, olarak sınıflandırılır.

b) Rafine zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

c) Riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

ç) Çeşnili zeytinyağı: Zeytinyağlarına değişik baharat, bitki, meyve ve sebzelerin ilave edilmesi ile elde edilen ve diğer özellikleri açısından bu Tebliğ kapsamında kendi kategorisindeki ürünlerin özelliklerini taşıyan yağdır.

**Ürün özellikleri**

**MADDE 5** – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir:

a) Zeytinyağları ve pirina yağlarının kalite ve saflık kriterleri Ek- 1’e uygun olur.

b) Natürel zeytinyağları ile ilgili duyuşal özellikler Ek-2’ye uygun olur.

c) Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağında kampesterol değeri için Ek-3’ün birinci bölümünde yer alan karar ağacı, natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağı ile ham ve rafine pirina yağındaki delta-7-stigmastenol değerleri için Ek-3’ün ikinci bölümünde yer alan karar ağaçları dikkate alınır.

ç) Çeşnili ve/veya aromalı zeytinyağlarına sadece Ek-1’de yer alan kalite ve saflık kriterleri ile ilgili hükümler uygulanır. Bu ürünler için Ek-2’de yer alan duyuşal özellikler dikkate alınmaz.

d) Zeytinyağı diğer sıvı yağlara ve diğer sıvı yağlar zeytinyağına karıştırılmaz.

**Özel hükümler**

**MADDE 6** –(1) Yurt içinde üretilen zeytinyağının klimatolojik ve agronomik koşullarına göre sterol kompozisyonu ile ultraviyole ışığında özgül soğurma kriterlerinde oluşabilecek değişiklikler Zeytinyağı Komisyonu tarafından belirlenir. Özel hükümler ithalatta uygulanmaz.

**Katkı maddeleri**

**MADDE 7** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere kullanılacak katkı maddeleri, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Bu Yönetmeliğe ilave olarak;

a) Natürel zeytinyağlarına hiçbir gıda katkı maddesi ilave edilemez.

b) Rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı, rafine pirina yağı ve pirina yağına rafinasyon işlemi

srasında kaybolan doğal alfa tokoferollerin yeniden kazandırılması amacıyla alfa tokoferol ilavesi yapılabilir. Ancak son ürtünde alfa tokoferol konsantrasyonu 200 mg/kg'ı geçmez.

#### **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 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 Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

#### **Ekstraksiyon çözücülerini**

**MADDE 9** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan pirina yağlarının elde edilmesinde kullanılan ekstraksiyon çözücülerini, 18/8/2013 tarihli ve 28739 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücülerini Tebliği (Tebliğ No: 2013/45)’nde yer alan hükümlere uygun olur.

#### **Bulaşanlar**

**MADDE 10** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü 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, 25/11/2016 tarihli ve 29899 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; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

#### **Ambalajlama**

**MADDE 13** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

#### **Etiketleme**

**MADDE 14** –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur:

- Zeytinyağına çeşni ve/veya aroma ilave edilmesi halinde ürün adından önce çeşni ve/veya aroma maddesinin adı ürün adı ile aynı punto büyüklüğünde olacak şekilde belirtilir.
- Sadece natürel sızma zeytinyağları ve natürel birinci zeytinyağları etiketlerinde ilgili mevzuatına uygun olarak coğrafi işaret taşıyabilir.
- Pirina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılmaz.
- 4 üncü maddede yer alan tanımlara uygun olarak üretilmiş zeytinyağlarında aşağıdaki bilgiler de etikette yer alabilir:

1) Natürel sızma zeytinyağı için; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağı.”

2) Natürel birinci zeytinyağı için; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş zeytinyağı.”

3) Riviera zeytinyağı için; “rafinasyona tabi tutulan zeytinyağları ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir.”

4) Pirina yağı için; “pirinanın ekstraksiyonundan elde edilen ham pirina yağının rafinasyonu ile üretilen rafine pirina yağı ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir/yağlardan oluşur” veya “Pirina yağının rafinasyonu ile elde edilen yağlar ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir.”

d) “İlk soğuk baskı” ifadesi sadece 27 °C’nin altında hidrolik pres kullanılarak zeytin hamurunun ilk mekanik sıkılmasından elde edilen natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.

e) “Soğuk sıkım” ifadesi zeytin hamurunun 27 °C’nin altında perkolasyonu veya santrifüjü ile elde edilen natürel sızma veya natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.

f) Tat ve/veya kokuya ilişkin duyuusal özellikler sadece natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağı için, 20/11/2014 tarihli ve 29181 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliği (Tebliğ No:2014/53)’nin duyuusal özelliklere ilişkin 11 no’lu ekinin 4 üncü maddesinde yer alan ifadeler, aynı ekte yer alan metoda göre değerlendirilmiş olması koşuluyla kullanılır.

g) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve doğrudan son tüketiciye sunulan ürünler hazır ambalajlı hale getirilmeksizin piyasaya arz edilemez.

ğ) Ürün etiketinde asitlik veya maksimum asitlik belirtilecekse, peroksit değeri, mumsu madde, ultraviyole ışında özgül soğurma değerleri ile birlikte aynı yüzde ve aynı boyutta olur.

#### **Beslenme ve sağlık beyanları**

**MADDE 15** –(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin beslenme ve sağlık beyanları 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğine uygun olur.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 16** –(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uygun olur.

#### **Numune alma ve analiz yöntemleri**

**MADDE 17** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin ResmîKontrollerine Dair Yönetmelik kapsamında, analizleri ise Türk Gıda KodeksiZeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliğinde belirtilen hükümlere uygun olarak yapılır.

**Avrupa Birliği mevzuatına uyum**

**MADDE 18** –(1) Bu Tebliğ, Tarım Ürünleri Piyasaları için Ortak Bir Düzen Oluşturulmasına İlişkin ve (AET) 922/72, (AET) 234/79, (AT) 1037/2001 ile (AT) 1234/2007 Sayılı Konsey Tüzüklerini Yürürlükten Kaldıran 17/12/2013 tarihli ve (AB)1308/2013 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü, Zeytinyağının ve PirinaYağının Özellikleri ve İlgili Analiz Yöntemlerine İlişkin 11/7/1991 tarihli ve (AET) 2568/91 Sayılı Komisyon Tüzüğü ve Zeytinyağı Pazarlama Standartlarına İlişkin 13/1/2012 tarihli ve (AB) 29/2012 sayılı Komisyon Uygulama Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

**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) 7/8/2010 tarihli ve 27665 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (Tebliğ No:2010/35) yürürlükten kaldırılmıştır.

**Geçiş hükümleri**

**GEÇİCİ MADDE 4** (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işletmeler bu Tebliğin yayımından sonra 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2019 tarihinden sonra bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(3) Birinci ve ikinci fıkrada belirtilen geçiş süreleri boyunca 7/8/2010 tarihli ve 27665 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda KodeksiZeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği (Tebliğ No:2010/35) hükümleri geçerlidir.

**Yürürlük**

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

**Yürütme**

**MADDE 22** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

**[Ekler için tıklayınız.](#)**