

TÜRK GIDA KODEKSİ KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT VE SÜTTOZU TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2005/18)

Amaç

Madde 1 — Bu Tebliğin amacı, koyulaştırılmış süt ve süttözunun, teknolojisine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 — Bu Tebliğ koyulaştırılmış süt ve süttözünü kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3 — Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (Değişik:RG-3/9/2008-26986)

Bu Tebliğde geçen;

- a) Koyulaştırılmış süt: Yağlı, yağlı kısmen veya tamamen alınmış süttten veya bu ürünlerin karışımından suyun kısmi olarak uzaklaştırılması ile elde edilen, içine süttözu ve/veya krema katılabilen, şekerli veya şekersiz sıvı ürünü,
- b) Süttözu: Yağlı, yağlı kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu katı ürünü,"
- c) Süt retentatı: Yağlı, yarım yağlı veya yağsız süttten ultrafiltrasyonla süt proteinleri ve süt yağının konsantre edilmesiyle elde edilen sıvı ürünü,
- d) Süt permeatı: Yağlı, yarım yağlı ve yağsız süttten ultrafiltrasyonla süt proteinleri ve süt yağının ayrılmasıyla elde edilen sıvı ürünü,
- e) Laktoz: Normal olarak, susuz laktoz miktarı, kuru maddede ağırlıkça %99’ dan az olmayan peyniraltı suyundan elde edilen ve susuz formda veya bir molekül kristalizasyon suyu içeren veya her iki formun karışımı şeklinde olabilen süttün doğal bir bileşenini ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Koyulaştırılmış süt ve süttözu üretiminde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olacaktır.
- b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olacaktır.
- c) **(Değişik:RG-3/9/2008-26986)** Koyulaştırılmış sütlerin raf ömrünün korunması ısı işlem ile; şekerli koyulaştırılmış sütlerin raf ömrünün korunması bu Tebliğin 5 inci maddesinin (f) bendinde belirtilen şekerlerle; süttözlarının ise suyun uzaklaştırılması ile gerçekleştirilir.
- d) Koyulaştırılmış sütlere ait yağ ve kuru madde oranları Ek-1’de verilmiştir.
- e) Koyulaştırılmış süt, Ek-1’de belirtilen kuru madde ve yağ oranlarına göre;
 - Koyulaştırılmış yüksek yağlı süt,
 - Koyulaştırılmış tam yağlı süt,
 - Koyulaştırılmış yarım yağlı süt,
 - Koyulaştırılmış yağsız süt,
 - Şekerli koyulaştırılmış tam yağlı süt,
 - Şekerli koyulaştırılmış yarım yağlı süt,
 - Şekerli koyulaştırılmış yağsız sütadı altında piyasaya sunulur.
- f) Şekerli koyulaştırılmış süt üretiminde "Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun "beyaz şeker", "yarı beyaz şeker" veya "ekstra beyaz şeker" kullanılabilir.
- g) Koyulaştırılmış sütlere üretiminde kullanılan süttözu miktarı, son üründeki süt kuru maddesi oranının %25’inden fazla olamaz.
- h) Koyulaştırılmış sütlere üretiminde krema, Ek-1’de verilen yağ ve kuru madde sınırlarını aşmamak koşulu ile kullanılabilir.
- i) Süttözlarının bileşimi Ek-2’de verilmiştir.
- j) Süttözu Ek-2’de verilen bileşimlerine göre;
 - Yüksek yağlı süttözu,
 - Tam yağlı süttözu,
 - Yarım yağlı süttözu,
 - Yağsız süttözuadı altında piyasaya sunulur.
- k) Şekerli koyulaştırılmış sütlere son üründe ağırlıkça en fazla % 0.03 oranında laktoz ilave edilebilir.
- l) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere vitamin eklenebilir. Bu durumda vitamin ilavesi "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"ne uygun olmalıdır.
- m) **(Ek:RG-3/9/2008-26986)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin süt protein içeriği, yağsız kuru madde cinsinden ağırlıkça % 34’lük bir içeriğe ayarlanmış süte, serum proteininin kazeine oranında değişikliğe yol açmayacak bir şekilde süt bileşenleri ilave edilerek ve/veya çekilerek ayarlanabilir. Ancak bu işlem bu Tebliğin 1 ve 2 no’lu eklelerinde yer alan ürünlerin bileşim değerlerini değiştirmemelidir.
- n) **(Ek:RG-3/9/2008-26986)** (m) bendinde belirtilen protein ayarlamasında süt retentatı, süt permeatı ve laktoz kullanılabilir.

Katkı maddeleri

Madde 6 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümü’ne uygun olacaktır.

Bulaşanlar

Madde 7 — Bu Tebliğ Kapsamındaki ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Bulaşanlar Bölümü’ne uygun olacaktır.

Pestisitler

Madde 8 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Pestisit Kalıntıları bölümünde açıklanan Pestisit Kalıntı Limitlerinin Uygulama Esaslarına uygun olacaktır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 9 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümünde verilen sınırlara uygun olacaktır.

Hijyen

Madde 10 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilecektir. Bu kurallara ek olarak, bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait mikrobiyolojik kriterler "Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olmalıdır.

İşyeri özellikleri

Madde 11 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olacaktır.

Ambalajlama, etiketleme, işaretleme ve izlenebilirlik

Madde 12 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek olan kurallara aşağıdaki gibidir.

- a) Ürünler Ek-1 ve Ek-2’de belirtilen yağ ve kuru madde oranlarına göre isimlendirilecektir ve etikette içerdikleri süt yağı miktarı ticari ismin yanında ağırlıkça yüzde "%... süt yağı" olarak belirtilecektir. Yağsız ürünlerde süt yağı miktarı verilmeyecektir.
- b) Şekerli koyulaştırılmış sütlerin içerdiği şeker miktarı etiketinde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilir.
- c) 20 g’dan az ürünlerde, ambalaj ve etiket bilgileri dış pakette yer alacaktır.
- d) Süttözlarının etiketinde "12 ayın altındaki bebekler için gıda olarak kullanılmaz." ifadesi bulunmalıdır.

Taşıma ve depolama

Madde 13 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 14 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanacaktır.

Tescil ve denetim

Madde 15 — 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 Resmî 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 16 — Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî 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.

Avrupa Birliğine uyum

Madde 17 — Bu Tebliğ 2001/114/EC sayılı Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu ile ilgili Komisyon Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 18 — Bu Tebliğ ile; 29/12/2001 tarihli ve 24625 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan, "Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği" (Tebliğ No: 2001/43) yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (Değişik:RG-3/9/2008-26986)

Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren 6 ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 19 — Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 20 — Bu Tebliği Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK 1

Koyulaştırılmış Sütlere Ait Yağ ve Kuru Madde Oranları

	Süt Yağı (Ağırlıkça, %)	Süt Kuru Maddesi (Ağırlıkça, %)
Koyulaştırılmış Yağsız Süt	Süt Yağı?1	En az 20
Koyulaştırılmış Yarım Yağlı Süt	1<Süt Yağı?7,5	En az 20
Koyulaştırılmış Tam Yağlı Süt	Süt Yağı >7,5	En az 25
Koyulaştırılmış Yüksek Yağlı Süt	Süt Yağı?15	En az 26,5
Şekerli Koyulaştırılmış Yağsız Süt	Süt Yağı?1	En az 24
Şekerli Koyulaştırılmış Yarım Yağlı Süt	1<Süt Yağı?8	En az 24
Şekerli Koyulaştırılmış Tam Yağlı Süt	Süt Yağı >8	En az 28

EK 2

Süttozlarının Bileşimi

	Süt Yağı (Ağırlıkça,%)	Nem Miktarı* (Ağırlıkça, %)
Yağsız Süttozu	Süt Yağı?1,5	En fazla % 5
Yarım Yağlı Süttozu	1,5 <Süt Yağı ?26	En fazla % 5
Tam Yağlı Süttozu	26 <Süt Yağı ? 42	En fazla % 5
Yüksek Yağlı Süttozu	Süt Yağı >42	En fazla % 5

* Süt kuru maddesi ve yağsız süt kuru maddesi, laktozun kristalizasyon suyunu da içermektedir.