

<b>Bakanlık Adı</b>	:	Tarım ve Köyişleri Bakanlığı
<b>Tebliğ Adı</b>	:	Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19)
<b>Tebliğ No</b>	:	(Tebliğ No: 2005/19)
<b>R. Gazete Tarihi</b>	:	12/4/2005
<b>R. Gazete Sayısı</b>	:	25784

**TÜRK GIDA KODEKSİ**  
**TEREYAĞI, DİĞER SÜT YAĞI ESASLI SÜRÜLEBİLİR**  
**ÜRÜNLER VE SADEYAĞ TEBLİĞİ**  
**(TEBLİĞ 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 Resmî 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) Yarı 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) Yayı tereyağı: Üretiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen tereyağı,

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, peroksidad testine negatif reaksiyon vermemelidir.

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 bileşeninin yerine kullanılmaz.

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 doğal 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 Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin 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 Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Karamamenin 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.