



ORTA ANADOLU
İHRACATÇI BİRLİKLERİ
GENEL SEKRETERLİĞİ

Sayı: 70430465-TİM.OAİB.GSK.İDARİ.2024/1445-8787
Konu: Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Taslağı

Ankara, 02/08/2024

Sayın Üyemiz,

Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM)'den alınan bir yazıda, Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünden alınan bir yazıya atfen, Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği çerçevesinde hazırlanmış olan "Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği"ne ait taslak metnin Tarım ve Orman Bakanlığı internet sayfasının <https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM> bağlantısında yer alan "Duyurular" bölümünde görüşe açıldığı bildirilmekte olup söz konusu taslaklar ekte sunulmaktadır.

Bilgilerini ve taslak Tebliğlere ilişkin görüşlerin ekte yer alan görüş formuna işlenerek **2 Eylül 2024 Pazartesi günü öğle saatine kadar** Birliğimize ve ayrıca e-posta ile altana@oai.org.tr adresine iletilmesi gerekmektedir.

Bilgilerine sunulur.

S. Tansel KÜNBİ
Genel Sekreter A.
Şube Müdürü

Ek:

- 1- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Taslağı (7 Sayfa)
- 2- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Taslağı Ekleri (3 Sayfa)
- 3- Görüş Bildirim Formu (1 Sayfa)

Ayrıntılı bilgi için: Ayşenur Altan - BSHS

Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği

Ceyhan Atuf Kansu Cad. No: 120

06520 BALGAT ÇANKAYA ANKARA

Tel : (312) 447 27 40 Faks : (312) 446 96 05 - 447 01 80

e-posta : info@oai.org.tr / www.oai.org.tr



TÜRK GIDA KODEKSİ PEYNİR TEBLİĞİ TASLAĞI
GÖRÜŞ FORMU*

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		
Mevcut Metin	Taslak Metin	Öneri/Teklif Metni
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.

TÜRK GIDA KODEKSİ
PEYNİR TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2024/24)

Amaç

MADDE 1-(1) Bu Tebliğın 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 Tebliğın 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, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve 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 olgunlaştırılmamış veya olgunlaştırılmış olarak üretilen ve tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peyniri,

b) Çeşni maddesi: Fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, tahıllar, şeker ve şekerli mamuller, meyve ve sebzeler ile bal, kahve, kakao, çikolata, baharat ve bitkilerin yenilebilen kısımlarını,

c) 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,

ç) Eritme peyniri: Telemenin, bir veya birkaç çeşit peynirin, doğrudan veya bu ürünlere gerektiğinde süt tozu, peyniraltı suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt ürünleri katılarak elde edilen karışıma emülsifiye edici tuzlar ilave edilerek, karışımın pastörizasyon normunda veya daha yüksek sıcaklıklarda ve sürelerde ısıtılarak işlenmesiyle elde edilen, dilimlenebilir veya sürülebilir nitelikler gibi çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren işlenmiş peyniri,

d) 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,

e) 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,

f) 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,

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

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 Tebliğ hükümlerine uygun olmak zorundadır.

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

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

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

ı) Peynirlerin nem ve tuz içerikleri Ek-4'te belirtilen kriterlere uygun olmak zorundadır.

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

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

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

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

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

n) Teleme ve/veya peynir, işlenmiş peynir üretiminde hammadde olarak kullanılabilir.

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

ö) 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.

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

r) Çeşnili peynirlerde toplam çeşni oranı en fazla %6 olarak uygulanır.

s) Çeşnili peynirlerde, çeşni maddesinden gelen beta-sitosterol oranı %2'yi geçemez.

ş) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasının (bb) bendinde tanımlanan taze peynirler hariç; çeşni amaçlı kullanılacak fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler tane veya parça halinde, ayçekirdeği, mısır gibi yağlı tohumlar ve tahıllar ile susam ve çörek otu gibi baharatlar ise son üründe tane olacak şekilde kullanılır, ancak bu çeşniler ezme veya püre şeklinde kullanılamaz.

Katkı maddeleri

MADDE 6-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri aşağıda belirtilen kurallar dikkate alınarak uygulanır:

a) Peynirlerde geçen yüzey uygulamaları, sadece olgunlaştırılmış peynirlerin kabuğunun dış yüzeyine uygulanır.

b) Telemesi haşlanan peynirler ve tulum peyniri üretiminde emülsifiye edici tuzlar kullanılamaz.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerdeki farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları hakkında, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Koksidiyostat ve Histomonostat kalıntıları

MADDE 8-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları hakkında, 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 hükümleri uygulanır.

Aroma vericiler

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler hakkında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3. mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Ayrıca bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde koyun sütü aroması, keçi sütü aroması, tereyağı aroması, peynir aroması veya konsantre peynir aroması gibi süt ve süt ürünleri aroması veren aroma vericiler kullanılamaz.

Bulaşanlar

MADDE 10-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında, 5/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 11-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında, 27/9/2021 tarihli ve 31611 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Hijyen

MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3. mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(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 hakkında, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

(2) Tulum Peyniri üretiminde kullanılan deri tulumlar koyun, keçi ve buzağıdan elde edilir. Deri tulumların, her türlü zoonoz enfeksiyondan arı, peynire ağır metal ve yabancı madde bulaşması yapmayacak şekilde temiz ve kuru olması zorunludur.

(3) Olgunlaştırılmış peynirlerin üretim veya nihai tüketiciye sunulmaları sürecinde kaplanmaları halinde, bu kaplamaların Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olması gerekir.

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

Etiketleme

m) Bu maddenin birinci fıkrasının (c) bendi hükümleri saklı kalmak kaydıyla bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde; peynirin piyasaya sunulduğu biçimine, üretim tekniğine, şekline ve kullanım amacına göre “sürülebilir”, “ultrafiltrasyon”, “üçgen”, “tost için” gibi ibareler, tek başına ürün adı olarak kullanılmaması, ürün adı algısı oluşturulmaması ve ürün adının yazıldığı puntodan daha büyük puntuyla yazılmaması kaydıyla kullanılabilir.

n) En az yüz yirmi gün süre ile olgunlaştırılarak üretilen kaşar peynirlerinde “eski” ibaresi kullanılabilir.

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

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

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

r) Eritme peynirleri; geleneksel ve yöresel peynirler ile coğrafi işaret olarak tescil edilmiş peynirleri çağrıştıracak ve tüketiciyi yanıltacak şekilde üretilerek piyasaya arz edilemez.

Taşıma ve depolama

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

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

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 17- (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 18-(1) 8/5/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği (Tebliğ No: 2015/6) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2025 tarihine kadar uymak mecburiyetindedir.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 1/1/2026 tarihinden önce piyasaya arz edilen peynirler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

Yürürlük

MADDE 19- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 20- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

EK-1: Sertlik derecesine göre peynirlerin sınıflandırılması

Sertlik derecesi	(PYKN)Yağsız peynir kütlesindeki nem oranı (%)	Tolerans (%)
Ekstra sert	PYKN<49	±2
Sert	49≤PYKN<57	
Yarı sert	57≤PYKN<64	
Yarı yumuşak	64≤PYKN<70	
Yumuşak	PYKN≥70	

EK-2: Olgunlaşma durumu ve yöntemine göre peynirlerin sınıflandırılması

Olgunlaşma		En az olgunlaşma süresi (gün)	
Olgunlaşma yöntemi	Olgunlaşma durumu	Ağırlık>1,5kg	Ağırlık≤1,5kg
-Olgunlaştırılmamış	Taze/ Olgunlaştırılmamış	-	-
-Olgunlaştırılmış ¹	Olgunlaştırılmış	90	45
-Küf kültürleri ile Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	45
Salamurada Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	90

¹ Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında kalan olgunlaşma yöntemi.

EK-3: Peynirlerin süt yağı miktarına göre sınıflandırılması

Sınıfı	Kuru maddede süt yağı (%)
Tam yağlı	45≤süt yağı
Yarım yağlı	25≤süt yağı<45
Az yağlı	10≤süt yağı<25
Yağsız	10>süt yağı

	² Nem, %(m/m), En çok	Tuz (NaCl), kuru maddede %(m/m), En çok
^{1,4} Salamurada olgunlaştırılan peynirler	60	7,5
¹ Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirler	45	5,0
¹ Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında olgunlaştırılan peynirler	45	4,0
^{1,3,4} Telemesi haşlanmış peynirler	45	4,0
Peyniraltı suyu peynirleri	75	6,0
Taze peynirler	80	4,5
Çeşnili taze peynirler	80	4,5
Olgunlaştırılmış beyaz peynir	60	6,5
Olgunlaştırılmamış/Taze beyaz peynir	65	6,5
Olgunlaştırılmış kaşar peyniri	40	4,0
Olgunlaştırılmamış/Taze kaşar peyniri	45	3,0
Eritme peyniri	60	4,5
Tulum peyniri	45	5,0

⁴Telemesi haşlanan peynirler salamurada olgunlaştırılması durumunda nem içeriğine göre telemesi haşlanan peynirler sınıfında tuz içeriği yönünden ise salamurada olgunlaştırılan peynirler sınıfında değerlendirilir.

1 – Prosesinde pastörizasyona eşdeğer bir ısı işlem bulunmayan çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde “çiğ süttten üretilmiştir” ibaresinin bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;

‘X’ yüksekliği: $x \geq 3$ mm olmalıdır.

‘X’ yüksekliği: $x \geq 3$ mm olmalıdır.

‘X’ yüksekliği: $x \geq 3$ mm olmalıdır.