



**ORTA ANADOLU HUBUBAT
BAKLİYAT YAĞLI TOHUMLAR
İHRACATÇI BİRLİKLERİ**

Sayı: 79316202-TİM.OAİB.06.ARG3.2024/173-4334
Konu: TGK Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği Taslağı

Ankara, 02/04/2024

Sayın Üyemiz,

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliğ Taslağı ekte gönderilmektedir.

Bahse konu tebliğ taslağına ilişkin olarak ilgili ihracatçılarımızın varsa görüş ve tekliflerinin 03/04/2024 tarihi mesai bitimine kadar Birliğimize, ayrıca bir örneğinin aydemira@oaiib.org.tr e-posta adresine gönderilmesi gerekmektedir.

Bilgilerini rica ederim.

Musa DEMİR
Genel Sekreter

Ek:

- 1- Görüş Değerlendirme Formu
- 2- TGK Tereyağı ve Sadeyağ Karşılaştırma Tablosu
- 3- TGK Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği

Ayrıntılı bilgi için: Ayşenur Aydemir - Uzman Yrd.
Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Ceyhan Atuf Kansu Cad. No: 120
06520 BALGAT ANKARA
Tel : (312) 447 27 40 Faks : (312) 446 96 05 - 447 01 80
e-posta : info@oaiib.org.tr / www.oaiib.org.tr

TİM TÜRKİYE



**TÜRK GIDA KODEKSİ TEREYAĞI VE SADEYAĞ TEBLİĞİ TASLAĞI
GÖRÜŞ FORMU***

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Geneli 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 TERYAĞI VE SADEYAĞ TEBLİĞ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA CETVELİ

Genel Gerekçe		
Türk Gıda Kodeksi Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19) 12/4/2005 tarih ve 25784 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Tebliğ 2005 yılında yayımlandığından; yayımından sonra atıf yaptığı mevzuatın isimlerinin değişmesi, Bakanlığımızın adının değişmesi, Bakanlığımıza iletilen taleplerin değerlendirilmesi, tüketicilerin korunması, taklit ve tağşişin önlenmesi nedeniyle güncellenmesine ihtiyaç duyulmuştur. Tebliğde yapılan değişikliklere istinaden Tebliğ’in adı Türk Gıda Kodeksi Tereyağı ve Sadeyağ Tebliği olarak değiştirilmiştir		
Mevcut Metin	Taslak Metin	Öneri/Teklif Metni
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.	Amaç ve Kapsam MADDE 1– (1) Bu Tebliğin amacı, tereyağı ve sadeyağın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, muhafazası, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanması için gereken ürün özelliklerini belirlemektir. (2) Bu Tebliğ, tereyağı ve sadeyağı kapsar.	
Değerlendirme		
Gerekçe: Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kapsamında Tebliğin Amaç ve Kapsam kısmı birleştirilmiştir.		
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.	Dayanak MADDE 2– (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.	

Değerlendirme

Dayanak kısmı yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre düzenlenmiştir.

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) Yarım 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~~

Tanımlar

MADDE 3– (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Çeşnili tereyağı: Tereyağına **taklit ve taklitçi sebebiyet vermeyen** çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal 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,

b) 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,

c) Süt yağı: **İnek, koyun, keçi ve manda sütlerinden** elde edilen yağı,

ç) 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,

d) Yayı tereyağı: Üretiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen tereyağını, ifade eder.

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) Yayık tereyağı: Üretiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen tereyağını, 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.		
Değerlendirme Tebliğde geçen tanımlar Mevzuat Hazırlama Usul ve Esasları Hakkında Yönetmelik kapsamında düzenlenerek hazırlanmıştır. Tanımlar piyasa şartlarına göre üretim teknolojileri ve tüketici ihtiyaçlarına göre düzenlenmiştir. Tüketicinin açısından kavram karmaşasının ortadan kaldırılması ve ürünlerin korunması bakımından tanımlar düzenlenmiştir.		
Ürün özellikleri Madde 5 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir: a) Üretimde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi — Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İhame	Ürün özellikleri MADDE 4- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri şunlardır: a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan süt, 27/12/2011 tarihli ve	

Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır. b) Üretimde kullanılan yoğurt, "Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütleri 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, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir. 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 bileşenin yerine kullanılamaz.	28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır. b) Yayık tereyağı üretiminde kullanılan yoğurt, 30/11/2022 tarihli ve 32029 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği’nde belirtilen şartlara uygun olmak zorundadır. c) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan krema, 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği’nde belirtilen şartlara uygun olmak zorundadır. ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmak zorundadır. d) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermek zorundadır. e) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir. Tuzdan gelen kuru madde miktarı, süt yağsız kuru madde miktarından ayrı değerlendirilir. f) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde teknoloji gereği; tipik tat ve aromanın sağlanması amacıyla starter kültür kullanılabilir. g) Tuz ilave edilmeyen tereyağının süt yağı oranı ağırlıkça en az %82 olmak zorundadır.	
---	--	--

j) Tereyağı, diğer süt yağı esaslı sürülebilir ürünler ve sadeyağa ait süt yağı oranları Ekte verilmiştir.		
Değerlendirme Ürün özellikleri, ürünlerin üretim teknolojileri ve piyasaya sunuş şekilleri ile birlikte taklit ve tağşişin önüne geçilmesi amacıyla düzenlemeler yapılmıştır.		
Katkı maddeleri Madde 6 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.	Katkı maddeleri MADDE 5- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında 13/10/2023 tarihli ve 32338 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
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 doğala özdeş aroma maddeleri kullanılabilir.	Aroma vericiler MADDE 6- (1) Çeşnili tereyağında 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. (2) Çeşni maddesi bulunmayan tereyağında aroma vericiler kullanılmaz. (3) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde; manda sütü aroması, yoğurt aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmaz.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		

Bulaşanlar Madde—8 — Bu Tebliğ Kapsamındaki ürünlerde bulaşanların miktarı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.	Bulaşanlar MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında olan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında 5/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
Pestisit kalıntıları Madde 9 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.	Pestisit kalıntıları MADDE 8- (1) Bu Tebliğ kapsamında olan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 27/9/2021 tarihli ve 31611 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
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.	Veteriner ilaç kalıntıları MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri için 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.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		

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.	Hijyen MADDE 10– (1) Bu Tebliğ kapsamındaki 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.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
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.		
Değerlendirme 11 inci maddede Gıda hijyeni yönetmeliğine atıf yapıldığından bu madde taslakta kaldırılmıştır.		
	Ambalajlama MADDE 11– (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin ambalajları için, 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.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuatta etiketleme, ambalajlama ve işaretleme maddesi taslak metinde yeniden düzenlenerek kavram karmaşasının önüne		

geçilmiştir.

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 Tebliğ ~~de 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~~

Etiketleme

MADDE 12– (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketi hakkında, 26/1/2017 tarihli ve 29960 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uyulur:

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde gıdanın adı, temel görüş alanında da yer alır.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin içerdiği tuz oranı etiket ~~in~~ içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde "tuz eklenmemiştir" ifadesi etikette belirtilmek ~~zorundadır.~~

c) Bu Tebliğ ~~kapsamındaki,~~ direkt olarak süt veya kremadan elde edilen ve "tereyağı" tanımına uygun ürünlerde, ürün adı ile birlikte "geleneksel" ifadesi kullanılabilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin içerdikleri süt yağı miktarları ağırlıkça yüzde "%..." süt yağı" olarak ~~gıdanın adının~~ yanında, en az ~~gıdanın adı ile aynı~~ punto büyüklüğünde ~~temel görüş alanında~~ belirtilmelidir.

d) Çeşnili tereyağında kullanılan çeşni maddesi, gıdanın adı ile birlikte kullanılır.

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.		
Değerlendirme Gıdanın etiketlenmesine yönelik hükümler TKG Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği yanı sıra tüketicinin korunması ve piyasa düzenlemesi açısından ek hükümleri getirilmiştir.		
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.	Taşıma ve depolama MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin depolanması ve taşınması hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır. (2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek 6 °C'de olmak zorundadır.	
Değerlendirme Piyasa koşulları ve ürün güvenliği açısından tekrar düzenlenmiştir.		
Numune alma ve analiz yöntemleri Madde—15 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz	Numune alma ve analiz metotları MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden numune alınması ve analizleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.	

Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.		
Değerlendirme		
Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
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.		
Değerlendirme		
AB de 2991/94 EC sayılı "Sürülebilir Yağların Standardizasyonu yürürlükten kaldırılmıştır.		
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 Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.		
Değerlendirme		

Mevzuat 5996 Sayılı Kanunund hazırlandığından Kanun Kapsamında değerlendirilmektedir.		
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———— Hükümünde———— Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.		
Değerlendirme Gıda işletmelerinin denetimi Bakanlığımız uhdesinde olduğundan bu madde taslak metinden çıkartılmıştır.		
	İdari yaptırım MADDE 16- (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.	
Değerlendirme Mevzuat değişmiştir.		
	Yürürlükten kaldırılan tebliğ MADDE 17- (1) 12/4/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19) yürürlükten kaldırılmıştır.	
Değerlendirme Mevzuat değişmiştir.		

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.	Uyum zorunluluğu GEÇİCİ MADDE 1- (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2024 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır. Bu tarihten önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir. (2) Bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2024 tarihine kadar uyum sağlamak zorunda olan gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 17 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.	
Değerlendirme Tebliğin yayımlanması halinde gıda işletmelerinin Tebliğe uyum süresi belirlenmiştir.		
Yürürlük Madde 19 — Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.	Yürürlük MADDE 18- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.	
Değerlendirme		
Yürütme Madde 20 — Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köy İşleri Bakanı yürütür.	Yürütme MADDE 19- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.	

TÜRK GIDA KODEKSİ
TEREYAĞI VE SADEYAĞ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2024/4)

Amaç ve Kapsam

MADDE 1– (1) Bu Tebliğın amacı, tereyağı ve sadeyağın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, muhafazası, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanması için gereken ürün özelliklerini belirlemektir.

(2) Bu Tebliğ, tereyağı ve sadeyağı kapsar.

Dayanak

MADDE 2– (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3– (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Çeşnili tereyağı: Tereyağına taklit ve tağşişe sebebiyet vermeyen çeşitli baharat, meyve ve sebzeler, bal 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,

b) 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,

c) Süt yağı: İnek, koyun, keçi ve manda sütlerinden elde edilen yağı,

ç) 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,

d) Yayı tereyağı: Üretiminde hammadde olarak yoğurt kullanılmasıyla elde edilen tereyağını,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 4– (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri şunlardır:

a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan süt, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olmak zorundadır.

b) Yayı tereyağı üretiminde kullanılan yoğurt, 30/11/2022 tarihli ve 32029 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği’nde belirtilen şartlara uygun olmak zorundadır.

c) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan krema, 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği’nde belirtilen şartlara uygun olmak zorundadır.

ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, kendine has tat, koku, görünüm ve yapıda olmak zorundadır.

d) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, peroksidaz testine negatif reaksiyon vermek zorundadır.

e) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde ağırlıkça en fazla %2 oranında tuz kullanılabilir. Tuzdan gelen kuru madde miktarı, süt yağsız kuru madde miktarından ayrı değerlendirilir.

f) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde teknoloji gereği; tipik tat ve aromanın sağlanması amacıyla starter kültür kullanılabilir.

g) Tuz ilave edilmeyen tereyağının süt yağı oranı ağırlıkça en az %82 olmak zorundadır.

Katkı maddeleri

MADDE 5- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında 13/10/2023 tarihli ve 32338 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Aroma vericiler

MADDE 6– (1) Çeşnili tereyağında 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.

(2) Çeşni maddesi bulunmayan tereyağında aroma vericiler kullanılmaz.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde; manda sütü aroması, yoğurt aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında olan 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 8– (1) Bu Tebliğ kapsamında olan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 27/9/2021 tarihli ve 31611 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri için 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.

Hijyen

MADDE 10– (1) Bu Tebliğ kapsamındaki 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.

Ambalajlama

MADDE 11– (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin ambalajları için, 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.

Etiketleme

MADDE 12– (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketi hakkında, 26/1/2017 tarihli ve 29960 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uyulur:

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde gıdanın adı, temel görüş alanında da yer alır.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin içerdiği tuz oranı etiketin içindekiler bölümünde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilir. Tuz ilave edilmemiş ürünlerde "tuz eklenmemiştir" ifadesi etikette belirtilmek zorundadır.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki, direkt olarak süt veya kremadan elde edilen ve "tereyağı" tanımına uygun ürünlerde, ürün adı ile birlikte "geleneksel" ifadesi kullanılabilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin içerdikleri süt yağı miktarları ağırlıkça yüzde "%..." süt yağı" olarak gıdanın adının yanında, en az gıdanın adı ile aynı punto büyüklüğünde temel görüş alanında belirtilmelidir.

d) Çeşnili tereyağında kullanılan çeşni maddesi, gıdanın adı ile birlikte kullanılır.

Taşıma ve depolama

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin depolanması ve taşınması hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek 6 °C’de olmak zorundadır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden numune alınması ve analizleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında olan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları için 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.

İdari yaptırım

MADDE 16- (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 17- (1) 12/4/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1- (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2024 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlamak zorundadır. Bu tarihten önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(2) Bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2024 tarihine kadar uyum sağlamak zorunda olan gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 17 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 19- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.