



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

Sayı: 79316202-TİM.OAİB.06.ARG3.2024/150-3865
Konu: TGK KREMA VE KAYMAK TEBLİĞİ TASLAGI

Ankara, 22/03/2024

Sayın Üyemiz,

Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından hazırlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ Taslağı ekte gönderilmektedir.

Bahse konu tebliğ taslağına ilişkin olarak varsa görüş ve tekliflerinizin **02/04/2024 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 Formu
- 2- TGK Krema ve Kaymak Karşılaştırma Tablosu
- 3- TGK Krema ve Kaymak Tebliği Taslağı

Ayrıntılı bilgi için: Ayşenur Aydemir - Uzman Yrd.
Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Ceyhun 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



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 KREMA VE KAYMAK TEBLİĞ TASLAĞI
KARŞILAŞTIRMA CETVELİ

Genel Gerekçe		
Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34) 27/09/2003 tarih ve 25242 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Tebliğ 2003 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.		
Mevcut Metin	Taslak Metin	Öneri/Teklif Metni
Amaç Madde 1 - Bu Tebliğin amacı, krema ve kaymağın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir. Kapsam Madde 2 - Bu Tebliğ krema ve kaymağı kapsar. Bitkisel yağ esaslı köpük kremayı kapsamaz.	Amaç ve kapsam MADDE 1-(1) Bu Tebliğin amacı, krema ve kaymağın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, taşınması, depolanması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.	
Değerlendirme		
Gerekçe: Tebliğ 2003 yılındaki mevcut şartlarda, krem şantiyi ifade etmek üzere TSE Standardından “Bitkisel yağ esaslı köpük krema” ifadesi alınarak, Tebliğin bu ürünü kapsamadığı belirtilmiştir. Ancak Tebliğde “köpük krema” tanımı da yer aldığından karışıklığa neden olmuş ve hazırlanan Taslak Tebliğde ürüne bitkisel yağ katılamayacağı ürün özelliklerinde belirtildiğinden, hüküm çıkartılmıştır. Amaç ve Kapsam birleştirilmiştir.		
Hukuki dayanak Madde 3 – Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi	Dayanak MADDE 2-(1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine	

Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.	dayanılarak hazırlanmıştır.	
Değerlendirme		
Dayanak yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine göre düzenlenmiştir.		
Tanımlar Madde 4 - Bu Tebliğ'de geçen; a) Krema; süttten fiziksel seperasyon işlemi ile elde edilen süt yağının, yağsız süt içerisindeki yağca zengin emülsiyonunu, b) Rekonstitüsyon; suyu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış süt ürününe, elde edilecek ürüne uygun su/kattı madde oranını sağlayacak biçimde su ilave edilmesini, c) Rekonstitüe krema; süt ürünlerinden rekonstitüsyon işlemi ile elde edilen, su ilave edilmiş veya edilmemiş kremayı, d) Rekombinasyon; su ilave edilerek veya edilmeden, süt kuru maddesi ile süt yağının, elde edilecek ürün kompozisyonuna uygun oranda karıştırılmasını, e) Rekombine krema; süt ürünlerinden rekombinasyon işlemi ile elde edilen, su ilave edilmiş veya edilmemiş kremayı, f) İşlem görmüş kremalar; henüz krema halinde olmayan ancak, aşağıda belirtilen özellik ve ambalajlanmasına göre uygun işlemden geçtikten sonra, krema, rekonstitüe krema veya rekombine krema haline gelen kremaları, İşlem görmüş kremalar özelliklerine göre; - Sıvı krema; donma sıcaklığının	Tanımlar MADDE 3- (1) Bu Tebliğde geçen; a) Akışkan: Donma sıcaklığı üzerindeki sıcaklıklarda sıvı olma durumunu, b) Çeşni maddesi: Bu Tebliğ kapsamındaki işlem görmüş kremalara ilave edilebilecek bal, meyve ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesini, c) İşlem görmüş kremalar: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı aşağıda belirtilen tanımlarda yer alan özelliklere sahip olması için uygun işlem ve proseslere tabi tutma yoluyla elde edilen süt ürününü, 1) Asitlendirilmiş krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın organik asit ve/veya asitlik düzenleyicilerin kullanılması sonucunda koagüle olarak veya olmaksızın pH değeri düşürülmüş kremayı, 2) Çırpma krema: Çırpma işlemine tabi tutulması amaçlanan, tüketici tarafından kullanılması istendiğinde çırpma işlemini kolaylaştıracak şekilde hazırlanmış akışkan haldeki krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı, 3) Fermente krema/Ekşi krema; Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun mikroorganizmalarla fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan kremayı, 4) Köpük krema: Yağsız sütteki süt	

~~üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan~~ krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın üretilmesi ve ambalajlanması ile elde edilen ~~doğrudan tüketime ve/veya kullanıma sunulan~~ kremayı,

- Çırpma krema; ~~donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan çırpma işlemi ile elde edilen~~ kremayı,

- Köpüren krema; ~~donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın itici gaz ile basınç altında kaplara doldurulmasıyla elde edilen ve kaptan çıktıkları anda köpük halini alan~~ kremayı,

- Köpük krema; yağsız sütteki süt yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz ~~hapsedilmiş donma sıcaklığının üzerindeki sıcaklıkta sıvı halde olan~~ krema, rekonstitüe krema ve rekombine kremayı,

- Fermente krema; krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun mikroorganizmalarla fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan kremayı,

~~Ekşitilmiş krema; krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan asit ve/veya asit düzenleyiciler kullanılarak pH değeri düşürülmüş koagüle olan veya olmayan~~ kremayı,

g) Krema tozu; kremadan suyun ~~kısmen~~

yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz ~~katılmış akışkan~~ krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı,

5) Köpüren krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremaların, basınçlı püskürtücü bir kap içinde itici bir gazla ambalajlanması ile elde edilen ve kaptan çıktığında köpük krema haline gelen akışkan kremayı,

6) Sıvı krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı doğrudan tüketim ve/veya bu gibi doğrudan kullanım için hazırlayarak ve ambalajlayarak elde edilen akışkan kremayı,

7) Sürülebilir krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı doğrudan tüketim ve/veya bu gibi doğrudan kullanım için hazırlayarak ve ambalajlayarak elde edilen sürülebilir nitelikteki akışkan olmayan kremayı,

ç) Kaymak: Sütün ve/veya kremanın tekniğine uygun şekilde en az 92 °C de ısıtılma işlemi tabi tutulması ve tekniğine uygun olarak soğutulması ile elde edilen süt ürünü,

d) Krema: Sütten fiziksel olarak ayırmak suretiyle elde edilen, yağsız süt içinde yağ emülsiyonu formunda, yağca zengin akışkan süt ürünü,

e) Krema tozu: Kremadan suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ~~toz~~ süt ürünü,

f) Rekombinasyon: Su ilave edilerek veya edilmeden, süt kuru maddesi ile süt yağının,

veya tamamen uzaklaştırılması ile elde edilen süt ürününü, h) Kaymak; ağırlıkça en az %60 oranında süt yağı içeren kremayı; ı) Afyon Kaymağı; manda sütünün tekniğine uygun kaynatılarak 92 °C' de en az 2 dakika tutulması ve tekniğine uygun soğutulması ile elde edilen ürünü; ifade eder.	elde edilecek ürün kompozisyonuna uygun oranda karıştırılmasını, g) Rekombine krema: Süt ürünlerinden içme suyu eklenerek veya eklenmeyerek rekombinasyon işlemi ile elde edilen, bu fıkranın (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı, ğ) Rekonstitüsyon; suyu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış süt ürününe, elde edilecek ürüne uygun su/kuru madde oranını sağlayacak biçimde su ilave edilmesini, h) Rekonstitüe krema: Konsantre veya toz kremadan rekonstitüsyon işlemi ile elde edilen, bu fıkranın (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı, ı) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olan insani tüketim amaçlı suları, i) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde tanımlanan şekerleri, j) Tuz: 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan tuzları, 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.		

Ürün özellikleri Madde 5 - Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir: a) Krema ve kaymak üretiminde kullanılan süt, 14/2/2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2000/6 No’ lu “Türk Gıda Kodeksi – Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır. b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku, yapıda olmalı ve gözle görülebilir hiçbir mikroorganizma kolonisi içermemelidir. c) Doğrudan tüketime sunulacak krema ve kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtıl işlem gördükten sonra piyasaya sunulmalıdır. Sanayide kullanılacak krema ve kaymaklar ise işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtıl işlem gördükten sonra tüketime sunulmalıdır. d) Kremalar içerdikleri süt yağı oranlarına göre; -ağırlıkça en az %10 süt yağı içeren krema “az yağlı krema”; -ağırlıkça en az %18 süt yağı içeren krema “krema”; -ağırlıkça en az %45 süt yağı içeren krema “tam yağlı krema” adı altında piyasaya sunulur. e) Kremanın titrasyon asitliği; laktik asit einsinden %0.225’den fazla olmamalıdır.	Ürün özellikleri MADDE 4(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir. a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve ilgili gıda kodeks hükümleri uygulanır. b) Bu tebliğ kapsamındaki ürünler inek, koyun, keçi ve/veya manda sütünden elde edilir. c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olur. ç) Fermente kremada kullanılacak mikroorganizma son tüketim tarihine kadar ürünün içinde mevcut, canlı ve aktif olması gerekir. d) Doğrudan tüketime sunulacak veya perakende gıda işletmesine gönderilecek krema ve kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtıl işlem gördükten sonra piyasaya sunulur. Sanayide kullanılacak krema ve kaymak ise işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtıl işlem gördükten sonra tüketime sunulur. e) Krema tozunun bileşimi Ek-1’e uygun olur. f) Kremalar içerdikleri süt yağı oranlarına göre Ek-2’ye uygun olarak sınıflandırılır. g) Ürünlerin titrasyon asitliği; Ek-3’e	
--	---	--

~~f) Kremalara ağırlıkça en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ilave edilebilir.~~

g) Kremalara ağırlıkça en fazla %0,1 oranında yenilebilir kazeinat ilave edilebilir. ~~Üretimde kullanılan kazeinat, 3/9/2001 tarihli ve 24512 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 2001/22 No’ lu “Türk Gıda Kodeksi-Yenilebilir Kazein ve Kazeinatlar Tebliği”nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.~~

~~h) Çırpma ve köpük kremalarda, süt yağı ağırlıkça en az %28 olmalıdır.~~

~~ı) Tam yağlı çırpma ve köpük kremalarda, süt yağı ağırlıkça en az %35 olmalıdır.~~

i) Çırpma ve köpük kremaların üretiminde ~~21/10/1999 tarih ve 23853 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 1999/10 No’ lu “Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği” nde belirtilen şartlara uygun~~ şeker kullanılabilir.

j) Köpük krema ve köpüren kremaların üretiminde sadece karbondioksit, nitrojen ve azotdioksit gazı kullanılabilir.

k) Köpük kremada hacim artışı en az %30 olmalıdır.

~~l) Köpük kremanın titrasyon asitliği; laktik asit einsinden %0.025’ den fazla olamaz.~~

m) Sadece fermente krema ve ekşitilmiş kremalara en fazla %0.5 oranında ~~söfra~~ tuzu ilave edilebilir.

~~n) Sadece fermente krema ve ekşitilmiş kremaların üretiminde teknoloji gereği kimozin~~

uygun olur.

ğ) Coğrafi işaret olarak tescillenmiş krema ve kaymak, Türk Gıda Kodeksi yatay mevzuatına aykırı olmamak koşulu ile 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında düzenlenen coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklerine göre piyasaya arz edilir.

h) Kremalara, kıvam artırmak veya stabilize etmek amacıyla en az %35 (m/m) süt proteini içeren süt tozu, kazein, serum proteini ürünleri ve/veya konsantreleri ve/veya karışımları, ağırlıkça en fazla %2 oranında ilave edilebilir.

ı) Kremalara ağırlıkça en fazla %0,1 oranında yenilebilir kazeinat ilave edilebilir.

i) Çırpma ve köpük kremaların üretiminde şeker kullanılabilir.

j) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerde süt yağı dışında hiçbir hayvansal yağ ve bitkisel yağ bulunmaz.

k) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt proteini dışındaki protein ilave edilmez.

l) Köpük krema ve köpüren kremaların üretiminde sadece karbondioksit, nitrojen ve azot oksit gazı kullanılabilir.

m) Köpük kremada hacim artışı en az %30 olması gerekir.

n) Sadece fermente krema ve asitlendirilmiş kremalara en fazla %0.5 oranında tuz ilave edilebilir.

o) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler peroksidaz testine negatif reaksiyon vermesi gerekir.

enzimi ve/veya gıda tüketimine uygun diğer enzimler yalnızca ürünün yapısını iyileştirmek amacıyla kullanılabilir. o) Fermente ve ekşitilmiş kremlerin titrasyon asitliği; laktik asit einsinden %0.225'den az, %0.67'den fazla olamaz. p) Afyon Kaymağının süt yağı oranı ağırlıkça en az %60 olmalıdır. r) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler peroksidaz testine negatif reaksiyon vermelidir. s) Krema tozlarının bileşimi Ek-1'de belirtilmiştir. t) (Mülga:RG-6/2/2009-27133)		
Değerlendirme Ürün özellikleri, ürünlerin üretim teknolojileri ve piyasaya sunuş şekilleri ile birlikte taklit ve taşışın önüne geçilmesi amacıyla düzenlemeler yapılmıştır.		
Katkı maddeleri Madde 7 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.	Katkı maddeleri MADDE 5-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri için, 13/10/2023 tarihli ve 32338 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		

Aroma maddeleri Madde 6 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma maddeleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Aroma Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.	Aroma vericiler MADDE 6- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler için 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 Yönetmeliğinde yer alan hükümler aşağıdaki kurallar dikkate alınarak uygulanır: a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde süt ve süt ürünleri aroması veren aroma vericiler kullanılmaz.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
Bulaşanlar Madde 8 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Bulaşanlar bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.	Bulaşanlar MADDE 7-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları için, 05/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
Pestisitler Madde 9— Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Pestisit Kalıntıları bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.	Pestisit kalıntıları MADDE 8-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları için, 27/09/2021 tarihli ve 31611 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 kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümünde yer alan hükümlere 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 kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan hükümlere uygun olarak üretilmelidir.	Hijyen MADDE 10- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 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 kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri, “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan hükümlere		

uygun olmalıdır.		
Değerlendirme		
11 inci maddede Gıda hijyeni yönetmeliğine atıf yapıldığından bu madde taslakta kaldırılmıştır.		
	Ambalajlama MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan 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 ve işaretleme Madde 13 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan hükümlere uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıdaki gibidir. a) Ürünlerin içerdiği tuz ve şeker oranları etiket üzerinde, içindekiler bölümünde “%...” olarak belirtilmelidir. b) Kremalar 5 inci maddenin “d”, “h” ve “ı” bentlerinde belirtilen süt yağı oranlarına göre isimlendirilecektir ve etikette içerdikleri süt yağı ticari ismin hemen yanında “%...” olarak belirtilmelidir. c) Fermente kremlerin ve ekşitilmiş kremlerin bu özellikleri etikette	Etiketleme MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan 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 kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde gıdanın adı, temel görüş alanında da yer alır. b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde “%...” süt yağı içeriği Ek-2’ye uygun olarak, gıdanın adı ile birlikte temel görüş alanında yer alır. c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerle benzer amaçlar için üretilen ve bu Tebliğ kapsamı dışında kalan ürünlerin etiketinde, reklam, tanıtım ve sunumunda tüketiciyi	

belirtilmelidir.	yanıltıcı ifadeler kullanılamaz. ç) ‘İşlem görmüş krema’ ifadesi gıdanın adı olarak kullanılmaz. d) İşlem görmüş kremalarda gıdanın adı, ürün özelliğine göre tanımlarda yer alan adlandırmalara uygun olarak belirtilir. e) Bu tebliğin 5 inci maddesinin (i) ve (n) bentleri kapsamında şeker veya tuz eklenen ürünlerde, temel görüş alanında ağırlıkça “% ... ilave şeker/tuz içerir” ibaresine yer verilir. f) Fermente krema/ekşi krema ve asitlendirilmiş krema üretiminde enzim kullanılması durumunda gıdanın etiketinde bileşen listesinde veya bileşen listesinin altında kullanılan enzim belirtilir. g) Fermente krema/ekşi kremada starter kültür olarak kullanılan mikroorganizma veya mikroorganizma grupları gıdanın etiketinde bileşenler listesinde veya bileşen listesinin altında belirtilir. ğ) Krema ve kaymak üretiminde kullanılan sütün tek bir türe ait olması durumunda türün adı gıdanın adı ile birlikte belirtilebilir. Bu ürünlerde hayvan türünün görselleri etikette kullanılabilir. h) Krema ve kaymak üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin veya kremaların karıştırılarak kullanılması durumunda elde edildiği türlerin adları, gıdanın adının yanında “inek, koyun, keçi ve manda sütlerinden/kremalarından üretilmiştir” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi ve manda gibi türlere ait görsellere yer verilemez.	
-------------------------	---	--

Değerlendirme

Gıdanın etiketlenmesine yönelik hükümler TKG Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği yanı sıra tüketicinin korunması ve piyasa düzenlemesi açısından ek hükümleri getirilmiştir.

Gıda enzimleri

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak gıda enzimleri hakkında 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

(2) Sadece fermente krema ve asitlendirilmiş kremaların üretiminde teknoloji gereği kimozen enzimi ve/veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğine uygun diğer pıhtılaştırıcı enzimler yalnızca ürünün yapısını iyileştirmek amacıyla kullanılabilir.

Değerlendirme

Yürürlükteki mevzuatta Gıdada kullanılacak enzimlere ilişkin mevzuat bulunmamaktaydı. AB’de yönetmeliğin yayımlanması sebebiyle ülkemizde de uyum sağlanmış ve mevzuatımıza eklenmiştir.

Taşıma ve depolama

Madde 14 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde ~~yer alan hükümlere uygun olmalıdır. Ayrıca bu ürünlerin depolama, taşıma ve satış noktalarındaki muhafaza sıcaklığı 4 °C’ den yüksek olmamalıdır.~~

Taşıma ve depolama

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması ~~nda,~~ Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ~~ile ilgili hükümleri uygulanır.~~

(2) Krema tozu ve UHT işlemi uygulanmış kremalar hariç olmak üzere, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek 6 °C’de olması gerekir.

Değerlendirme

Piyasa koşulları ve ürün güvenliği açısından tekrar düzenlenmiştir.		
Numune alma ve analiz yöntemleri Madde 15 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan 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.	Numune alma ve analiz metotları MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınmasında ve analizlerde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yürürlükteki mevzuata atıf yapılmıştır.		
Tescil ve denetim Madde 16 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten, depo eden, ambalajlayan ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname” hükümlerine göre yasal işlem yapılır.		
Değerlendirme Tebliğin 18 inci maddesine taşınmıştır.		
Denetim Madde 17 – Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı’na denetlenir.		

Değerlendirme Gıda işletmelerinin denetimi Bakanlığımız uhdesinde olduğundan bu madde taslak metinden çıkartılmıştır.		
	Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yönetmeliğin yayımlanması sebebiyle mevzuatımıza eklenmiştir.		
	Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları MADDE 17 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları için 8/2/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Ölenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.	
Değerlendirme Yönetmeliğin yayımlanması sebebiyle mevzuatımıza eklenmiştir.		
	İdari yaptırım MADDE 18- (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.	
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 uymak zorundadır. (2) 31/12/2024 tarihinden önce üretilen ürünler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir. (3) Gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 19 uncu madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği hükümlerine uyarlar.	
Değerlendirme		
Tebliğin yayımlanması halinde gıda işletmelerinin Tebliğe uyum süresi belirlenmiştir.		
Yürürlük Madde 18 - Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girer.	Yürürlükten kaldırılan tebliğ MADDE 19-(1) 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34) yürürlükten kaldırılmıştır.	
Değerlendirme		
Yürütme Madde 19-- Bu Tebliğ'i, Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.	Yürütme MADDE 21- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.	
Değerlendirme		

EK-1, EK-2	EK-1, EK-2 ve EK-3	
Değerlendirme		
Tebliğin taslak metinde belirtilen hükümler daha anlaşılır hale getirilmiştir.		

TÜRK GIDA KODEKSİ
KREMA VE KAYMAK TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2024/5)

Amaç ve kapsam

MADDE 1-(1) Bu Tebliğın amacı, krema ve kaymağın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, taşınması, depolanması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

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) Akışkan: Donma sıcaklığı üzerindeki sıcaklıklarda sıvı olma durumunu,
b) Çeşni maddesi: Bu Tebliğ kapsamındaki işlem görmüş kremlara ilave edilebilecek bal, meyve ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesini,

c) İşlem görmüş kremlar: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı aşağıda belirtilen tanımlarda yer alan özelliklere sahip olması için uygun işlem ve proseslere tabi tutma yoluyla elde edilen süt ürününü,

1) Asitlendirilmiş krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın organik asit ve/veya asitlik düzenleyicilerin kullanılması sonucunda koagüle olarak veya olmaksızın pH değeri düşürülmüş kremayı,

2) Çırpma krema: Çırpma işlemine tabi tutulması amaçlanan, tüketici tarafından kullanılması istendiğinde çırpma işlemini kolaylaştıracak şekilde hazırlanmış akışkan haldeki krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı,

3) Fermente krema/Ekşi krema; Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun mikroorganizmalarla fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan kremayı,

4) Köpük krema: Yağsız sütteki süt yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz katılmış akışkan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı,

5) Köpüren krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremların, basınçlı püskürtücü bir kap içinde itici bir gazla ambalajlanması ile elde edilen ve kaptan çıktığında köpük krema haline gelen akışkan kremayı,

6) Sıvı krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı doğrudan tüketim ve/veya bu gibi doğrudan kullanım için hazırlayarak ve ambalajlayarak elde edilen akışkan kremayı,

7) Sürülebilir krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı doğrudan tüketim ve/veya bu gibi doğrudan kullanım için hazırlayarak ve ambalajlayarak elde edilen sürülebilir nitelikteki akışkan olmayan kremayı,

ç) Kaymak: Sütün ve/veya kremanın tekniğine uygun şekilde en az 92 °C de ısıtılma işlemine tabi tutulması ve tekniğine uygun olarak soğutulması ile elde edilen süt ürününü,

d) Krema: Sütten fiziksel olarak ayırmak suretiyle elde edilen, yağsız süt içinde yağ emülsiyonu formunda, yağca zengin akışkan süt ürününü,

e) Krema tozu: Kremadan suyun uzaklaştırılması ile elde edilen toz süt ürününü,

f) Rekombinasyon: Su ilave edilerek veya edilmeden, süt kuru maddesi ile süt yağının, elde edilecek ürün kompozisyonuna uygun oranda karıştırılmasını,

g) Rekombine krema: Süt ürünlerinden içme suyu eklenerek veya eklenmeyerek rekombinasyon işlemi ile elde edilen, bu fıkranın (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı,

ğ) Rekonstitüsyon; suyu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış süt ürününe, elde edilecek ürüne uygun su/kuru madde oranını sağlayacak biçimde su ilave edilmesini,

h) Rekonstitüe krema: Konsantre veya toz kremadan rekonstitüsyon işlemi ile elde edilen, bu fıkranın (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı,

ı) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olan insani tüketim amaçlı suları,

i) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde tanımlanan şekerleri,

j) Tuz: 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan tuzları,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 4-(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve ilgili gıda kodeks hükümleri uygulanır.

b) Bu tebliğ kapsamındaki ürünler inek, koyun, keçi ve/veya manda sütünden elde edilir.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olur.

ç) Fermente kremada kullanılacak mikroorganizma son tüketim tarihine kadar ürünün içinde mevcut, canlı ve aktif olması gerekir.

d) Doğrudan tüketime sunulacak veya perakende gıda işletmesine gönderilecek krema ve kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıl işlem gördükten sonra piyasaya sunulur. Sanayide kullanılacak krema ve kaymak ise işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıl işlem gördükten sonra tüketime sunulur.

e) Krema tozunun bileşimi Ek-1’e uygun olur.

f) Kremalar içerdikleri süt yağı oranlarına göre Ek-2’ye uygun olarak sınıflandırılır.

g) Ürünlerin titrasyon asitliği; Ek-3’e uygun olur.

ğ) Coğrafi işaret olarak tescillenmiş krema ve kaymak, Türk Gıda Kodeksi yatay mevzuatına aykırı olmamak koşulu ile 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında düzenlenen coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklerine göre piyasaya arz edilir.

h) Kremalara, kıvam artırmak veya stabilize etmek amacıyla en az %35 (m/m) süt proteini içeren süt tozu, kazein, serum proteini ürünleri ve/veya konsantreleri ve/veya karışımları, ağırlıkça en fazla %2 oranında ilave edilebilir.

ı) Kremalara ağırlıkça en fazla %0,1 oranında yenilebilir kazeinat ilave edilebilir.

i) Çırpma ve köpük kremaların üretiminde şeker kullanılabilir.

j) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerde süt yağı dışında hiçbir hayvansal yağ ve bitkisel yağ bulunmaz.

k) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt proteini dışındaki protein ilave edilmez.

l) Köpük krema ve köpüren kremaların üretiminde sadece karbondioksit, nitrojen ve azot oksit gazı kullanılabilir.

m) Köpük kremada hacim artışı en az %30 olması gerekir.

n) Sadece fermente krema ve asitlendirilmiş kremalara en fazla %0.5 oranında tuz ilave edilebilir.

o) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler peroksidadaz testine negatif reaksiyon vermesi gerekir.

Katkı maddeleri

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

Aroma vericiler

MADDE 6- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler için 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 Yönetmeliğinde yer alan hükümler aşağıdaki kurallar dikkate alınarak uygulanır:

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde süt ve süt ürünleri aroması veren aroma vericiler kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 7-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları için, 05/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları için, 27/09/2021 tarihli ve 31611 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 kapsamında yer alan ürünler için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 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 kapsamında yer alan 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 kapsamında yer alan 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 kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde gıdanın adı, temel görüş alanında da yer alır.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde “%...” süt yağı içeriği Ek-2’ye uygun olarak, gıdanın adı ile birlikte temel görüş alanında yer alır.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerle benzer amaçlar için üretilen ve bu Tebliğ kapsamı dışında kalan ürünlerin etiketinde, reklam, tanıtım ve sunumunda tüketiciyi yanıltıcı ifadeler kullanılmaz.

ç) ‘İşlem görmüş krema’ ifadesi gıdanın adı olarak kullanılmaz.

d) İşlem görmüş kremlerde gıdanın adı, ürün özelliğine göre tanımlarda yer alan adlandırmalara uygun olarak belirtilir.

e) Bu tebliğin 5 inci maddesinin (i) ve (n) bentleri kapsamında şeker veya tuz eklenen ürünlerde, temel görüş alanında ağırlıkça “% ... ilave şeker/tuz içerir” ibaresine yer verilir.

f) Fermente krema/ekşi krema ve asitlendirilmiş krema üretiminde enzim kullanılması durumunda gıdanın etiketinde bileşen listesinde veya bileşen listesinin altında kullanılan enzim belirtilir.

g) Fermente krema/ekşi kremada starter kültür olarak kullanılan mikroorganizma veya mikroorganizma grupları gıdanın etiketinde bileşenler listesinde veya bileşen listesinin altında belirtilir.

ğ) Krema ve kaymak üretiminde kullanılan sütün tek bir türe ait olması durumunda türün adı gıdanın adı ile birlikte belirtilebilir. Bu ürünlerde hayvan türünün görselleri etikette kullanılabilir.

h) Krema ve kaymak üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin veya kremlerin karıştırılarak kullanılması durumunda elde edildiği türlerin adları, gıdanın adının yanında “inek, koyun, keçi ve manda sütlerinden/kremlerinden üretilmiştir” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi ve manda gibi türlere ait görsellere yer verilemez.

Gıda enzimleri

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak gıda enzimleri hakkında 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

(2) Sadece fermente krema ve asitlendirilmiş kremlerin üretiminde teknoloji gereği kimozen enzimi ve/veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğine uygun diğer pıhtılaştırıcı enzimler yalnızca ürünün yapısını iyileştirmek amacıyla kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

(2) Krema tozu ve UHT işlemi uygulanmış kremler hariç olmak üzere, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek 6 °C’de olması gerekir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınmasında ve analizlerde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları

MADDE 17 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan 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 18- (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 19-(1) 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34) 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 uymak zorundadır.

(2) 31/12/2024 tarihinden önce üretilen ürünler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(3) Gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 19 uncu madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği hükümlerine uyarlar.

Yürürlük

MADDE 20- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

2024 TASLAK

Ek-1

Krema Tozunun Bileşimi

Özellikler	Ağırlıkça (%),
Süt yağı (m/m)	En az 42
Süt yağsız kuru maddede protein (m/m)	En az 34
Su* (m/m)	En fazla 5

* Laktozun kristal suyu içeriği dahil değildir.

Ek-2

Krema/Kaymak Süt Yağı İçerikleri

Ürün	Ağırlıkça (%)
Tam yağlı krema*	Süt yağı ≥ 45
Az yağlı krema*	$18 > \text{süt yağı} \geq 10$
% ...yağlı krema*	$45 > \text{süt yağı} \geq 18$
Çırpma krema ve köpük krema	En az 28
Tam yağlı çırpma krema ve Tam yağlı köpük krema	En az 35
Sürülebilir krema	En az 30
Kaymak	En az 60

* Çırpma krema ve köpük krema dışındaki kremaların süt yağı içeriklerine göre sınıflandırılması için geçerlidir.

Ek-3

Kremaların Kimyasal Özellikleri

	Titrasyon Asitliği (% Laktik asit cinsinden)
Krema	En fazla 0,225
Köpük krema	En fazla 0,025
Fermente/Asitlendirilmiş krema	En az 0,225