

TÜRK GIDA KODEKSİ
PEYNİR TEBLİĞİ
Taslak (2014/.....)

Amaç

Madde 1 –(1) Bu Tebliğin 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 Tebliğ, 4 üncü maddede 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, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

(2) 27/11/2011 tarih ve 28155 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği’nin 85 inci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4-(1) Bu tebliğde geçen;

a) Çiğ süt: 27/12/2011 tarih ve 28155 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğindeki çiğ süt kriterlerine uyan inek sütü, koyun sütü, manda sütü ve keçi sütü veya bunların karışımlarını,

b)Termizasyon: Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla 57 °C ile 68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılması ve sütün alkali fosfataz testinde pozitif reaksiyon gösterdiği işlemi,

c) Pastörizasyon: En az 72 °C’de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C’de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği ısıl işlemi,

ç)Peynir: Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ve pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılmasıyla yada sütün permeatının ayrılmasından sonra pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, farklı sertliklerde ve yağ içeriklerinde, salamura ile ya da kuru tuzlama ile tuzlanarak ya da tuzlanmadan, starter kültür kullanarak ya da kullanmadan, telemesi haşlanarak ya da haşlanmadan, çeşnili ya da çeşnisiz olarak, tekniğine uygun olarak üretilen, olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen, çeşidine özgü karakteristik özellikleri gösteren tüm süt ürünlerini,

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, ultrafiltrasyon retentatını, yağ ve protein standardizasyonunda kullanılan süt kreması, peynir altı suyu kreması, yayık altı kreması, koyulaştırılmış süt ve süttozu, kuark seperatörü konsantratu, peynir altı suyu proteini, tereyağı, sade yağ ile bütün bunlardan elde edilen teleme ve peynirlerin tümünü,

e) Starter kültür: Peynir üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve peynire kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterileri gibi belirli bakteriler, maya ve küfler bulunduran mikroorganizma kültürlerini,

f) Pıhtı: Sütün zararsız organik asitler ve/veya starter kültür yardımıyla asitliği artırılarak ve/veya peynir mayası kullanılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen ürünü,

g) Zararsız organik asit: 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde kullanımına izin verilen laktik asit, asetik asit gibi organik asitleri,

ğ) Peynir mayası: İçeriğinde esas olarak hayvansal, bitkisel veya mikrobiyel kaynaklardan elde edilen ve kullanımına izin verilen proteolitik enzimleri içeren pıhtılaştırıcıları,

h) Teleme: Pıhtıdan peynir altı suyunun ayrılması ile elde edilen ürünü,

ı) Peynir altı suyu: Pıhtı kesimi sonrasında pıhtıdan ayrılan ve teleme dışında kalan sıvı yan ürünü,

i) Olgunlaşma: Her peynir çeşidinin kendine özgü yapı, tat ve aroma gibi özellikleri kazanabilmesi için belirli koşullarda ve belirli bir sürede geçirdiği fiziksel, mikrobiyolojik, enzimatik değişimler ve etkileşimler sonucu oluşan biyokimyasal olayların tümünü,

j) Olgunlaştırılmış peynir: Olgunlaşma sürecinden sonra piyasaya arz edilen peynirleri,

k) Olgunlaştırılmamış/Taze peynir: Üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmadan tüketime sunulan peynirleri,

l) Salamura: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun içme suları ve Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği’ne uygun tuzun karışımı ile tekniğine uygun olarak hazırlanan çözeltileri,

m)Salamuralı peynir: Tüketime kadar veya tüketiciye sunulmadan önce yeniden ambalajlanıncaya kadar salamura içinde olgunlaştırılan ve/veya korunan peyniri,

n) Ultra filtrasyon: Sütün konsantre edilmesi amacıyla kullanılan, molekül boyutlarıyla ayırım yapan ve basınç altında uygulanan filtrasyon yöntemini,

o) Permeat: Ultra filtrasyon sürecinde membranı geçen kısmı,

ö) Retantant: Ultra filtrasyon sürecinde membranı geçmeyen kısmı,

p) YPKN: Peynirin yağsız kütledeki yüzde nem oranını,

r) Çeşni maddesi: Fındık, fıstık, antepfıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, tahıllar, şeker ve şekerli mamuller, domates, biber gibi sebzeler ile meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi, bal, kahve, kakao, çikolata, baharat gibi yenilebilir ürünler ile bitkilerin yenilebilen kısımlarını,

s) Tuz: 16/8/2013 tarih ve 28737 sayılı Resmi Gazete yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan tuzları,

ş) İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insan tüketimi amaçlı suları,

t) Koyulaştırılmış süt ve Süt tozu: 12/4/2005 tarih ve 25784 sayılı Resmi Gazete yayımlanarak yürürlüğe giren Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliğinde tanımlanan koyulaştırılmış süt ve süt tozlarını,

u) Peynir altı suyu tozu: Pıhtıdan ayrılan peynir altı suyundan suyun uzaklaştırılmasıyla elde edilen ve son ürünlerdeki nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu toz ürünü,

ü) Eritme peyniri: Telemenin, bir veya bir kaç çeşit peynirin, doğrudan doğruya veya bu ürünlere gerektiğinde süttozu, peynir altı suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt ürünleri ile emülsifiye edici tuzlar ilave edilerek elde edilen karışımın pastörizasyon normunda veya daha yüksek sıcaklıklarda ve sürelerde ısıtım uygulanması ile elde edilen, dilimlenebilir veya sürülebilir nitelikler gibi çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

v) Küfle olgunlaştırılmış peynir: Kullanımına izin verilen küflerle olgunlaştırılan, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

y) Yabancı madde: Peynir üretiminde kullanımına izin verilen bileşenler dışında peynirde bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik maddeyi,

z) Peynir kabuğu: Peynirlerin olgunlaştırılması sırasında, peynir kalıbının dışında oluşan, düşük nem içeriğine sahip, peynirin iç kısmından farklı bir kompozisyonda olan ve duyu özellikleri peynirin iç kısmından farklı olan katmanı,

aa) Peynir yüzeyi: Dilimlenmiş, rendelenmiş veya doğranmış peynirlerin dış kısımları da dahil olmak üzere peynirin kabuk oluşmuş dış katmanını veya kabuk oluşmamış dış kısmını,

bb) Peynir kaplaması: Olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin olgunlaşmanın herhangi bir aşamasında peynirin nemini düzenlemek, mikroorganizmalar ve diğer bulaşanlardan, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek fiziksel hasarlardan korumak ve/veya özel bir görünüm vermek amacıyla kullanılan, peynir olmayan, kolaylıkla peynirden ayrılabilen koruyucuyu materyali,

cc) Beyaz peynir: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre kültürlü, klasik gibi tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peyniri,

çç) Telemesi haşlanan peynirler: Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyon işleminden sonra tuzlu ya da tuzsuz sıcak suda haşlanmasıyla elde edilen örgü peyniri, dil peyniri, abaza peyniri ve kaşar peyniri gibi peynirleri,

dd) Haşlama: Fermantasyonu tamamlanan ve küçük boyutlarda dilimlenen telemenin tuzlu veya tuzsuz en az 72 °C’lik sıcak su içerisinde yoğrularak şekil verilebilecek homojen bir peynir hamuru haline getirildiği işlemi,

ee) Kaşar peyniri: Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin tekniğine uygun olarak işlenmesi ile elde edilen ve çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren telemesi haşlanan peyniri,

ff) Coğrafi işaret almış peynirler: İlgili ulusal veya uluslararası kuruluşlar tarafından üretim yeri, metodu ve karakteristik özellikleri açısından belgelendirilerek tescillenen peynirleri,

gg) Tulum peyniri: Hammaddeden uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak asit ve/veya rennet koagülasyonu ile elde edilen telemenin fermantasyonuna müteakip ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıdaya teması uygun bir ambalaj materyaline veya deri tulumlara sıkıca basılması ile elde edilen, olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulan çeşidine özgü duyuşal teknik ve fizyolojik özellikler gösteren peyniri ifade eder. İzmir tulum peyniri ise telemenin fermantasyonu ve preslenmesi ile üretilen uygun bir ambalaj içerisinde salamurada olgunlaştırılan ve çeşidine özgü duyuşal teknik ve fizyolojik özellikler gösteren peynirleri,

ğğ) Peynir altı suyu peynirleri: Peynir altı suyunda bulunan süt proteinlerinin belirli asitliklerde ısıtım işlemi etkisiyle denatürasyonu ve pıhtılaştırılması ve serumundan ayrılmasıyla elde edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren ve taze olarak tüketilen lor peyniri, ricotta gibi peynirleri,

hh) Üretim tarihi: Peynir üretiminde pıhtının elde edildiği tarihi, ifade eder.

Ürün Özellikleri:

Madde 5- Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

a) Peynir altı suyu peynirleri üretiminde yağ standardize etmek amacıyla krema ve randımanı artırmak amacıyla da süt kullanılabilir.

b) Peynire işlenecek süt çiğ olarak peynire işlenebileceği gibi termizasyon, pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda uygulanan bir ısıtım işleminden sonra da peynire işlenebilir.

c) Çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen peynirler taze olarak piyasaya arz edilemez. Bu peynirler üretimden sonra en az 8 ay uygun koşullarda olgunlaştırılır.

ç) Taze olarak tüketilen peynirlere işlenen çiğ sütlere en az pastörizasyon normlarında bir ısıtım işleme tabi tutulur.

d) Bu tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerin üretiminde, nişasta ve nişasta bazlı ürünler, süt yağ dışındaki hayvansal yağlar, jelatin, bitkisel yağlar ile süt proteini dışındaki proteinler kullanılmaz. Sadece aromalı ve/veya çeşnili taze peynirlerde stabilizör amaçlı olarak nişasta teknolojinin izin verdiği miktarda kullanılabilir.

e) Küfde olgunlaştırılan peynirlerin küflendirme işlemleri kontrollü iklimlendirme sağlanabilen ve hijyen koşulları uygun yerlerde yapılır.

f) Eritme peynir üretiminde kullanılan peynirler bu Tebliğe uygun olur.

g) Peynirlerin kimyasal özellikleri EK-4'e uygun olur.

ğ) YPKN "[Peynirdeki nem miktarı(g))/(Peynirin toplam ağırlığı(g)– peynirin yağ miktarı(g))]x100" formülüne göre hesaplanır.

h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlere üretim yerinde olmak üzere dilimleme, rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanabilir. Bu peynirler üretim yerinde hazır ambalajlı hale getirilmeksizin piyasaya arz edilemez.

ı) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerden üretim yerinde olmak üzere dilimleme, rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanan peynirler birbirleri ile karıştırılarak piyasaya arz edilmez.

i) Bu tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler olgunlaşma durumuna göre Ek-2'ye uygun olarak sınıflandırılır.

j) Bu tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler yağ içeriğine göre Ek-3'e uygun olarak sınıflandırılır.

k) Bu tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler sertliklerine göre Ek-1'e uygun olarak sınıflandırılır.

l) Üretiminde çeşni maddesi kullanılan peynirlerde, bileşiminde doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı kullanılan çeşni maddesi ile orantılı olacak miktarda bitkisel yağ ve nişasta bulunabilir.

m) Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde peynirler için geçen yüzey uygulamaları sadece olgunlaştırılmış peynirlerin kabuğunun dış yüzeyine uygulanır.

n) Küfle olgunlaştırılan peynirlerin üretiminde yalnızca *Penicillium camamberti*, *Penicillium roqueforti* ve *Penicillium candidum* adlı küfler kullanılır. Bunların dışında küf kullanılması durumunda bu küflerin kullanım şartları Bakanlıkça ayrıca değerlendirilir.

o) Kaşar peyniri üretiminde emülsifiye edici tuz kullanılmaz.

ö) Peynir üretimi ile ilgili her türlü kayıtlar Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olur.

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

r) Yöresel/ülkesel adları ile bilinen peynirler için bu Tebliğde hüküm bulunmayan hususlarda öncelikle ilgili ulusal standart, ulusal standardın bulunmaması durumunda ise uluslararası standartlar dikkate alınır.

Katkı Maddeleri

MADDE 6-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerde kullanılan katkı maddeleri, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner İlaç Kalıntıları

MADDE 7-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerdeki farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması Ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler

MADDE 8- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerde kullanılan aroma vericiler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 9-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit Kalıntıları

MADDE 10- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler pazar gibi açık alanlarda piyasaya arz edilemez.

Ambalajlama

MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine ve 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

(2) Tulum Peyniri üretiminde kullanılan deri tulumlar koyun, keçi ve buzağıdan elde edilir.

a) Deri tulumlar her türlü zoonoz enfeksiyondan ari, peynire ağır metal ve yabancı madde bulaşması yapmayacak şekilde temiz ve kuru olur.

(3) Olgunlaştırılmış peynirlerin üretim veya nihai tüketiciye sunulmaları sürecinde kaplanmaları durumunda bu kaplamalar Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun olur.

Etiketleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler 4 üncü maddede tanımlan ürün adlarına göre piyasaya arz edilir.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirler süt yağı miktarlarına göre EK-3’e göre sınıflandırılır ve yağlılık durumu etiket bilgilerinde ürün adı ile aynı yüzde belirtilir.

c) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirler olgunlaşma durumuna göre EK-2’ye göre sınıflandırılır ve bu durum etikette belirtilir.

ç) Peynirlerin etiketlerinde ürün adının yanında “lokum kıvamında”, “lokum gibi”, “köy peyniri”, “geleneksel peynir”, “doğal peynir”, “çiftlik peyniri” gibi ibarelere/nitelemelere yer verilemez.

d) Peynirlere uygulanan fiziksel işlem etiket bilgilerinde belirtilir.

e) Üretiminde çeşni maddesi kullanılan peynirlerin etiketinde çeşni maddesinin adı ürün adıyla birlikte belirtilir.

f) Peynir üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan sütün elde edildiği türlerin adları ürün adının yanında “koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilmiştir.” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmez.

g) Peynir üretiminde kullanılan sütün tek bir türe ait olması durumunda türün adı peynir adı ile birlikte belirtilebilir.

h) Çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen peynirlerin etiketinde son tüketim tarihine ilave olarak üretim tarihi de gün/ay/yıl olarak verilir.

i) Bu Tebliğ kapsamında olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin etiketlerinde son tüketim tarihine ilave olarak gün/ay/yıl olarak üretim tarihi de belirtilir.

i) Bu Tebliğ kapsamında çiğ süttten üretilen peynirlerin etiketinde “çiğ süttten üretilmiştir” ibaresi yer alır.

k) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen peynirlerden kuru maddede en fazla % 25’e kadar süt yağı içeren peynirlerin etiketinde yağı azaltılmış veya benzeri ifadeler kullanılabilir.

l) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde “tost peyniri”, “pizza peyniri” gibi isimlendirmeler yer almaz. Ancak kullanım önerisi olarak “tost için”, “pizza için” gibi ifadeler ürün adından daha küçük bir puntuyla yazılmak koşulu ile kullanılabilir.

m) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerin etiketinde peynirin piyasaya sunulduğu biçimine, şekline göre yapılan tanımlamalar ürün adı yerine kullanılmaz.

n) “Eski” ifadesinin bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde ürün adı ile birlikte kullanılabilmesi için peynirin en az 120 gün süre ile olgunlaştırılması gerekmektedir.

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

Taşıma ve Depolama

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulur.

(2) Sterilizasyon işlemi gören eritme peynirler hariç olmak üzere bu Tebliğde tanımlanan diğer peynirler muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde 10°C’nin altındaki sıcaklıklarda tutulur.

Numune Alma Ve Analiz Metotları

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu'na bildirilmiştir.

Karşılıklı tanıma

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ hükümleri Avrupa Birliği üyesi bir ülkede yasal olarak üretilmiş veya yasal olarak serbest dolaşıma girmiş ürünlere uygulanmaz.

(2) Ancak Bakanlık, birinci fıkrada belirtilen ürünü, 2/5/2012 tarihli ve 2012/3169 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Düzenlenmemiş Alanda Karşılıklı Tanıma Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümünde belirtilen usul ve esaslara uyarak değerlendirmeye tabi tutabilir ve bunun sonucunda bu Tebliğ ile aranan koruma düzeyini eşdeğer ölçüde sağlamadığını tespit ederse ürünün piyasaya arzını yasaklayabilir, koşula bağlayabilir veya piyasadan geri çekilmesini veya toplatılmasını isteyebilir.

İdari yaptırım

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Uyum zorunluluğu

Geçici Madde 1- (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren 2 yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

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

Yürütme

Madde 20- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1: Sertlik derecesine göre peynirlerin sınıflandırılması;

Sertlik derecesine göre	(YPKN) Yağsız peynir kitlesindeki nem oranı (%)	Tolerans(%)
Ekstra sert	<49	±2
Sert	49- 57<	
yarı sert	57- 64<	
Yarı yumuşak	64-70	
Yumuşak	>70	

Ek-2: Olgunlaşma durumu ve yöntemine göre peynirlerin sınıflandırılması

Olgunlaşma		Gün olarak minimum olgunlaşma süresi	
Olgunlaşma yöntemi	Olgunlaşma durumu	Ağırlık>1,5 kg	Ağırlık≤1,5
	Olgunlaştırılmamış/Taze	-	
-Olgunlaştırılmış -Küflü Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	45
-Salamurada Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	90

Ek-3: Peynirlerin Süt Yağı Miktarına göre sınıflandırılması;

Yağlılık durumu	%, kuru maddede süt yağı
Tam yağlı	$45 \leq$ süt yağı
Yarım Yağlı	$25 \leq$ süt yağı < 45
Az Yağlı	$10 \leq$ süt yağı < 25
Yağsız	$10 >$ süt yağı

Ek:4:Peynirlerin Kimyasal Özellikleri;

	Nem, % (m/m), en çok	Tuz (NaCl), % (m/m), en çok
¹ Salamurada olgunlaştırılan peynirler	60	3,5
¹ Pıhtısı Haşlanmış peynirler	45	3,0
¹ Küfle olgunlaştırılan Peynirler	55	3
Lor ve peynir altı suyu peynirleri	75	2,0
Taze Peynirler	84	1,5
Çeşnili taze peynirler	80	1,5
Olgunlaştırılmış Beyaz Peynir	60	3,0
Taze Beyaz Peynir	65	2,5
Kaşar Peyniri	40	3,5
Taze Kaşar Peyniri	² 45	2,5
Eritme Peyniri	65	2,5
Tulum Peyniri	45	4,0

¹ Belirtilen değerler taze/olgunlaştırılmış beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri, eritme peyniri, taze peynir, Lor ve peynir altı suyu peynirleri, Çeşnili taze peynirler dışında kalan peynirler için geçerlidir.

² Burada belirlenen değer tam yağlı taze kaşar peyniri için geçerlidir. Diğer yağlılık durumları için **Nem, % (m/m)**, en çok %50 olur.