

TÜRK GIDA KODEKSİ
FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TASLAK/2015)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; fermente süt ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik olarak üretilmesini, hazırlanmasını, işlenmesini, ambalajlanmasını, muhafazasını, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak için ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ fermente süt ürünlerini, konsantre fermente süt ürünlerini, ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünlerini ve bu ürünleri baz alan kompozit süt ürünlerini kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ' de geçen;

a) Ayran: Yoğurda su ilave edilerek veya bileşimi ayarlanan süte spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii sub. sp. bulgaricus* un birlikte ilave edilmesiyle hazırlanan fermente süt ürünü,

b) Çeşnili/aromalandırılmış fermente süt ürünleri: Ağırlıkça en fazla %50'si kadar süt bazlı olmayan (şeker ve/veya tatlandırıcı, meyve sebze ile bunların suları, püreleri, pulpları, bunlardan üretilen preparatlar ve konserveler, tahıllar, bal, çikolata, sert kabuklu yemişler, kahve, baharat ve diğer taklit ve tağşişe neden olmayan lezzet verici gıdalar gibi) bileşenleri ve bu tebliğ kapsamında yer alan ürünleri içeren kompozit fermente süt ürünü,

c) Çiğ süt: 27/12/2011 tarih ve 28155 sayılı Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğindeki çiğ süt tanımına uyan inek sütü, koyun sütü, manda sütü ve keçi sütünü,

ç) Fermantasyon sonrası ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünü: Fermantasyonu ısıtılmış işlemle durdurulmuş süt ürünü,

d) Fermente süt bazlı içecekler: Ayran hariç olmak üzere bileşiminde en az %40 (m/m) fermente süt ürünü olmak üzere, su, süt bazlı yan ürünler (peynir altı suyu, yayık altı vb) gibi süt bileşenleri, süt yan ürünlerini ile süt bazlı olmayan bileşenleri içeren kompozit süt ürünü,

e) Fermente süt ürünü: Sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermantasyonu ile pH değerinin koagülasyona yol açacak veya açmayacak şekilde düşürülmesi sonucu oluşan ve içermesi gereken mikroorganizmaları yeterli sayıda canlı ve aktif olarak raf ömrü sonuna kadar bulunduran süt ürünü,

f) Kefir: Fermantasyonda spesifik olarak *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ve *Acetobacter* cinslerinin değişik suşları ile laktozu fermente eden ve etmeyen maya cinslerine ait suşları içeren starter kültürler ya da kefir danelerinin kullanıldığı fermente süt ürünü,

g) Kıymız: Fermantasyonda spesifik olarak *Lactobacillus delbrueckii sub. sp. bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus* kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü,

ğ) Konsantre fermente süt ürünleri: Süt Protein oranı fermantasyondan önce veya sonra en az %5,6 oranına yükseltilmiş fermente süt ürünlerini,

h) Spesifik mikroorganizma adı ile anılan fermente süt ürünleri: Fermantasyonda kullanılan ürüne özgü spesifik mikroorganizma/mikroorganizmaların (*Asidofiluslu* süt için; *Lactobacillus asidofilus*, *Bifiduslu* süt için; *Bifidobacterium spp* gibi) adı ile anılan fermente süt ürünlerini

1) Süzme yoğurt/Torba yoğurt: Yoğurdun serumunun herhangi bir teknoloji veya yöntem ile uzaklaştırılması sonucu protein içeriği en az kütlece %8'e ayarlanan ve son tüketim tarihinde canlı ve aktif starter bakteri barındıran fermente süt ürününü,

i) Yoğurt: Fermantasyonda spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii sub. sp. bulgaricus*'un birlikte kullanıldığı set ya da pıhtısı kırılmış fermente süt ürününü,

ifade eder.

Hammadde ve ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki fermente süt ürünlerinin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Fermente süt ürünlerinin üretiminde mevzuata uygun süt ve/veya süt ürünü kullanılmalıdır.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde rekonstitüsyon ve rekombinasyon işleminde mevzuata uygun içme suyu kullanılmalıdır.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu Tebliğin Tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürlerine ilave olarak diğer starter kültürler ve/veya yan kültürler de kullanılabilir.

d) Sadece fermantasyon sonrası ısıl işlem görmüş fermente süt ürünlerinde ve çeşnili/aromalı fermente süt ürünlerinde jelatin ve nişasta kullanılabilir.

e) Yoğurt ve ayran Ek-1' de yer alan yağ oranlarına uygun olmalıdır.

f) Fermente süt ürünleri spesifik mikroorganizmaları raf ömrü sonuna kadar canlı, aktif ve Ek-2' de belirtilen sayıda içermelidir.

g) Ek-2' de yer alan spesifik mikroorganizmaları canlı, aktif ve belirtilen sayıda sağlamayan fermantasyon sonrası ısıl işlem görmüş fermente süt ürünleri spesifik ürün tanımlarıyla adlandırılmaz.

ğ) Konsantre fermente süt ürünleri hariç olmak üzere fermente süt ürünlerinin üretiminde fermantasyondan sonra serum uzaklaştırılmaz.

h) Meyveli yoğurtlarda meyve miktarı en az % 6 olmalıdır. Ancak meyve suyunda sitrik asit cinsinden ağırlıkça en az % 2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyve ve tropik meyve ilaveli yoğurtlarda bu oran en az % 2 olmalıdır.

ı) Ayran en fazla % 0,80 oranında tuz içerebilir.

i) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt yağı haricinde yağ bileşeni ilave edilemez. Ancak üretiminde çeşni maddesi kullanılan fermente süt ürünlerinde, bileşiminde doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı ve kullanılan çeşni maddesi ile orantılı olacak miktarda bitkisel yağ ve nişasta bulunabilir.

j) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait diğer özellikler Ek-2'de verilmiştir.

k) Isıl İşlem Görmüş Fermente Süt Ürünlerinde Toplam bakteri sayısı en çok 10^2 bulunabilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerinde kullanılan katkı maddeleri, 30/06/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 7-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları, 04/05/2012 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.

Koksidiyostat ve Histomonostat kalıntıları

MADDE 8- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları 08/02/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan TGK-Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olur.

Aroma vericiler

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Bu genel kurallara ek olarak bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde koyun sütü aroması, keçi sütü aroması ve tereyağı aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 10-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/8/2014 tarihli ve 29099 1 inci mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmi 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 üretilir.

(2) Bu Tebliğ kapsamında doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan ürünler sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir.

Ambalajlama

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmi Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine ve Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

Etiketleme

MADDE 14 – (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. Bu kurallara ek olarak;

a) Fermantasyondan sonra ısıtılmış işlem görmüş fermente süt ürünleri “Isıl İşlem Görmüş Fermente Süt Ürünü” olarak adlandırılır.

b) Çeşnili fermente süt ürünlerine eklenen çeşni maddesinin adı spesifik ürün ismi ile birlikte kullanılmalıdır.

c) Sadece aroma maddeleri kullanılarak üretilmiş olan fermente süt ürünlerinde kullanılan aroma maddesinin adı spesifik ürün ismi ile birlikte kullanılmalıdır.

ç) Üretiminde şeker ve/veya tatlandırıcı kullanılan ürünlerde “Şeker ilave edilmiştir”, “Tatlandırıcı içerir” veya “Tatlandırıcılı”, “Şeker ve tatlandırıcı içerir” veya “Şekerli ve tatlandırıcılı” ifadelerinden uygun olanı ayrıca tatlandırmak amacıyla bunların haricinde bir bileşen kullanıldığında ise “..... ile tatlandırılmıştır” ifadesi ürün ismi ile aynı görüş alanında ve okunabilecek büyüklükte etikette yer almalıdır.

d) Çeşnili fermente süt ürünleri hariç olmak üzere Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde Ek 14 te yer alan yağ ile ilgili beslenme beyanları yoğurt ve ayran için geçerli değildir. Yoğurt ve ayran yağ içeriği yönünden Ek-1’de yer alan sınıfa göre adlandırılmalıdır.

e) Süt yağı içeriği %1,5’den daha düşük olan yoğurtlar ve süt yağı içeriği % 0,8’den daha düşük olan ayranlar için “yağı azaltılmış” veya benzeri ifadeler kullanılabilir.

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiği süt yağı miktarı kütle veya hacmin yüzdesi olarak etiketin görüş alanında kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilmelidir.

g) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiği protein miktarı ağırlıkça “%” olarak etiketin görüş alanında kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilmelidir.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılan homojenizasyon, kaymak oluşturma gibi bazı işlemler ürün adı ile birlikte kullanılır.

h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve tek bir hayvan türüne ait sütün yüzde yüz kullanıldığı üretimlerde sütün ait olduğu hayvan türü ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

ı) Fermantasyon sonrası ısıl işlem görmüş fermente süt ürününde işlem yardımcısı olarak kullanılan jelatin veya nişasta ürün etiketinde bileşen listesinde belirtilmek zorundadır.

i) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu Tebliğin tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürlerle ilave olarak diğer starter kültürler ve/veya yan kültürler kullanıldığında etiketin içindekiler/bileşen listesinde belirtilir.

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

k) Yöresel/ülkesel adları ile bilinen fermente süt ürünleri için bu Tebliğde ve yatay gıda kodeksinde hüküm bulunmayan hususlarda, öncelikle ilgili ulusal standart, ulusal standardın bulunmaması durumunda ise uluslararası standartlar dikkate alınır.

Taşıma ve depolama

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulur.

(2) Bu Tebliğde tanımlanan ürünler muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde 6°C’nin altındaki sıcaklıklarda tutulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/06/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ ile 16/2/2009 tarihli ve 27143 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Sütler Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1- (1) Bu Tebliğın yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerine tebliğ yayımlandığı tarih itibari ile bir yıl içerisinde uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerini karşılayana kadar 14/02/2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 19- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Taslak 2016

EK-1: Yoğurt ve Ayran İçin Yağ Oranları

	Yağ Oranı
Tam yağlı yoğurt	süt yağı \geq % 3,8
Yarım yağlı yoğurt	% 2 > süt yağı \geq % 1,5
Yağsız yoğurt	süt yağı \leq % 0,5
%..... yağlı yoğurt	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız yoğurt sınıfları dışında kalan süt yağı
	Yağ Oranı
Tam yağlı ayran	süt yağı \geq % 1,8
Yarım yağlı ayran	% 1,2 > süt yağı \geq % 0,8
Yağsız ayran	süt yağı \leq % 0,5
%..... yağlı ayran	Tam yağlı, yarım yağlı ve yağsız ayran sınıfları dışında kalan süt yağı

EK – 2: Ürün Özellikleri

	Fermente Süt Ürünü	Yoğurt	Ayran	Kefir	Kımız	Süzme yoğurt	Konsantre Fermente Süt Ürünü	Fermente Süt Bazlı İçecek
Süt Proteini* (Ağırlıkça %)	En az 2,8	En az 3,0	En az 2,0	En az 2,8	En az 1.0	En az 8	En az 5,6	En az 1,1
Süt yağı (Ağırlıkça %)	En fazla 10	En fazla 15	-	En fazla 10	En fazla 10	En fazla 30	En fazla 20	-
Titrasyon asitliği (Laktik asit olarak ağırlıkça %)	En az 0,3	En az 0,6 En fazla 1,5	En az 0,5 En fazla 1,0	En az 0,6	En az 0,7	En az 0,6 En fazla 2,0	En az 0,6 En fazla 1,5	En az 0,6 En fazla 1,5
Etanol (% hacim/ağırlık)	-	-	-	-	En az 0,5	-	-	-
Toplam Spesifik Mikroorganizma (kob/g)	En az 10^7	En az 10^7	En az 10^6	En az 10^7	En az 10^7	En az 10^7	En az 10^7	En az 10^7
Etikette Belirtilen Toplam İlave Mikroorganizma (kob/g) **	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6	En az 10^6
Mayalar (kob/g)	-	-	-	En az 10^4	En az 10^4			

* Süt Proteini; Kjeldahl metodu ile belirlenen toplam azot miktarı x 6.38

** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde bu tebliğin tanımlar başlıklı 4 üncü maddesinde belirtilen starter kültürlerle ilave olarak eklenen diğer starter ve/veya yan kültürler.

Çeşnili fermente süt ürünlerinde (Çeşnili ayran hariç) yukarıda verilen kriterler üründe kullanılan fermente süt ürünü miktarı ile orantılı olarak hesaplanmalıdır. Ancak süt proteini en az % 2,8 olmalıdır.