

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ
YENİLEBİLİR KAZEİN VE KAZEİNAT TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO:2018/)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı; insan tüketimine yönelik yenilebilir kazeinler ve kazeinatların, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, etiketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması, piyasaya arzı ve ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 - (1) Bu Tebliğ, yalnızca insan tüketimine sunulan yenilebilir kazeinler ve kazeinatları ve karışımlarını kapsar.

Dayanak

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

Tanımlar

MADDE 4 - (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Yenilebilir asit kazein: Yağsız sütün ve/veya sütten elde edilen diğler ürünlerin asitle çöktürülmesi ile elde edilen pıhtının ayrılması, yıkanması ve kurutulması ile elde edilen süt ürününü,

b)Yenilebilir rennet kazein: Yağsız sütten ve/veya sütten elde edilen diğler ürünlerden rennet veya diğler pıhtılaştırıcı enzimlerin reaksiyonu ile oluşan pıhtının ayrılması, yıkanması ve kurutulması ile elde edilen süt ürününü,

c)Yenilebilir kazeinat: Yenilebilir kazein veya yenilebilir kazein pıhtısının nötrleştirici maddelerle muamelesi sonrasında kurutulması ile elde edilen süt ürününü, ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 - (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir;

a) Yenilebilir asit kazeinler Ek-1 (I)'e uygun olur.

b) Yenilebilir rennet kazeinler Ek-1 (II)'e uygun olur.

c)Yenilebilir kazeinatlar Ek-2'ye uygun olur.

Katkı maddeleri

MADDE 6– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde 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.

Bulaşanlar

MADDE 7 –. (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki kurşun hariç bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları, 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 Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları

MADDE 10 (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları 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 Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler 27/12/2011 tarih ve 28155 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan 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 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine ve Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümlerine uygun olur. Bu hükümlere ek olarak aşağıdaki hükümlere de uyulur;

a) Tebliğde yer alan ürünlerin adları 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a), (b) ve (c) bentlerinde yer alan isimlendirmelere uygun olur.

b) Yenilebilir kazeinatların üretiminde kullanılan Ek-2 (ç)’de yer alan katyon veya katyonlar ürünün adı ile birlikte etikette yer alır.

c) Karışım olarak piyasaya arz edilecek ürünlerde;

1) Ürünün adı, karışımı oluşturan ürünler ağırlıkça azalan sırada olacak şekilde “..... nın karışımı” şeklinde ifade edilir.

2) Yenilebilir kazeinatların olması durumunda kullanılan Ek-2 (ç)’de yer alan katyon veya katyonlar etikette yer alır.

3) Yenilebilir kazeinat içermesi durumunda protein içeriği etikette yer alır.

Beslenme ve sağlık beyanları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin beslenme ve sağlık beyanları 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete ‘de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Gıda enzimleri

MADDE 15– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan yenilebilir rennet kazein üretiminde yalnızca sütü pıhtılaştırmak amacıyla gıda enzimleri kullanılabilir. Bu gıda enzimleri 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğelerin eklenmesi hususunda 7/3/2017 tarihli ve 30000

sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun olur.

Taşıma ve depolama

MADDE 18– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki yer alan hükümlere uygun olur.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 19– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik kapsamında analizleri ise 4/1/2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Kimyasal Analizi İçin Numune Alma Metotları Tebliği, 21/3/2002 tarihli ve 24702 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinatların Analiz Metodları Tebliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Avrupa Birliği mevzuatına uyum

MADDE 20-(1) Bu Tebliğ 25/11/2015 tarihli ve 2015/2203 sayılı İnsani Tüketim Amaçlı Kazein ve Kazeinatlara İlişkin Üye Devletlerin Kanunlarının Birbirine Yakınlaştırılması hakkında Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 22 – (1) 3/9/2001 tarihli ve 24512 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği (Tebliğ No: 2001 /22) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31/12/2018 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Kazein ve Kazeinat Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 23- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 24- Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1
Yenilebilir Kazeinlerin Özellikleri

I- Yenilebilir asit kazein

a) Temel özellikler

Özellikler	Ağırlıkça (%)
Nem miktarı	En fazla 12
Kuru maddede süt protein miktarı	En az 90
Süt proteininde kazein miktarı	En az 95
Süt yağı miktarı	En fazla 2
Kül miktarı (P ₂ O ₅ dahil)	En fazla 2,5
Susuz laktoz miktarı	En fazla 1

Titrasyon asitliği (1g numune için harcanan 0,1 N NaOH miktarı)	En fazla 0,27 ml
Sediment miktarı (yanık partikül) (25g'da)	En fazla 22,5 mg

b) Kurşun miktarı; kg' da en fazla 0,75 mg olur.

c) Yabancı madde (tahta veya metal parçaları, kıl veya böcek parçaları vb) bulunmaz (25 g'da)

ç) İşlem yardımcıları, bakteri kültürleri ve izin verilen bileşenler;

1- Asitler; laktik asit, hidroklorik asit, sülfürik asit, sitrik asit, asetik asit ve ortofosforik asit

2- Laktik asit üreten bakteri kültürleri

3- Peynir altı suyu

d) Duyusal özellikler

1- Koku: Yabancı koku içermez.

2- Görünüş: Beyazdan krem beyaza kadar değişebilir ve iki parmak arasında hafif sıkıştırma ile ezilmeyen topaklar içermez.

II. Yenilebilir rennet kazein

a) Temel Özellikler

Özellikler	Ağırlıkça (%)
Nem miktarı	En fazla 12
Kuru maddede süt protein miktarı	En az 84
Süt proteininde kazein miktarı	En az 95
Süt yağı miktarı	En fazla 2
Kül miktarı (P ₂ O ₅ dahil)	En az 7,5
Susuz laktoz miktarı	En fazla 1

Sediment miktarı(yanık partikül) (25 g'da)	En fazla 15 mg
--------------------------------------------	----------------

b) Kurşun miktarı; kg' da en fazla 0,75 mg olur.

c) Yabancı madde (tahta veya metal parçaları, kıl veya böcek parçaları vb.) bulunmaz (25 g'da).

ç) Duyusal özellikler

1- Koku: Yabancı koku içermez.

2- Görünüş: Beyazdan krem beyaza kadar değişebilir ve iki parmak arasında hafif sıkıştırma ile ezilmeyen topraklar içermez.

d) İşlem yardımcısı: Peynir mayası, diğer süt pıhtılaştırıcı enzimler.

Ek -2
Yenilebilir Kazeinatlarnn Özellikleri

a) Temel Özellikler

Özellikler	Ağırlıkça (%)
Nem miktarı	En fazla 8
Kuru maddede süt protein miktarı	En az 88
Süt proteininde kazein miktarı	En az 95
Süt yağı miktarı	En fazla 2
Susuz laktoz miktarı	En fazla 1

pH değeri	6-8
Sediment miktarı(yanık partikül) (25 g'da)	En fazla 22,5 mg

b) Kurşun miktarı; kg' da en fazla 0,75 mg olur.

c) Yabancı madde (tahta veya metal parçaları, kıl veya böcek parçaları vb.) bulunmaz (25 g'da).

ç) İsteğe bağlı olarak nötrleştirici ve tamponlama ajanları; sodyumun, potasyumun, kalsiyumun, amonyumun ve magnezyumun hidroksitleri, karbonatları, fosfatları ve sitratları kullanılabilir.

d) Duyusal özellikler

1-Koku: Çok hafif yabancı tat ve koku içerebilir.

2-Görünüş: Beyazdan krem beyaza kadar değişebilir ve iki parmak arasında hafif sıkıştırma ile ezilmeyen topaklar içermez.

3-Çözünürlük: Kalsiyum kazeinat haricindekiler damıtık suda tamamına yakın miktarda çözünme özelliğine sahiptir.