Tarım ve Orman Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ**

**TEREYAĞI VE SADEYAĞ TEBLİĞİ**

**(TEBLİĞ NO: 2024/4)**

**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.

**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) Yayık 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) 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.

**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 davrananlar 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.