**TÜRK GIDA KODEKSİ KOYULAŞTIRILMIŞ SÜT VE SÜTTOZU TEBLİĞİ**

**(TEBLİĞ NO: 2005/18)**

**Amaç**

**Madde 1 —** Bu Tebliğin amacı, koyulaştırılmış süt ve süttozunun, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**Madde 2 —** Bu Tebliğ koyulaştırılmış süt ve süttozunu kapsar.

**Hukuki dayanak**

**Madde 3 —** Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’ne göre hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4 –** **(Değişik:RG-3/9/2008-26986)**

Bu Tebliğde geçen;

a) Koyulaştırılmış süt: Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış sütten veya bu ürünlerin karışımından suyun kısmi olarak uzaklaştırılması ile elde edilen, içine süttozu ve/veya krema katılabilen, şekerli veya şekersiz sıvı ürünü,

b) Süttozu: Yağlı, yağı kısmen veya tamamen alınmış sütten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründe nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu katı ürünü,"

c) Süt retentatı: Yağlı, yarım yağlı veya yağsız sütten ultrafiltrasyonla süt proteinleri ve süt yağının konsantre edilmesiyle elde edilen sıvı ürünü,

d) Süt permeatı: Yağlı, yarım yağlı ve yağsız sütten ultrafiltrasyonla süt proteinleri ve süt yağının ayrılmasıyla elde edilen sıvı ürünü,

e) Laktoz: Normal olarak, susuz laktoz miktarı, kuru maddede ağırlıkça %99' dan az olmayan peyniraltı suyundan elde edilen ve susuz formda veya bir molekül kristalizasyon suyu içeren veya her iki formun karışımı şeklinde olabilen sütün doğal bir bileşenini

ifade eder.

**Ürün özellikleri**

**Madde 5 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Koyulaştırılmış süt ve süttozu üretiminde kullanılan süt, "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olacaktır.

b) Bu Tebliğ  kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olacaktır.

c) **(Değişik:RG-3/9/2008-26986)**Koyulaştırılmış sütlerin raf ömrünün korunması ısıl işlem ile; şekerli koyulaştırılmış sütlerin raf ömrünün korunması bu Tebliğin 5 inci maddesinin (f) bendinde belirtilen şekerlerle; süttozlarının ise suyun uzaklaştırılması ile gerçekleştirilir.

d) Koyulaştırılmış sütlere ait yağ ve kuru madde oranları Ek-1’de verilmiştir.

e) Koyulaştırılmış süt, Ek-1’de belirtilen kuru madde ve yağ oranlarına göre;

- Koyulaştırılmış yüksek yağlı süt,

- Koyulaştırılmış tam yağlı süt,

- Koyulaştırılmış yarım yağlı süt,

- Koyulaştırılmış yağsız süt,

- Şekerli koyulaştırılmış tam yağlı süt,

- Şekerli koyulaştırılmış yarım yağlı süt,

- Şekerli koyulaştırılmış yağsız süt

adı altında piyasaya sunulur.

f) Şekerli koyulaştırılmış süt üretiminde "Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun "beyaz şeker", "yarı beyaz şeker" veya "ekstra beyaz şeker" kullanılabilir.

g) Koyulaştırılmış sütlerin üretiminde kullanılan süttozu miktarı, son üründeki süt kuru maddesi oranının %25’inden fazla olamaz.

h) Koyulaştırılmış sütlerin üretiminde krema, Ek-1’de verilen yağ ve kuru madde sınırlarını aşmamak koşulu ile kullanılabilir.

i) Süttozlarının bileşimi Ek-2’de verilmiştir.

j) Süttozu Ek-2’de verilen bileşimlerine göre;

- Yüksek yağlı süttozu,

- Tam yağlı süttozu,

- Yarım yağlı süttozu,

- Yağsız süttozu

adı altında piyasaya sunulur.

k) Şekerli koyulaştırılmış sütlere son üründe ağırlıkça en fazla % 0.03 oranında laktoz ilave edilebilir.

l) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere vitamin eklenebilir. Bu durumda vitamin ilavesi "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"ne uygun olmalıdır.

m) **(Ek:RG-3/9/2008-26986)**Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin süt protein içeriği, yağsız kuru madde cinsinden ağırlıkça % 34'lük bir içeriğe ayarlanmış süte, serum proteininin kazeine oranında değişikliğe yol açmayacak bir şekilde süt bileşenleri ilave edilerek ve/veya çekilerek ayarlanabilir. Ancak bu işlem bu Tebliğin 1 ve 2 no'lu eklerinde yer alan ürünlerin bileşim değerlerini değiştirmemelidir.

n) **(Ek:RG-3/9/2008-26986)**(m) bendinde belirtilen protein ayarlamasında süt retentatı, süt permeatı ve laktoz kullanılabilir.

**Katkı maddeleri**

**Madde 6 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümü’ne uygun olacaktır.

**Bulaşanlar**

**Madde 7 —** Bu Tebliğ Kapsamındaki ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Bulaşanlar Bölümü’ne uygun olacaktır.

**Pestisitler**

**Madde 8 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı limitleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Pestisit Kalıntıları bölümünde açıklanan  Pestisit Kalıntı Limitlerinin Uygulama Esaslarına uygun olacaktır.

**Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri**

**Madde 9 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümünde verilen sınırlara uygun olacaktır.

**Hijyen**

**Madde 10 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyen bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilecektir. Bu kurallara ek olarak, bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait mikrobiyolojik kriterler "Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olmalıdır.

**İşyeri özellikleri**

**Madde 11 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşıması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olacaktır.

**Ambalajlama, etiketleme, işaretleme ve izlenebilirlik**

**Madde 12 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıdaki gibidir.

a) Ürünler Ek-1 ve Ek-2’de belirtilen yağ ve kuru madde oranlarına göre isimlendirilecektir ve etikette içerdikleri süt yağı miktarı ticari ismin yanında ağırlıkça yüzde "%... süt yağı" olarak belirtilecektir. Yağsız ürünlerde süt yağı miktarı verilmeyebilir.

b) Şekerli koyulaştırılmış sütlerin içerdiği şeker miktarı etiketinde ağırlıkça yüzde "%..." olarak belirtilir.

c) 20 g’dan az ürünlerde, ambalaj ve etiket bilgileri dış pakette yer alacaktır.

d) Süttozlarının etiketinde "12 ayın altındaki bebekler için gıda olarak kullanılmaz." ifadesi bulunmalıdır.

**Taşıma ve depolama**

**Madde 13 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşıması ve Depolaması bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır.

**Numune alma ve analiz yöntemleri**

**Madde 14 —** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanacaktır.

**Tescil ve denetim**

**Madde 15 —** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**Denetim**

**Madde 16 —** Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

**Avrupa Birliğine uyum**

**Madde 17 —** Bu Tebliğ 2001/114/EC sayılı Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu ile ilgili Komisyon Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği’ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

**Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat**

**Madde 18 —** Bu Tebliğ ile; 29/12/2001 tarihli ve 24625 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan, "Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süttozu Tebliği" (Tebliğ No: 2001/43) yürürlükten kaldırılmıştır.

**GEÇİCİ MADDE 1 – (Değişik:RG-3/9/2008-26986)**

Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren 6 ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**Yürürlük**

**Madde 19 —** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**Madde 20 —** Bu Tebliği Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

**Sayfa 1**

**EK 1**

**Koyulaştırılmış Sütlere Ait Yağ ve Kuru Madde Oranları**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Süt Yağı**  **(Ağırlıkça, %)** | **Süt Kuru Maddesi**  **(Ağırlıkça, %)** |
| **Koyulaştırılmış Yağsız Süt** | Süt Yağı?1 | En az 20 |
| **Koyulaştırılmış Yarım Yağlı Süt** | 1<Süt Yağı?7,5 | En az 20 |
| **Koyulaştırılmış Tam Yağlı Süt** | Süt Yağı >7,5 | En az 25 |
| **Koyulaştırılmış Yüksek Yağlı Süt** | Süt Yağı?15 | En az 26,5 |
| **Şekerli Koyulaştırılmış Yağsız Süt** | Süt Yağı?1 | En az 24 |
| **Şekerli Koyulaştırılmış Yarım Yağlı Süt** | 1<Süt Yağı?8 | En az 24 |
| **Şekerli Koyulaştırılmış Tam Yağlı Süt** | Süt Yağı >8 | En az 28 |

**EK 2**

**Süttozlarının Bileşimi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Süt Yağı (Ağırlıkça,%)** | **Nem Miktarı\* (Ağırlıkça, %)** |
| **Yağsız Süttozu** | Süt Yağı?1,5 | En fazla % 5 |
| **Yarım Yağlı Süttozu** | 1,5 <Süt Yağı ?26 | En fazla % 5 |
| **Tam Yağlı Süttozu** | 26 <Süt Yağı ? 42 | En fazla % 5 |
| **Yüksek Yağlı Süttozu** | Süt Yağı>42 | En fazla % 5 |

\* Süt kuru maddesi ve yağsız süt kuru maddesi, laktozun kristalizasyon suyunu da içermektedir.