

TÜRK GIDA KODEKSİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2022/44)

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Tebliğin amacı; fermente süt ürünlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, ambalajlanması, depolanması, taşınması ve pazarlanması için gereken ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

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

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Ayrar: Yoğurda su ilave edilerek veya bileşimi ayarlanan süte spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*’un birlikte ilave edilmesiyle hazırlanan fermente süt ürününü,
- b) Çeşni maddesi: Meyve/sebze ile bunların suları, püreleri, pulpları, bunlardan üretilen preparatlar ve konserveler ile tahıllar, bal, çikolata, sert kabuklu meyveler/yemişler, kahve, baharat ve benzeri gıdaları,
- c) Çeşnili/aromalı fermente süt ürünü: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünü veya ürünleri ve ağırlıkça en fazla %50’si kadar çeşni maddesi ve/veya aroma verici içeren kompozit fermente süt ürünü,
- ç) Fermentasyon sonrası ısıl işlem görmüş fermente süt ürünü: Fermentasyonu ısıl işlemle durdurulmuş ve pıhtısı kırılmış süt ürünü,
- d) Fermente süt ürünü: Sütün uygun mikroorganizmalar tarafından fermentasyonu 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,
- e) Kefir: Fermentasyonda, kefir danesine özgü karakteristik mikroorganizmalar olan *Lactobacillus kefir*, *Lactobacillus kefirianofaciens*, *Lactobacillus kefirgranum*’dan en az ikisini, laktozu fermente eden mayalardan *Kluyveromyces marxianus* ve etmeyen mayalardan *Saccharomyces* spp.’yi zorunlu olarak içeren bunun yanında *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Lactococcus*, *Acetobacter* ve benzeri bakteri cinslerine ait türler ile farklı maya türlerini de bulundurabilen kefir danelerinin veya starter kültürlerin kullanıldığı fermente süt ürünü,
- f) Kımız: Fermentasyonda spesifik olarak *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ve *Kluyveromyces marxianus* kültürlerinin kullanıldığı fermente süt ürünü,
- g) Konsantre fermente süt ürünleri: Süt protein oranı fermentasyondan önce veya sonra en az %5,6 (m/m) oranına yükseltilmiş ve son tüketim tarihine kadar yeterli sayıda canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürünü,
- ğ) 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,
- h) Süzme yoğurt: Sütün protein oranı standardize edilerek veya yoğurdun serumunun uygun bir teknoloji veya yöntem ile uzaklaştırılması sonucu protein içeriği en az kütlece %8’e (m/m) ayarlanan ve son tüketim tarihine kadar yeterli sayıda canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürünü,
- ı) Toz/kurutulmuş fermente süt ürünü: Yağsız süte, starter kültür eklenerek belirlenen bir asitliğe ulaşması sağlandıktan sonra oluşan sıvı fermente sütün, kendine has kurutma teknolojileri kullanılarak kurutulması sonucu elde edilen, nem oranı %5’in altında olan ürünü,
- i) Yabancı madde: Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan bileşenler dışındaki bulunabilecek her türlü maddeyi,
- j) Yoğurt: Fermentasyonda spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*’un birlikte kullanıldığı, inkübasyon sonrasında pıhtısı karıştırılarak kırılmamış (set) ya da kırılmış (stirred) formda elde edilen ve son tüketim tarihinde yeterli sayıda, canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürünü,

ifade eder.

Hammadde ve ürün özellikleri

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

- a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine ve ilgili gıda kodeksine uygun olmalıdır.
- b) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde inek, koyun, keçi ve/veya manda sütleri kullanılır. Ancak kımız üretiminde sadece kısırak sütü kullanılır.

- c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, yabancı madde içermez.
- ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler; kendilerine has tat, koku ve yapıya sahip olmalıdır.
- d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde, 4 üncü maddedeki ürün tanımlarının içeriğinde yer alan starter kültürler ilave olarak diğer starter kültürler ve/veya yan kültürler de kullanılabilir.
- e) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde süt proteini dışındaki proteinler kullanılamaz. Sadece fermentasyon sonrası ısıtma işlemi görmüş fermente süt ürünlerinde ve çeşnili/aromalı fermente süt ürünlerinde, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan katkı maddelerine ilave olarak jelatin veya nişasta da kullanılabilir.
- f) Yoğurt ve ayran Ek-1’de yer alan yağ oranlarına uygun olmalıdır.
- g) Fermente süt ürünleri; spesifik mikroorganizmaları raf ömrü sonuna kadar canlı, aktif ve Ek-2’de belirtilen sayıda içermelidir.
- ğ) Ayran en fazla %0,8 oranında tuz içerir.
- h) Ek-2’de yer alan spesifik mikroorganizmaları canlı, aktif ve belirtilen sayıda içermeyen fermentasyon sonrası ısıtma işlemi görmüş fermente süt ürünleri, spesifik ürün tanımlarıyla adlandırılmaz.
- ı) Konsantre fermente süt ürünü ve süzme yoğurtta, fermentasyondan sonra serum uzaklaştırılır. Ancak konsantre fermente süt ürünlerinde süt protein oranı fermentasyondan önce ayarlandığında serum uzaklaştırma işlemi yapılmaz.
- i) Meyveli yoğurtlarda meyve miktarı en az %6 olmalıdır. Ancak meyve suyunda sitrik asit cinsinden kütlece en az %2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyve ve tropik meyve ilave edilen yoğurtlarda meyve miktarı oranı en az %2 olmalıdır.
- j) 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 bulunabilir.
- k) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılacak şeker/tatlandırıcı ile tuz, çeşni maddesi olarak değerlendirilmez. Ancak çeşnili/aromalı fermente süt ürünlerinin bileşimine şeker/tatlandırıcı ile tuz eklenmesi durumunda, bu bileşenler süt bazlı olmayan bileşen olarak değerlendirilir.
- l) **(Değişik:RG-10/2/2024-32456)** Fermentasyon sonrası ısıtma işlemi görmüş fermente süt ürünlerinde toplam spesifik mikroorganizma sayısı raf ömrü boyunca en fazla 102 kob/gr olmalıdır.
- m) Fermentasyon sonrası ısıtma işlemi görmüş fermente süt ürününün süt proteini oranı kütlece en az %3 (m/m) olmalıdır.
- n) Fermentasyon sonrası ısıtma işlemi görmüş fermente süt ürünlerinin pıhtısı kırılmış olmalıdır.
- o) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait diğer özellikler Ek-2’de verilmiştir.
- ö) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde alkol ve alkol bazlı bileşenler kullanılamaz.
- p) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak tuz, 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (Tebliğ No: 2013/48)’ne uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri

MADDE 6- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları hakkında 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.

Koksidiyostat ve Histomonostat kalıntıları

MADDE 8- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları hakkında 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.

Aroma vericiler

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler hakkında 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 hükümleri uygulanır.

(2) 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 hakkında 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Hijyen

MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler hakkında, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(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 hakkında 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik ile Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) **(Ek:RG-10/2/2024-32456)** Fermentasyon sonrası ısıtma işlem görmüş fermente süt ürünü, çeşnili/aromalı yoğurt ve çeşnili/aromalı süzme yoğurt en fazla 500 gramlık ambalajlarda piyasaya arz edilir.

Etiketleme

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hakkında 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri ile birlikte aşağıdaki kurallar uygulanır:

- Çeşnili/aromalı fermente süt ürünlerine eklenen çeşni/aroma maddesinin adı gıdanın adı ile birlikte aynı renkte, aynı yazı karakterinde ve aynı punto büyüklüğünde kullanılır.
- Yoğurt ve ayran, yağ içeriği yönünden Ek-1’de yer alan sınıfa göre adlandırılır.
- Yoğurt ve ayran hariç diğer fermente süt ürünlerinde yağlılık sınıflandırması yapılmaz, ancak yağ içeriği gıdanın adı ile birlikte “%.... yağlı” şeklinde etikette belirtilir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiği süt yağı miktarı, kütle veya hacmin yüzdesi olarak etiketin temel görüş alanında kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilir.
- Süt yağı içeriği %1,5’ten daha düşük olan yoğurtlar ve süt yağı içeriği %0,8’den daha düşük olan ayranlar için “yağı azaltılmış” veya benzeri ifadeler kullanılabilir. Ancak süt yağı içeriği yağsız ayran ve yağsız yoğurt sınıfındaki ürünler Ek-1’deki gibi ifade edilir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin içerdiği protein miktarı, kütleye “%....” olarak etiketin temel görüş alanında kolay görülebilir yer ve boyutta belirtilmelidir.
- Yoğurt üretiminde uygulanan homojenizasyon, kaymak oluşturma gibi teknolojik işlemler ürün adı ile birlikte belirtilir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve tek bir hayvan türüne ait sütün yüzde yüz kullanıldığı ürünlerin üretiminde, sütün ait olduğu hayvan türü ürün adı ile birlikte kullanılabilir. Ancak hammadde olarak farklı hayvan türlerinin sütlerinden veya süt ürünlerinden üretilen ürünlerin etiketinde bir türe aitmiş gibi farklı renk, farklı punto, farklı yazı stili gibi tüketiciyi yanıltacak şekilde ifade kullanılmaz.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan sütün elde edildiği türlerin adları, ürün adının yanında aynı renk ve puntoda “koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilmiştir” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmez.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde, 4 üncü maddedeki ürün tanımlarının içeriğinde yer alan starter kültürler ilave olarak diğer starter kültürler ve/veya yan kültürler kullanıldığında etiketin içindekiler/bileşenler listesinde belirtilir.
- 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.
- 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.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin etiketinde, “köy”, “ev”, “geleneksel, çiftlik”, “%100” gibi ifadelere yer verilmez.

Gıda enzimleri

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak gıda enzimleri hakkında 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde, Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğine uygun laktaz enzimi hariç hiçbir enzim kullanılamaz.

MADDE 22- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.