

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından;

**TÜRK GIDA KODEKSİ
İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ
(TASLAK 2017/.....)**

Amaç

Madde 1 -(1) Bu Tebliğın amacı, içme sütlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2-(1) Bu Tebliğ, içme sütlerini kapsar. Çiğ sütü kapsamaz.

Dayanak

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

Tanımlar

Madde 4-(1) Bu tebliğde geçen;

a) Çeşni maddesi: Sebze, meyve ve bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesi, tozu ile tahıl ve tahıl ürünleri, bal, şeker ,kahve, kakao, çikolata gibi lezzet verme amacı ile kullanılan yenilebilir ürünleri,

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

c) Hermetik olarak kapatılmış ambalaj: Kapatıldığında içeriğini mikroorganizma girişine karşı koruyan ve geçirgen olmayan ambalajı,

ç) İçilebilir 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,

d) İçme sütü: Çiğ sütün; pastörizasyon, yüksek sıcaklıkta pastörizasyon, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biri uygulanarak elde edilen ve başka bir işleme gerek kalmadan tüketime sunulan süt,

e) Laktozsuz süt: İçme sütlerindeki laktozun tekniğine uygun şekilde β -galaktozidaz enzimi ile glikoz ve galaktoza parçalanarak laktoz içeriği % 0,1 ve altına indirilmiş sütü,

f) Pastörizasyon: Çiğ süte en az 72 °C'de 15 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık koşullarının kombinasyonunu içeren ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işleme,

g) Pastörize süt: Pastörizasyon işlemi uygulanarak üretilen ve üretiminden hemen sonra 6 °C'yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme sütünü

ğ) Sterilizasyon: Oda sıcaklığında saklanabilen ticari olarak steril bir ürün üretmek amacı ile normal depolama şartlarında bozulmaya neden olacak tüm mikroorganizmaları ve sporlarını yok eden hermetik ambalajlı ürüne, en az 115 °C'de 13 dakika veya 121 °C'de 3 dakika gibi uygun zaman sıcaklık kombinasyonunda, yüksek sıcaklıkta uzun süreli uygulanan ısı işlemi,

h) Sterilize süt: Ambalajlı süte sterilizasyon işlemi uygulanarak üretilen içme sütünü

ı) Ultra yüksek sıcaklık/UHT: Kısa süreli yüksek sıcaklığın aralıksız akışını içeren 135 °C'den az olmayan uygun sıcaklık-zaman kombinasyonunda uygulanarak aseptik koşullarda kapatılmış ambalajların oda sıcaklığında muhafaza edildiğinde, üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmadığını ve uygulanan ısı işlemin yeterliliğini gösteren ısı işlemi,

i) UHT süt: UHT işlemi uygulandıktan sonra aseptik koşullarda ambalajlara dolum yapılarak üretilen içme sütünü,

j) Ultra Pastörizasyon: 85°C'ye üzerinde bir kaç saniye uygulanan ve bu uygulamalardan hemen sonra alkali fosfataz ve peroksidaz testi yapıldığında ürünlerin negatif reaksiyon gösterdiği işlemi,

k) Ultra pastörize süt: Ultra Pastörizasyon işlemi uygulanarak üretilen içme sütünü,

l) Yabancı madde: Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılan bileşenler dışındaki bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik maddeyi, ifade eder.

Ürün Özellikleri:

Madde 5-(1) Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

a) İçme sütü üretiminde kullanılan çiğ süt, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne uygun olur.

b) Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde çiğ ve pastörize süt kullanılır.

c) Bu tebliğ kapsamında içme sütü Ek-1'e uygun olur.

ç) Bu tebliğ kapsamındaki içme sütleri yabancı madde içermez.

d) Pastörize içme sütleri üretimden hemen sonra alkali fosfataz testine negatif, peroksidaz testine ise pozitif reaksiyon göstermelidir.

e) UHT içme sütleri kapalı ambalajında 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 günlük inkübasyonun veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra yapılan sterilizasyon kontrolünde mikrobiyal üreme göstermez.

f) Sterilize içme sütleri kapalı ambalajında 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 günlük inkübasyonun veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra yapılan sterilizasyon kontrolünde mikrobiyal üreme göstermez.

g) İçme sütleri yağ miktarları açısından EK-2'ye göre sınıflandırılır.

ğ) İçme sütünün yağ standardizasyonunu sağlamak için krema ilave edilebilir, krema ayrılabilir veya tam yağlı süt, yarım yağlı süt, az yağlı süt, yağsız süt ilave edilebilir.

h) İçme sütlerinde laktoz içeriği azaltılabilir.

ı) İçme sütlerine çeşni ve/ veya aroma vericiler ilave edilebilir.

i) Meyveli, içme sütlerinde meyve oranı en az % 3 oranında olmalıdır

j) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen sütlerin "%Protein" ve "% Yağsız kuru madde" oranları Ek-1'e uygun olur.

k) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen sütlerde süt yağı dışında hiçbir hayvansal yağ ve/veya bitkisel yağ bulunmaz. Çeşnili sütlerde çeşni maddesi miktarı ile orantılı olarak bitkisel yağ bulunabilir.

l) Piyasaya arz edilen sütlerin üretiminde farklı hayvan türlerinin sütleri karıştırılarak kullanılamaz.

m) Sütlerin protein içeriği süt proteini ile artırılabilir. Bu durumda süt proteini miktarı kütlice en az %3,8 olmalıdır.

n) Laktozsuz sütlerin laktoz değeri kütlice en çok % 0,1 olur.

o) Bu tebliğ kapsamındaki sütler kendine has tat, koku, kıvam ve görünüşte 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.

Veteriner İlaç Kalıntıları

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki 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.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan bileşenler

MADDE 8- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit Kalıntıları

MADDE 10- (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.

Hijyen

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları 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 olur.

(2) UHT süt işleme prosesinde süt buharla direkt temas ediyorsa, buhar içilebilir sudan elde edilmeli, süt içinde yabancı madde bırakmamalı veya ters bir etki yaratmamalı ve işlenmiş sütün su içeriğinde herhangi bir değişiklik yapmamalıdır.

Ambalajlama

MADDE 12- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 13 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 26/1/2017 tarihli ve 29960 3. mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Ürünün resmi adı ve ısıtılma işleminin niteliği temel görüş alanında belirtilir.

b) İçme sütlerine vitaminler ve/veya mineraller ilave edilmişse ilave edilen vitaminlerin ve/veya minerallerin ismi ürün ismiyle birlikte etikette belirtilir.

c) İçme sütlerine çeşni maddesi ve/veya aroma ilave edildiğinde etiket bilgilerinde çeşni ve/veya aromanın ismi ürünün resmi adıyla birlikte belirtilir.

ç) Sadece aroma verici kullanılarak üretilen sütlerin etiketinde ürünün tadı ve lezzetinin aroma vericinin elde edildiği çeşni maddesinden kaynaklandığı izlenimini verecek görsellere yer verilmez.

d) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen inek sütü haricindeki sütlerin etiketinde ürün adıyla birlikte sütün elde edildiği hayvanın tür adı belirtilir.

e) Üretiminde şeker kullanılan çeşnili ve/veya aroma verici içeren içme sütlerinin etiket bilgilerinde tüketicinin rahatlıkla görebileceği büyüklükte ve ürün adı ile aynı yüzde bu ürün % ... ilave şeker içerir" ibaresine yer verilir.

f) Süt Protein içeriği artırılan içme sütlerinin etiketinde "proteini % artırılmıştır" ibaresine yer verilir.

g)Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerden sadece yağsız sınıfında yer alanların etiketinde, bu ifadelere ek olarak yağ azaltılmış vb ifadeler kullanılabilir.

ğ) Laktozu azaltılmış içme sütlerin etiketinde azaltma oranı ile beraber "laktozu %azaltılmıştır" ifadesi yer almalıdır.

h) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen içme sütlerinin etiketinde ürünün içme sütü dışındaki kullanımlarını ifade eden, çağrıştıran "yoğurt sütü", "peynir sütü" gibi ifadeler yer almaz.

ı) Laktozun filtrasyon ve benzeri yöntemlerle belli oranın altına indirilmiş olması durumunda, ürün etiketinde "%laktoz içerir" süt ibaresi yer alabilir.

i) Bu tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerin etiketinde mikrofiltrasyon gibi uygulanan farklı fiziksel işlemlere ilişkin bilgiler beyan edilebilir.

Beslenme ve sağlık beyanı

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

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 tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen pastörize içme sütleri 4-6 °C arasındaki sıcaklıklarda taşınır, depolanır ve satışa arz edilir.

(3)Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin nihai tüketiciye hazır ambalajlı olarak arz edilir.

Numune Alma Ve Analiz Metotları

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 17 (1) Bu Tebliğ 3/1/2002 tarihli ve 24714 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği—Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik hükümlerine göre Avrupa Birliği Komisyonuna bildirilmiştir.

İdari yaptırıma

MADDE 18 - (1) Bu Teblięe aykırı davrananlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 19- (1) Bu Teblięle 14/2/2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Teblięi yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluęu

Geçici Madde 1- (1) Bu Teblięin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri .../.../20.. tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

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

(3) Bu Teblięin 5 inci maddesinin (o) bendi ve 13 üncü maddesinin (ç) bendinin uygulamasının süresi Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinde çiğ süte ilişkin verilen geçiş süresi ile uyumlu olarak/.../20.. tarihinde sona erer.

Yürürlük

Madde 20- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 21- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK-1**İÇME SÜTÜNÜN BİLEŞİMİ**

	%Protein m/v en az	Asitlik (% süt asiti) (m/v)	Yoğunluk (m/v), en az	% Yağsız kuru madde (m/m) (en az)
İnek sütü	2,9	0,135-0,20	1,028	8,0
Çeşnili /Aromalı İnek sütü	2,9			
Koyun sütü	4,0	0,16-0,35	1,030	11,0
Çeşnili /Aromalı Koyun sütü	4,0			
Keçi sütü	2,9	0,15-0,28	1,026	8,0
Çeşnili /Aromalı Keçi sütü	2,9			
Manda sütü	5,5	0,14-0,22	1,028	8,0
Çeşnili /Aromalı Manda sütü	5,5			

EK-2

İÇME SÜTLERİNİN SÜT YAĞI İÇERİKLERİ

Sınıfı	100 ml' de süt yağı (gr)
Tam yağlı	$3,5 \text{ gr} \leq \text{süt yağı}$
Yarım yağlı	$1,5 \text{ gr} \leq \text{sütyağı} < 1,8$
Yağsız	$\text{süt yağı} < 0,15$
%yağlı süt	%yağlı