TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ

BSUKC76L9U

Dumlupınar Bulvarı No:252 (Eskişehir Yolu 9. Km.) 06530 /ANKARA www.tobb.org.tr - tobb@hs01.kep.tr

Sayı : E-34221550-045.99-7781 **Tarih**: 02.08.2024
Konu : Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Taslağı Hakkında

TÜM ODALAR
(Genel Sekreterlik)

Tarım ve Orman Bakanlığından Birliğimize iletilen yazıda; Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği çerçevesinde hazırlanmış olan "Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği "ne ait taslak metnin internet sayfasında, https://www.tarimorman.gov.tr /GKGM bağlantısında yer alan "Duyurular" bölümünde görüşe açıldığı belirtilmiştir.

Söz konusu taslağın tetkik edilerek, görüş ve tekliflerinizin ekte yer alan "Görüş Bildirme " formuna işlenmesi suretiyle, (ceren.cinaz@tobb.org.tr adresine) 2 Eylül 2024 tarihine kadar iletilmesinden memnuniyet duyulacaktır.

Saygılarımla,

e-imza
Sarp KALKAN
Genel Sekreter Yardımcısı

EK:
1- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Taslağı (7 sayfa)
2- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Taslağı Ekleri (3 sayfa)
3- Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği Taslağı-Görüş Formu (1 sayfa)

Bu belge, 5070 Sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile İmzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

Tarım ve Orman Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ
PEYNİR TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2024/24)

Amaç

MADDE 1-(1) Bu Tebliğin amacı, doğrudan tüketime veya daha ileri işlemeye sunulan peynirlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, işlenmesi, muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2-(1) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan, doğrudan insan tüketimine sunulan ve/veya üretim sonrası diğer ürünlere işlenmek üzere hammadde ya da yarı ürün olarak kullanılan tüm peynirleri kapsar.

Dayanak

MADDE 3- (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ve 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 85 inci maddesinin ikinci fıkrasına dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4- (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Beyaz peynir: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre olgunlaştırılmamış veya olgunlaştırılmış olarak üretilebilen ve tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peyniri,

b) Çeşni maddesi: Fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, tahıllar, şeker ve şekerli mamuller, meyve ve sebzeler ile bal, kahve, kakao, çikolata, baharat ve bitkilerin yenilebilen kısımlarını,

c) Çiğ süt: Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğindeki çiğ süt kriterlerine uyan inek sütü, koyun sütü, manda sütü ve keçi sütü veya bunların karışımlarını,

ç) Eritme peyniri: Telemenin, bir veya birkaç çeşit peynirin, doğrudan veya bu ürünlere gerektiğinde süt tozu, peyniraltı suyu tozu, tereyağı, krema gibi süt ürünleri katılarak elde edilen karışıma emülsifiye edici tuzlar ilave edilerek, karışımın pastörizasyon normunda veya daha yüksek sıcaklıklarda ve sürelerde ısıl işlem uygulanması ile elde edilen, dilimlenebilir veya sürülebilir nitelikler gibi çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren işlenmiş peyniri,

d) Hammadde: Peynir üretiminde kullanılan toplam süt proteini/kazein oranı bozulmamış inek, koyun, keçi, manda sütleri ile bu sütlerin uygun orandaki karışımlarını, rekonstitüe ve rekombine sütleri,

e) Haşlama: Telemenin en az 72 °C'lik tuzlu veya tuzsuz sıcak su içerisinde ya da sıcak peyniraltı suyu içerisinde yoğrularak şekil verilebilecek homojen bir peynir hamuru haline getirildiği işlemi,

f) İçilebilir su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları,

g) Kaşar peyniri: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen, üretim aşamalarındaki farklılıklara göre olgunlaştırılmamış veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen ve çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren telemesi haşlanan peyniri,

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

ğ) Koyulaştırılmış süt ve süt tozu: 12/4/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Koyulaştırılmış Süt ve Süt Tozu Tebliğinde (Tebliğ No: 2005/18) tanımlanan koyulaştırılmış süt ve süt tozlarını,

h) Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynir: Kullanımına izin verilen küf kültürleri ile olgunlaştırılan, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

ı) Olgunlaşma: Her peynir çeşidinin kendine özgü yapı, tat ve aroma gibi özellikleri kazanabilmesi için belirli koşullarda ve belirli bir sürede geçirdiği fiziksel, mikrobiyolojik, enzimatik değişimler ve etkileşimler sonucu oluşan biyokimyasal olayların tümünü,

i) Olgunlaştırılmış peynir: Olgunlaşma sürecinden sonra piyasaya arz edilen peynirleri,

j) Olgunlaştırılmamış peynir: Üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmadan piyasaya arz edilen peynirleri,

k) Organik asit: 13/10/2023 tarihli ve 32338 (mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde kullanımına izin verilen laktik asit, asetik asit gibi asitleri,

l) Pastörizasyon: En az 72 °C'de on beş saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya en az 63 °C'de otuz 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 ısıl işlemi,

m) Permeat: Sütün ultrafiltrasyon sürecinde membrandan geçen kısmını,

n) Peynir: Hammaddenin uygun bir pıhtılaştırıcı kullanılarak pıhtılaştırılması ve pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılmasıyla ya da sütün permeatının ayrılmasından sonra pıhtılaştırılmasıyla elde edilen, farklı sertliklerde ve yağ içeriklerinde, salamura ile ya da kuru tuzlama ile tuzlanarak ya da tuzlanmadan, starter kültür kullanarak ya da kullanmadan, telemesi haşlanarak ya da haşlanmadan, çeşnili ya da çeşnisiz, tekniğine uygun olarak üretilen, olgunlaştırılmadan ya da olgunlaştırıldıktan sonra tüketilen, çeşidine özgü karakteristik özellikleri gösteren süt ürünlerini,

o) Peynir kabuğu: Peynirlerin olgunlaştırılması sırasında, peynir kalıbının dışında oluşan, düşük nem içeriğine sahip, duyusal özellikleri peynirin iç kısmından farklı olan daha sıkı ve sert katmanı,

ö) Peynir kaplaması: Olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin, olgunlaşmanın herhangi bir aşamasında nemini düzenlemek, mikroorganizmalar ve diğer bulaşanlardan, taşıma ve depolama sırasında oluşabilecek fiziksel hasarlardan korumak ve/veya özel bir görünüm vermek amacıyla kullanılan, peynir olmayan, kolaylıkla peynirden ayrılabilen, gıda olarak tüketilmeyen koruyucuyu materyali,

p) Peynir mayası: İçeriğinde esas olarak ruminantlardan elde edilen hayvansal, bitkisel kaynaklardan elde edilen bitkisel veya mikrobiyal kaynaklardan elde edilen ve kullanımına izin verilen proteolitik enzimleri içeren pıhtılaştırıcıları,

r) Peynir yüzeyi: Dilimlenmiş, rendelenmiş veya doğranmış peynirlerin dış kısımları da dahil olmak üzere peynirin kabuk oluşmuş dış katmanını veya kabuk oluşmamış dış kısmını,

s) Peyniraltı suyu: Pıhtı kesimi sonrasında pıhtıdan ayrılan ve teleme dışında kalan sıvı yan ürünü,

ş) Peyniraltı suyu tozu: Peyniraltı suyundan suyun uzaklaştırılmasıyla elde edilen ve son üründeki nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu toz ürünü,

t) Peyniraltı suyu peynirleri: Peyniraltı suyunda bulunan serum proteinlerinin belirli asitliklerde ısıl işlem etkisiyle denaturasyonu ve pıhtılaştırılması sonrasında serumdan ayrılmasıyla elde edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren ve olgunlaştırılmadan tüketilen lor peyniri gibi peynirleri,

u) Pıhtı: Sütün peynir mayası ya da organik asitler ve/veya starter kültür yardımıyla asitliği artırılarak sıvı halden jel haline dönüştürülmesi ile elde edilen ürünü,

ü) PYKN: Peynirin yağsız kütlesindeki yüzde nem oranını,

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

v) Retantant: Sütün ultrafiltrasyon sürecinde membrandan geçmeyen kısmını,

y) Salamura: İçilebilir su ve tuzun karışımı ile tekniğine uygun olarak hazırlanan çözeltileri,

z) Salamuralı peynir: Tüketime kadar veya tüketiciye sunulmadan önce yeniden ambalajlanıncaya kadar salamura içinde olgunlaştırılan ve/veya korunan peyniri,

aa) Starter kültür: Peynir üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve peynire kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterileri gibi belirli bakteriler, maya ve küfler bulunduran mikroorganizma kültürlerini,

bb) Taze peynirler: Pastörize süt ve/veya kremadan, peynir mayası ve/veya starter kültür yardımıyla asitlendirme tekniğine uygun olarak elde edilen nem içeriği en az %70 olan kuark, labne gibi yumuşak sertlikte olgunlaştırılmamış peynirleri,

cc) Termizasyon: Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak amacıyla 57 °C ile 68 °C arasında en az on beş saniye süre ile ısıtılması ve sütün ısıl işlemden hemen sonra alkali fosfataz testinde pozitif reaksiyon gösterdiği işlemi,

çç) Teleme: Pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılması ile elde edilen ürünü,

dd) Telemesi haşlanan peynirler: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyon işleminden sonra tuzlu veya tuzsuz sıcak su içerisinde ya da sıcak peyniraltı suyu içerisinde haşlanmasıyla üretilen örgü peyniri, dil peyniri, abaza peyniri ve kaşar peyniri gibi peynirleri,

ee) Tereyağı: 12/4/2005 tarihli ve 25784 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği (Tebliğ No: 2005/19) kapsamında tanımlanan tereyağını,

ff) Tulum peyniri: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyonunu takiben tuzlanması, daha sonra gıdaya temasa uygun bir ambalaj malzemesine veya deri tulumlara sıkıca basılarak üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

gg) Tuz: 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan tuzları,

ğğ) Ultrafiltrasyon: Sütün konsantre edilmesi amacıyla kullanılan, molekül boyutlarıyla ayrım yapan ve basınç altında uygulanan filtrasyon yöntemini,

hh) Üretim tarihi: Taze/olgunlaştırılmamış peynirlerin ambalajlandığı, olgunlaştırılmış peynirlerin ise olgunlaşmaya alındığı tarihi,

ıı) Yabancı madde: Peynir üretiminde kullanımına izin verilen bileşenler dışında peynirde bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik maddeyi,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5-(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri şunlardır:

a) Peyniraltı suyu peynirlerinin üretiminde yağı standardize etmek amacıyla krema ve randımanı artırmak amacıyla da süt kullanılabilir. Ancak toplam protein içeresindeki serum protein oranı %75'in (m/m) altında olamaz.

b) Peynire işlenecek süt, çiğ olarak peynire işlenebileceği gibi termizasyon, pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda uygulanan bir ısıl işlemden sonra da peynire işlenebilir.

c) Çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirler taze olarak piyasaya arz edilemez. Bu peynirler üretimden sonra en az dört ay uygun koşullarda olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir.

ç) Olgunlaştırılmadan piyasaya arz edilen peynirlere işlenen çiğ sütler, en az pastörizasyon normlarında bir ısıl işleme tabi tutulur.

d) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerin üretiminde nişasta ve nişasta bazlı ürünler, soya ve soya ürünleri, süt yağı dışındaki hayvansal yağlar, jelatin, bitkisel yağlar ile

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

süt proteini dışındaki proteinler kullanılmaz. Sadece aromalı ve/veya çeşnili taze peynirlerde stabilizör amaçlı olarak nişasta, teknolojinin izin verdiği miktarda kullanılabilir.

e) Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirlerin küflendirme işlemleri, kontrollü iklimlendirme sağlanabilen ve hijyen koşulları uygun yerlerde yapılır.

f) Eritme peynir üretiminde kullanılan peynirler bu Tebliğ hükümlerine uygun olmak zorundadır.

g) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler, sertliklerine göre Ek-1'e uygun olarak sınıflandırılır.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler, olgunlaşma durumuna göre Ek-2'ye uygun olarak sınıflandırılır.

h) Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan peynirler, yağ içeriğine göre Ek-3'e uygun olarak sınıflandırılır.

ı) Peynirlerin nem ve tuz içerikleri Ek-4'te belirtilen kriterlere uygun olmak zorundadır.

i) PYKN "[Peynirdeki nem miktarı(g)/(Peynirin toplam ağırlığı(g)-peynirin yağ miktarı(g))]x100" formülüne göre hesaplanır.

j) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlere, onaylı işletmelerde veya son tüketiciye sunulurken satış esnasında, dilimleme, rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanabilir.

k) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerden onaylı işletmelerde rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanan peynirler, birbirleri ile karıştırılarak piyasaya arz edilemez.

l) Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirlerin üretiminde kullanılacak küf kültürleri ve kullanım şartları Bakanlıkça belirlenir.

m) Peynir üretiminde kullanılan sütün standardizasyonunda, süt kreması, peynir altı suyu kreması, yayık altı kreması, koyulaştırılmış süt ve süt tozu, kuark seperatörü konsantratı, süt proteinleri, tereyağı ve sadeyağ kullanılabilir.

n) Teleme ve/veya peynir, işlenmiş peynir üretiminde hammadde olarak kullanılabilir.

o) Peynir üretiminde, peynirlere kendine özgü tat, yapı, aroma gibi özellikler kazandırmak amacıyla starter kültürler kullanılabilir.

ö) Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğinin 85 inci maddesinin ikinci fıkrası kapsamındaki bölgelerde asgari teknik ve hijyenik şartları gözeterek üretilen telemeler, bu Tebliğ kapsamında onaylı bir işleme tesisinde olgunlaşma ve haşlama gibi işlemlerin uygulandığı peynirlerin üretiminde kullanılabilir.

p) Coğrafi işaret olarak tescil edilmiş peynirler, yatay gıda kodeksi hükümlerine aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklere göre piyasaya arz edilir.

r) Çeşnili peynirlerde toplam çeşni oranı en fazla %6 olarak uygulanır.

s) Çeşnili peynirlerde, çeşni maddesinden gelen beta-sitosterol oranı %2'yi geçemez.

ş) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasının (bb) bendinde tanımlanan taze peynirler hariç; çeşni amaçlı kullanılacak fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler tane veya parça halinde, ayçekirdeği, mısır gibi yağlı tohumlar ve tahıllar ile susam ve çörek otu gibi baharatlar ise son üründe tane olacak şekilde kullanılır, ancak bu çeşniler ezme veya püre şeklinde kullanılamaz.

Katkı maddeleri

MADDE 6-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri aşağıda belirtilen kurallar dikkate alınarak uygulanır:

a) Peynirlerde geçen yüzey uygulamaları, sadece olgunlaştırılmış peynirlerin kabuğunun dış yüzeyine uygulanır.

b) Telemesi haşlanan peynirler ve tulum peyniri üretiminde emülsifiye edici tuzlar kullanılamaz.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirlerdeki 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 (3. mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Ayrıca bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde koyun sütü aroması, keçi sütü aroması, tereyağı aroması, peynir aroması veya konsantre peynir aroması gibi süt ve süt ürünleri aroması veren aroma vericiler kullanılamaz.

Bulaşanlar

MADDE 10-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan 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 11-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında, 27/9/2021 tarihli ve 31611 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 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.

(2) Bu Tebliğ kapsamında doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan peynirler; 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 hükümleri uygulanır.

(2) Tulum Peyniri üretiminde kullanılan deri tulumlar koyun, keçi ve buzağıdan elde edilir. Deri tulumların, her türlü zoonoz enfeksiyondan ari, peynire ağır metal ve yabancı madde bulaşması yapmayacak şekilde temiz ve kuru olması zorunludur.

(3) Olgunlaştırılmış peynirlerin üretim veya nihai tüketiciye sunulmaları sürecinde kaplanmaları halinde, bu kaplamaların Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olması gerekir.

(4) Bu Tebliğ kapsamında doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan peynirler, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelikte yer alan hükümlere uygun bir malzemeye konularak tüketiciye arz edilir.

Etiketleme

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan 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 kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde gıdanın adı, temel görüş alanında da yer alır.

b) Eritme peynirinin etiketinde gıdanın adı Ek-5'in üç numaralı bendinde tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak temel görüş alanında belirtilir.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, 4 üncü maddede tanımlanan ürün adlarına veya coğrafi işaret olarak tescil edilmiş adlarına göre piyasaya arz edilir. Bu şekilde bir adlandırma yoksa, yöresel veya ülkesel adlarına uygun olarak piyasaya arz edilebilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirler süt yağı miktarları açısından Ek-3'e göre sınıflandırılır ve yağlılık sınıfı, etiket bilgilerinde ürün adıyla aynı yüzde ve aynı puntoda kolay görülebilecek şekilde belirtilir.

d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan peynirler, olgunlaşma durumu açısından Ek-2'ye göre sınıflandırılır ve bu durum etikette ürün adı ile birlikte belirtilir.

e) Hem olgunlaştırılmamış hem de olgunlaştırılmış sınıfı bulunan peynir çeşitleri olgunlaşma durumu açısından Ek-2'ye göre sınıflandırılır ve bu durum etikette ürün adı ile birlikte belirtilir. Eritme peyniri gibi olgunlaştırma sınıfı bulunmayan ya da tulum peyniri gibi olgunlaştırılarak piyasaya arz edilmesi zorunlu olan peynirlerin etiketinde olgunlaşma sınıfı yazılmaz.

f) Peynirlerin etiketinde, "köy peyniri", "geleneksel peynir", "doğal peynir", "çiftlik peyniri" gibi ibarelere/nitelemelere yer verilmez.

g) Peynirlere uygulanan fiziksel işlem etiket bilgilerinde belirtilir.

ğ) Üretiminde çeşni maddesi kullanılan peynirlerin etiketinde çeşni maddesinin adı ürün adıyla birlikte belirtilir.

h) Peynir üretiminde kullanılan sütün tek bir türe ait olması durumunda türün adı peynir adı ile birlikte belirtilebilir. Bu ürünlerde hayvan türünün görselleri etikette kullanılabilir.

ı) Peynir üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan sütün elde edildiği türlerin adları, ürün adının yanında "koyun, keçi ve inek sütlerinden üretilmiştir" gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmez.

i) Bu maddenin birinci fıkrasının (ı) bendinde belirtilen durumda, gıdanın adının yanında belirtilecek hayvan türlerinin adları, gıdanın adıyla maksimum aynı puntoda, aynı renkte, aynı yazı tipinde, aynı stilde, arka plan rengi ile kontrast oluşturacak şekilde ve kullanılan sütün miktarına göre çoktan aza doğru sıralanarak belirtilmek zorundadır.

j) Bu Tebliğ kapsamında olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin etiketlerinde son tüketim tarihine ilave olarak gün/ay/yıl olarak üretim tarihi de belirtilir.

k) Prosesinde pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem bulunmayan çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde "çiğ sütten üretilmiştir" ibaresi ürün adı ile aynı yüzde ve Ek-5'in bir numaralı bendinde tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak yazılır.

l) Tebliğin Ek-3'üne göre "az yağlı" sınıfında olan peynirlerde "az yağlı" ibaresinin yanında yağı azaltılmış veya benzeri ifadeler kullanılabilir. Bu peynirlerin süt yağı miktarı etiketin ön yüzünde ürün adı ile birlikte Ek-5'in iki numaralı bendinde tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak "kuru madde de en çok % ….süt yağı içerir" şeklinde belirtilir.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

m) Bu maddenin birinci fıkrasının (c) bendi hükümleri saklı kalmak kaydıyla bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde; peynirin piyasaya sunulduğu biçimine, üretim tekniğine, şekline ve kullanım amacına göre "sürülebilir", "ultrafiltrasyon", "üçgen", "tost için" gibi ibareler, tek başına ürün adı olarak kullanılmaması, ürün adı algısı oluşturulmaması ve ürün adının yazıldığı puntodan daha büyük puntoyla yazılmaması kaydıyla kullanılabilir.

n) En az yüz yirmi gün süre ile olgunlaştırılarak üretilen kaşar peynirlerinde "eski" ibaresi kullanılabilir.

o) Yöresel/ülkesel adları ile bilinen peynirler, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle piyasaya arz edilebilir.

ö) Olgunlaştırılarak piyasaya arz edilen peynirlerin etiketinde olgunlaştırma süresi "üretim tarihinden itibaren en az … gün olgunlaştırılarak piyasaya arz edilmiştir" şeklinde belirtilir.

p) Küf kültürleri ile olgunlaştırılarak üretilen peynirlerin etiketinde "…….küf kültürleri kullanılarak olgunlaştırılmıştır." ibaresi yer alır.

r) Eritme peynirleri; geleneksel ve yöresel peynirler ile coğrafi işaret olarak tescil edilmiş peynirleri çağrıştıracak ve tüketiciyi yanıltacak şekilde üretilerek piyasaya arz edilemez.

Taşıma ve depolama

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

(2) Bu Tebliğde tanımlanan peynirlerin, muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesi sürecinde 10°C'nin altındaki sıcaklıklarda tutulması zorunludur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hakkında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

İdari yaptırım

MADDE 17- (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 18-(1) 8/5/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği (Tebliğ No: 2015/6) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerine 31/12/2025 tarihine kadar uymak mecburiyetindedir.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 1/1/2026 tarihinden önce piyasaya arz edilen peynirler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

Yürürlük

MADDE 19- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 20- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

EK-1: Sertlik derecesine göre peynirlerin sınıflandırılması

Sertlik derecesi	**(PYKN)Yağsız peynir kitlesindeki nem oranı (%)**	**Tolerans (%)**
Ekstra sert	PYKN<49	±2
Sert	49≤PYKN<57	
Yarı sert	57≤PYKN<64	
Yarı yumuşak	64≤PYKN<70	
Yumuşak	PYKN≥70	

EK-2: Olgunlaşma durumu ve yöntemine göre peynirlerin sınıflandırılması

Olgunlaşma		En az olgunlaşma süresi (gün)	
Olgunlaşma yöntemi	**Olgunlaşma durumu**	Ağırlık>1,5kg	Ağırlık≤1,5kg
-Olgunlaştırılmamış	Taze/ Olgunlaştırılmamış	-	
-Olgunlaştırılmış[1]	Olgunlaştırılmış	90	45
-Küf kültürleri ile Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	45
Salamurada Olgunlaştırılmış	Olgunlaştırılmış	90	90

[1] Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında kalan olgunlaşma yöntemi.

EK-3: Peynirlerin süt yağı miktarına göre sınıflandırılması

Sınıfı	**Kuru maddede süt yağı (%)**
Tam yağlı	45≤süt yağı
Yarım yağlı	25≤süt yağı<45
Az yağlı	10≤süt yağı<25
Yağsız	10>süt yağı

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

EK-4:Peynirlerin nem ve tuz içerikleri

	[2]Nem, %(m/m), En çok	Tuz (NaCl), kuru maddede %(m/m), En çok
[1,4]Salamurada olgunlaştırılan peynirler	60	7,5
[1]Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirler	45	5,0
[1]Küf kültürleri ile ve salamurada olgunlaşma yöntemi dışında olgunlaştırılan peynirler	45	4,0
[1,3,4]Telemesi haşlanmış peynirler	45	4,0
Peyniraltı suyu peynirleri	75	6,0
Taze peynirler	80	4,5
Çeşnili taze peynirler	80	4,5
Olgunlaştırılmış beyaz peynir	60	6,5
Olgunlaştırılmamış/Taze beyaz peynir	65	6,5
Olgunlaştırılmış kaşar peyniri	40	4,0
Olgunlaştırılmamış/Taze kaşar peyniri	45	3,0
Eritme peyniri	60	4,5
Tulum peyniri	45	5,0

[1]Belirtilen değerler olgunlaştırılmamış /olgunlaştırılmış beyaz peynir, olgunlaştırılmamış /olgunlaştırılmış kaşar peyniri, tulum peyniri, eritme peyniri, taze peynir, çeşnili taze peynirler, lor ve peyniraltı suyu peynirleri dışında kalan peynirler için geçerlidir.

[2]Yarım yağlı, az yağlı ve yağsız peynirlerde EK-4'deki neme ilişkin yüzde değerlere 5 birim ilave edilir. Örneğin, az yağlı ve yağsız tulum peynirinin nem içeriği en çok %50 olmalıdır.

[3]Telemesi haşlanmış olgunlaştırılmamış peynirlerdeki tuz(NaCl), kuru maddede %(m/m), en çok %3 olarak uygulanır.

[4]Telemesi haşlanan peynirler salamurada olgunlaştırılması durumunda nem içeriğine göre telemesi haşlanan peynirler sınıfında tuz içeriği yönünden ise salamurada olgunlaştırılan peynirler sınıfında değerlendirilir.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

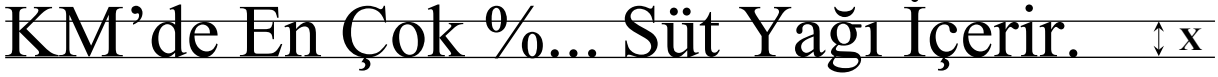
EK-5: 'X' Yüksekliğinin Tanımı

1 – Prosesinde pastörizasyona eşdeğer bir ısıl işlem bulunmayan çiğ sütten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi haşlanmamış peynirlerin etiketlerinde "çiğ sütten üretilmiştir" ibaresinin bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;



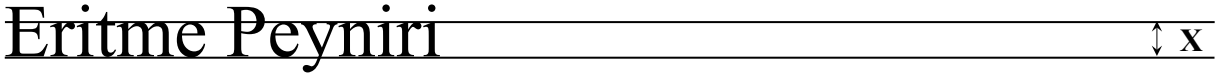
'X' yüksekliği: x≥3 mm olmalıdır.

2 – Yağı azaltılmış ve benzeri ifadeler kullanılan peynirlerin süt yağı içeriğinin bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;



'X' yüksekliği: x≥3 mm olmalıdır.

3 – Eritme peyniri etiketinde gıdanın adının temel görüş alanında bildirilmesinde zorunlu olan punto büyüklüğü;



'X' yüksekliği: x ≥ 3 mm olmalıdır.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.

EK-1

TÜRK GIDA KODEKSİ PEYNİR TEBLİĞİ TASLAĞI
GÖRÜŞ FORMU*

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		
Mevcut Metin	**Taslak Metin**	**Öneri/Teklif Metni**
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.

Bu belge, 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununa göre Güvenli Elektronik İmza ile imzalanmıştır.
Evrak sorgulaması https://odaborsaebys.tobb.org.tr:443/tso-sanliurfa-envision/Validate_Doc.aspx?eD=BSUCABTP0&eS=5325 adresinden yapılabilir.