



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR.GE.GI.13.15/63
KONU : Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği

09.02.2015 * 0321

BİRLİK VE FEDERASYONLARA 16 SAYILI GENELGE

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne ve Hayvansal Gıdalar için Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'ne dayanılarak Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan ve bir örneği ekte sunulan 2015/6 sayılı "Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği" 8 Şubat 2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Peynirlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, işlenmesi, muhafaza edilmesi, taşınması ve piyasaya arz edilmesine ilişkin özelliklerini belirlemek amacıyla yayımlanan söz konusu Tebliğ, Konfederasyonumuzca incelenmiş olup, esnaf ve sanatkarlarımızı yakından ilgilendiren hususlar aşağıda belirtilmiştir.

Söz konusu Tebliğ'e göre;

- Peyniraltı suyu peynirlerinin üretiminde yağı standardize etmek amacıyla krema ve randımanı artırmak amacıyla da süt kullanılabilir ancak toplam protein içerisindeki serum protein oranı yüzde 75'in (m/m) altında olmayacaktır.
- Peynire işlenecek süt, çiğ olarak peynire işlenebileceği gibi termizasyon, pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda uygulanan ısıtma işleminden sonra da peynire işlenebilir. Çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi (pıhtıdan peyniraltı suyunun ayrılmasıyla elde edilen ürün) haşlanmamış peynirler taze olarak piyasaya arz edilemeyecektir. Bu peynirler üretimden sonra **en az 4 ay** uygun koşullarda olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilebilir. Taze olarak tüketilen peynirlere işlenen çiğ sütler, en az pastörizasyon normlarında ısıtma işlemi tabi tutulacaktır.
- Üretimde nişasta ve nişasta bazlı ürünler, soya ve soya ürünleri, süt yağı dışındaki hayvansal yağlar, jelatin, bitkisel yağlar ile süt proteini dışındaki proteinler kullanılmayacaktır. Sadece aromalı veya çeşnili taze peynirlerde stabilizör amaçlı olarak nişasta, teknolojinin izin verdiği miktarda kullanılabilir.
- Küf kültürleri ile olgunlaştırılan peynirlerin küflendirme işlemleri, kontrollü iklimlendirme sağlanabilen ve hijyen koşulları uygun yerlerde yapılabilir.
- Peynirlerin içerebileceği **maksimum tuz oranı**, mevcut uygulamaya göre yüzde 35 ile yüzde 61 arasında değişen oranlarda azaltılacaktır. Peynir üretiminde türüne göre değişmek üzere yüzde 3 ile 7,5 arasında tuz kullanılabilir.
- Beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri gibi peynirler tam yağlı, yarım yağlı, az yağlı ve yağsız olmak üzere 4 grupta satışa sunulacaktır. Kuru maddede en az yüzde 45 yağlı olan peynirler, tam yağlı kategorisinde yer alırken, yüzde 25 ila 45 yağlı olanlar yarım yağlı, yüzde 10 ila 25 yağ içerenerler az yağlı, yüzde 10 ve altında yağ içerenerler ise yağsız şeklinde adlandırılacaktır.

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME-Brüsel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (IACME-Cenevre-İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA
TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26
e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

Ayrıntılı bilgi için iribat:

FEDERASYONLAR

Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu
Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu
Türkiye Madeni Eşya Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Kahveciler, Kırathaneciler, Büfeciler Federasyonu
Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu
Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu
Türkiye Fırıncılar Federasyonu
Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Sebzeçiler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu

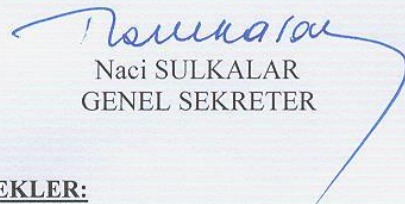
ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

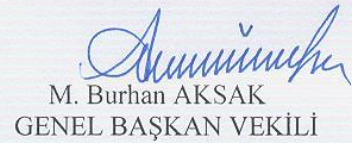
• Adana • Adıyaman • Afyon
• Ağrı • Amasya • Ankara
• Antalya • Artvin • Aydın
• Balıkesir • Bilecik • Bingöl
• Bitlis • Bolu • Burdur • Bursa
• Çanakkale • Çankırı • Çorum
• Denizli • Diyarbakır • Edirne
• Elazığ • Erzincan • Erzurum
• Eskişehir • Gaziantep
• Giresun • Gümüşhane
• Hakkari • Hatay • Isparta
• İçel • İstanbul • İstanbul (Bil. Mad. Eşya) • İzmir
• Kars • Kastamonu • Kayseri
• Kırklareli • Kırşehir • Kocaeli
• Konya • Kütahya • Malatya
• Manisa • K. Maraş • Mardin
• Muğla • Muş • Nevşehir
• Niğde • Ordu • Rize • Sakarya
• Samsun • Siirt • Sinop • Sivas
• Tekirdağ • Tokat • Trabzon
• Tunceli • Şanlıurfa • Uşak
• Van • Yozgat • Zonguldak
• Aksaray • Bayburt • Karaman
• Kırkkale • Batman • Şırnak
• Bartın • Ardahan • Iğdır
• Yalova • Karabük • Kilis
• Osmaniye • Düzce

TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 13 mesleki Federasyon, 82 Birlik, 3142 Oda, 491 meslek dahıyla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

- Yağı azaltılmış veya benzeri ifadeler, kuru maddede yüzde 25'in altında yağ içeren peynirler için kullanılabilir. Bu ürünlerin yağ içeriği etiket bilgilerinde en az 3 milimetre yüksekliğinde punto karakterler kullanılarak yazılacaktır.
- Onaylı işletmelerde, rendeleme ve ufalama gibi fiziksel işlemler uygulanan peynirler, birbirleriyle karıştırılarak piyasaya sunulamayacaktır.
- Kaşar peyniri üretiminde emülsifiye edici tuz kullanılmayacaktır.
- Peynirler, tebliğ kapsamındaki tanımlanan ürün adlarına veya coğrafi işaret olarak tescil edilmiş adlarına göre piyasaya arz edilecektir. Bu şekilde bir adlandırma yoksa, yöresel ya da ülkesel adlarına uygun olarak piyasaya sunulacaktır.
- Peynirlerin etiketinde, "köy peyniri", "geleneksel peynir", "doğal peynir", "çiftlik peyniri" gibi ibarelere/nitelemelere yer verilmeyecektir.
- Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, koyun sütü aroması, keçi sütü aroması ve tereyağı aroması gibi süt ve süt ürünleri aroma vericileri kullanılmayacaktır.
- Sadece tek bir türe ait süt kullanılarak üretilen peynirlerde, türün adı peynir adı ile birlikte etikette belirtilebilecek ve hayvanın resmi kullanılabilir. Peynirin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda kullanılan sütün elde edildiği türlerin adları, ürün adının yanında "koyun, keçi ve inek sütünden üretilmiştir" gibi ifadelerle belirtilecektir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmeyecektir.
- **En az 120 gün** süre ile olgunlaştırılarak üretilen kaşar peynirlerinde "**eski**" ifadesi kullanılabilir.
- Tebliğe aykırı davranışlar hakkında, 11/06/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.
- Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, Tebliğ hükümlerine **31 Aralık 2015 tarihine kadar** uymak zorundadır. Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından **1 Ocak 2016'dan önce piyasaya arz edilen ürünler 31 Aralık 2016'ya, 1 Ocak 2016 tarihinden önce piyasaya arz edilen ve son tüketim tarihi 1 yıldan fazla olan peynirler 31 Aralık 2017'ye kadar** piyasada bulunabilecektir.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğin titizlikle incelenerek bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkârlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


M. Burhan AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1: Türk Gıda Kodeksi Peynir Tebliği