

**TÜRK GIDA KODEKSİ**  
**ISIL İŞLEM GÖRMÜŞ İÇME SÜTLERİ TEBLİĞİ**  
**Taslak (2014/.....)**

**Amaç**

**Madde 1** –(1) Bu Tebliğın amacı, ısıl işlem görmüş içme sütünün tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**Madde 2**-(1) Bu Tebliğ, ısıl işlem görmüş içme sütününü kapsar.

**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) 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 sütünü, koyun sütünü, manda sütünü ve keçi sütünü,

b) Isıl işlem: Kaynatma hariç ısıtmayı içine alan her türlü uygulamadan hemen sonra alkali fosfataz testinde negatif reaksiyona neden olan işlemi,

c) Termizasyon: Çiğ sütün işlenmeden önce daha uzun süre saklanabilmesini sağlamak ve sütteki organizma sayısını azaltmak amacıyla 57 °C ile 68 °C arasında en az 15 saniye süre ile ısıtılan ve sütün alkali fosfataz testinde pozitif reaksiyon gösterdiği ön işlemi,

ç) 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 işlemi,

d) Pastörizasyon üzerinde ısıl işlem: pastörizasyon üzerinde ancak UHT ve sterilizasyon normları altında uygulanan, bu işlem sonunda sütün alkali fosfataz ve peroksidaz testine negatif reaksiyon gösterdiği ısıl işlemi,

e) 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 ısıl işlemi,

f) Ultra yüksek sıcaklık/UHT: Kısa süreli yüksek sıcaklığın aralıksız akışını içeren 135 °C’den az olmayan uygun sıcaklık-zaman kombinasyonunda, aseptik olarak kapatılmış ambalajlarda, oda sıcaklığında muhafaza edildiğinde, işlenmiş üründe canlı mikroorganizma veya gelişim kabiliyetine sahip sporların olmadığını ve uygulanan ısıl işlemin yeterliliğini

gösteren, kapalı ambalajların 30 °C'de 15 gün veya 55 °C'de 7 gün inkübasyonundan veya farklı bir yöntemin uygulanmasından sonra ürünlerin mikrobiyolojik olarak stabil kaldığını garanti eden ısıtma işlemi,

g) Isıtma işlemi görmüş içme sütü: Pastörizasyon, pastörizasyon üzerinde ısıtma işlemi, UHT veya sterilizasyon işlemlerinden biriyle ısıtma işlemi yaparak tüketiciye sunulan içme sütünü,

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

h) Pastörize içme sütü: Çiğ süte pastörizasyon işlemi uygulanarak üretilen ve üretiminden hemen sonra 6 °C'yi geçmeyecek sıcaklığa soğutulan içme sütünü,

ı) Pastörizasyon üzerinde ısıtma işlemi görmüş içme sütü: Pastörizasyon normunun üzerinde ısıtma işlemi görmüş içme sütünü,

i) UHT içme sütü: Çiğ süte UHT işlemi uygulandıktan sonra aseptik koşullarda hermetik ambalajlara dolmuş yapılarak üretilen içme sütünü,

j) Sterilize içme sütü: Çiğ süte sterilizasyon işlemi uygulanarak üretilen içme sütünü,

k) Çeşni maddesi: Sebze, meyve ve bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesi, tozu ile bal, kahve, kakao, çikolata gibi yenilebilir ürünleri,

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

m) 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,

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) İçme sütü üretiminde kullanılacak çiğ sütün bileşimi, Ek-1'e uygun olur.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki içme sütleri yabancı madde içermez.

ç) Pastörize içme sütleri alkali fosfataz testine negatif, peroksidaz testine ise pozitif reaksiyon göstermelidir.

d) UHT içme sütleri kapalı ambalajda 30° C'de 15 gün bekletildikten sonra tesadüfi örnekleme yöntemi ile kontrol edildiğinde veya gerektiğinde 55° C'de 7 günlük bir periyotta aynı kontrol yapıldığında hiçbir bozulma göstermemelidir.

e) Sterilize içme sütleri kapalı ambalajda 30 °C'de 15 gün bekletildikten sonra tesadüfi örnekleme yöntemi ile kontrol edildiğinde veya gerektiğinde, 55 °C'de 7 günlük bir periyotta aynı kontrol yapıldığında hiçbir bozulma göstermemelidir.

f) Termizasyon işlemi veya ön ısıtma işlemi görmüş çiğ sütlerde içme sütüne işlenmeden önce alkali fosfataz testi pozitif sonuç verir.

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

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

h) İçme sütlerine vitaminler ve/veya mineraller ilave edilebilir.

ı) İçme sütlerinde laktoz, laktaz enzimi kullanılarak glikoz ve galaktoza dönüştürülebilir. Bu durumda laktozun parçalanma oranı etiketinde belirtilir.

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

j) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen içme sütlerinin “%Protein” ve “% Yağsız kuru madde” oranları Ek-1’e uygun olur.

k) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen içme sütlerinde süt yağı dışında hiçbir hayvansal yağ ve/veya bitkisel yağ bulunmaz. Ancak Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği kapsamında beslenme ve sağlık beyanı yapılabilen bileşenler bu çerçevede değerlendirilmez.

l) Üretiminde çeşni maddesi kullanılan ısıtılmış işlem görmüş içme sütlerinin bileşiminde, doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı iz miktarda bitkisel yağ bulunabilir.

m) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen içme sütlerinin üretiminde farklı hayvan türlerinin sütleri karıştırılarak kullanılamaz.

n) İçme sütlerinin protein içeriği süt proteini ile artırılabilir. Bu durumda süt proteini miktarı kütleye en az %3,9 olmalıdır.

#### **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, 4/5/2012 tarihli ve 28282 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**

**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, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü 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; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) İçme sütünün tabii tutulduğu ısıl işlemin niteliği, ürün adıyla aynı yüzde yer almalıdır.

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 ürün adıyla birlikte belirtilir.

ç) Pastörizasyon üzerinde ısıl işlem görmüş içme sütlerinin etiketinde “yüksek sıcaklıkta ısıl işlem görmüştür” ibaresi yer alır.

d) Pastörize içme sütlerinin etiket bilgilerinde “günlük içme sütü” ibaresine ürün adının hemen yanında yer verilebilir. Ancak günlük ibaresi pastörizasyon üzerinde ısıl işlem görmüş içme sütleri, sterilize içme sütleri ve UHT içme sütlerinde kullanılamaz.

e) Bu Tebliğ kapsamındaki içme sütlerinin etiketinde “doğal”, “doğadan”, “% 100 doğal”, “taze”, “saf”, “%100 saf”, “%100 taze” ve “natürel” gibi ürünün orijinal formunun değişmediğine ve herhangi bir işlem görmediğine atıf yapan ibareler yer almaz.

f) Bu Tebliğ kapsamındaki içme sütlerinin etiketinde “katkısızdır”, “hiçbir katkı maddesi ilave edilmemiştir”, “hiçbir koruyucu madde içermez” gibi ürünün katkısız olduğuna atıf yapan ibareler yer almaz.

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

ğ) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen içme sütlerinin etiketinde ürün adıyla birlikte sütün elde edildiği hayvanın tür adı belirtilebilir.

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

ı) Süt Protein içeriği artırılan içme sütlerinin etiketinde “proteini % .... artırılmıştır” ibaresine yer verilir.

i) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerden sadece yağsız sınıfında yer alanların etiketinde yağsız ifadesine ek olarak “light” ifadesi de kullanılabilir.

j) Laktozu azaltılmış içme sütlerin etiketinde azaltma oranı ile beraber “laktozu % ...azaltılmıştır” ifadesi yer almalıdır. Laktozun tamamının glikoz ve galaktoza dönüştürülmesi durumunda ürün etiketinde “laktozsuz” ifadesi yer alabilir.

k) 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.

l) Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği kapsamında beslenme ve sağlık beyanı yapılan içme sütlerinin etiketinde beslenme veya sağlık beyanına konu olan bileşen adı ürün adıyla birlikte belirtilir.

### **Taşıma ve Depolama**

**MADDE 14-** (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 4-10 C arasındaki sıcaklıklarda taşınır, depolanır ve satışa arz edilir.

### **Numune Alma Ve Analiz Metotları**

**MADDE 15-** (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 16 –** (1) Bu Tebliğ 3/4/2002 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 17 –** (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

### **Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 18–** (1) Bu Tebliğle 14/2/2000 tarihli ve 23964 sayılı Resmî Gazete ’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

### **Uyum zorunluluğu**

**Geçici Madde 1-** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 1/8/2014 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 Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

### **Yürürlük**

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

### **Yürütme**

**Madde 20-** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

## EK-1 ÇİĞ SÜTÜN BİLEŞİMİ

	<u><sup>1</sup>%Protein m/v en az</u>	<u>Asitlik</u> <u>(% süt asiti ) (m/v)</u>	<u>Yoğunluk</u> <u>*(m/v)</u>	<u>% Yağsız</u> <u>kuru</u> <u>madde</u> <u>(m/v) en az</u>
<b>İnek</b>	3,0	0,135-0,20	1,028	8,0
<b>Koyun</b>	3,1	0,16-0,35	1,028	9,5
<b>Keçi</b>	2,8	0,15-0,28	1,026	8,0
<b>Manda</b>	5,5	0,14-0,22	1,028	8,0

(1) % Protein m/v en az (N x 6,38)

## EK-2 Isıl İşlem Görmüş İçme sütlerinin süt yağı içerikleri

<b>Sınıfı</b>	<b>100 ml' de süt yağı (gr)</b>
<b>tam yağlı</b>	<b>3,5 gr ≤ süt yağı</b>
<b>yağlı</b>	<b>3 gr ≤ süt yağı &lt; 3,5</b>
<b>yarım yağlı</b>	<b>1,5 gr ≤ süt yağı &lt; 3</b>
<b>Az Yağlı</b>	<b>0,15 ≤ süt yağı &lt; 1,5</b>
<b>yağsız</b>	<b>süt yağı &lt; 0,15</b>