



T.C.

SAKARYA ESNAF ve SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ

K-Q
TSE-ISO-EN
9000

Sayı : 2017/968 970
Konu : Türk Gıda Kodeksi-Dondurma
Tebliği Taslağı Hk.

12.12.2017

ODALARA 83 NOLU GENELGE

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından Birliğimize gönderilen yazıda; “Türk Gıda Kodeksi-Dondurma Tebliği Taslağı’nın” <http://www.tarim.gov.tr/Mevzuat/Taslaklar> adresinde yer aldığı belirtilmekte olup, söz konusu taslağı ilişkin görüşleriniz talep edilmektedir.

Bu doğrultuda, konunun ilgili üyelerinize duyurularak söz konusu taslakla ilgili görüşlerinizin aşağıda yer alan tablo formatına uygun şekilde **14 Aralık 2017** tarihine kadar Birliğimize ve elektronik ortamda betulbildik@sesob.org.tr adresine gönderilmesi hususunda bilgilerinizi ve gereğini rica ederiz.

M.Cengiz ALKIN
Genel Sekreter Yardımcısı

Hasan ALIŞAN
Başkan

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		Teklif
Taslak Maddesi	Görüş ve Değerlendirme	Teklif
1-		
2-		

Eki: (1 Adet) Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği Taslak 2017 (7 Sayfa)

**Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği
(Taslak:2017/....)**

Katı
**ASLININ
TIPKI ÇEKİMİDİR**

**BİRİNCİ BÖLÜM
Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar**

Amaç

Madde 1 - (1) Bu Tebliğin amacı, dondurmanın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, taşınması, depolanması ve piyasaya arz edilmesi sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - (1) Bu Tebliğ dondurmayı kapsar.

Dayanak

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

Tanımlar

Madde 4 - (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Dondurma karışımı: Süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, içerisinde tat ve çeşidine göre istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerini ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, emülsiyon yapıdaki henüz dondurulmamış sıvı haldeki karışım ürünü,

b) Dondurma: Dondurma karışımının ısı işlem sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra piyasaya arz edilen ürünü,

c) Çeşnili Dondurma: Dondurma karışımına çeşni maddeleri ilave edilerek elde edilen ürünü,

ç) Sade dondurma: vanilya, vanilin ve etil vanilin aroması hariç aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ile çeşni maddesi içermeyen dondurma karışımından elde edilen ürünü,

d) Çeşni maddesi: Meyve ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesi, fındık, fıstık, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, tahıllar gibi bitkiler ve bitki preparatları, şekerli mamuller ile bal, kahve, kakao, çikolata, baharat gibi yenilebilir ürünler,

e) Yoğurt dondurması: Yoğurt, şeker ve katkı maddelerini içeren karışımın istenildiğinde çeşni maddeleri ilave edilerek dondurulması ve son üründe en az %50 oranında yoğurt içeren ürünü,

f) Şeker: 23/08/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde tanımlanan ürünleri,

g) Yumurta ve yumurta ürünleri: 20/12/2014 tarihli ve 29211 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta ve Yumurta Ürünleri Tebliği'nde tanımlanan ürünleri,

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

h) Tropik ve/veya özel meyveler: Aroması yüksek ve/veya yoğun kıvama sahip ananas, muz, kivi, mango, guava, çarkıfelek meyvesi, Guanabana, Corrosol, cherimoya gibi meyveleri,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM Genel Hükümler

**ASLININ
TIPKI ÇEKİMİDİR**

Ürün özellikleri

Madde 5 - (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

- a) Dondurma üretiminde kullanılan süt, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde belirtilen şartları taşır.
- b) Ürünlerin üretiminde içme suyu kullanılır.
- c) Ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olur.
- ç) Dondurmanın bileşimine ait değerler Ek-1' e uygun olur.
- d) Hacim genişlemesi dondurmada en fazla %100 olur.
- e) Meyve kullanılarak üretilen çeşnili dondurmada meyve oranı ağırlıkça en az %15 olur. Ancak ağırlıkça en az %2,5 oranında sitrik asit cinsinden titre edilebilir asitlik bulunduran meyveler, narenciye grubu meyveler, tropik ve/veya özel meyveler ile meyve suyu karışımları içeren dondurmalarda meyve oranı ağırlıkça en az %10 olur.
- f) Fındık, fıstık, ceviz, badem gibi çeşniler katılarak üretilen çeşnili dondurmalarda bu çeşnilerin biri veya birkaçının birlikte kullanılması halinde toplam oranı en az %5 oranında olur.
- g) Coğrafi işaret olarak tescillenmiş dondurmalar Türk Gıda Kodeksi yatay mevzuatına aykırı olmamak koşulu ile coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklerine göre piyasaya arz edilir.
- ğ) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;tarih ve sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği kapsamındaki ürünler ile birlikte aynı ambalaj içerisinde piyasaya arz edilemez. Ancak farklı birim ambalajlar içerisinde hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilebilir.
- h) Ürünlere süt yağı haricinde yağ bileşeni ilave edilemez. Ancak üretiminde çeşni maddesi kullanılan dondurmalarda bileşiminde doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı ve kullanılan çeşni maddesi ile orantılı olacak miktarda bitkisel yağ bulunabilir.
- ı) Dondurma üretimi için kullanılacak hazır toz karışımları, bu tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.
- i) Dondurma karışımları, en az 69 C'de 30 dakika uygulanan uzun süreli düşük sıcaklık veya en az 80 °C'de 25 saniye uygulanan kısa süreli yüksek sıcaklık veya eşdeğer etkiyi sağlayan diğer zaman-sıcaklık kombinasyonunu içeren ısıl işlemine tabi tutulur.
- j) Sade dondurmalara ağırlıkça en fazla %0,1 oranında tuz(NaCl) katılabilir.
- k) Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde bileşen olarak etil alkol veya alkollü içki veya alkollü bileşik bileşen katılmaz.

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. Bu genel kurallara ek olarak üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda renklendiriciler kullanılamaz.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri 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.

(2) Bu Tebliğ kapsamında üretilen sade dondurmada aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olarak sadece vanilya, vanilin, etil vanilin ile doğal aroma vericiler kullanılabilir.

(3) Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerde süt ve süt ürünlerinin aromaları kullanılamaz.

Bulaşanlar

MADDE 8 - (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 9 - (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.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

MADDE 10 - (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri 07/03/2017 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.

Hijyen

MADDE 11 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 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.

a) Doğrudan satış için hazır ambalajlı hale getirilmiş olan gıda olarak piyasaya arz edilen dondurmalar için Ek-3’de yer alan ilave hijyen şartları aranır.

b) Fermente süt ürünleri içeren dondurmalarda aerobik mezofilik bakteri sayısı değerlendirmeye alınmaz.

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 ürünler, 26/01/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir.

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde gıdanın adı markayla birlikte kullanılır.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler dondurulmuş yoğurt, dondurma kızartması, tava dondurması, ice pan vb. şekilde adlandırılmaz.

c) Ek-1 de belirlenen grup adı ve % süt yağı içeriği etikette belirtilir.

ç) Çeşnili dondurmalarda kullanılan çeşni maddesi ve aroma verici ürün adı ile kullanılır. Bu kurala ek olarak istisnai kurallar aşağıda verilmiştir.

1) Çeşnili ürünlerde kullanılan çeşni miktarı bu tebliğ ile belirlenen en az değer veya en az değer üzerinde kullanılması halinde kullanılan çeşni maddesi ürün adı ile birlikte kullanılır.

2) Çeşnili ürünlerde kullanılan çeşni maddesi ile ilgili bu tebliğde bir değer belirtilmemiş ise kullanılan çeşni maddesi veya aroma verici ürün adı ile birlikte kullanılır.

3) Çeşni maddesi ve aroma vericinin birlikte kullanıldığı ürünlerde çeşni miktarının bu tebliğde belirlenen en az miktarın altında olması halinde kullanılan aroma vericinin adı ürün adı ile birlikte kullanılır.

d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin bileşiminde yer alan toplam şeker miktarı, ürün adının yer aldığı her yüzde ek-2'de tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak "bu ürün % ... şeker içerir" şeklinde belirtilir.

Beslenme ve sağlık beyanı

MADDE 14 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki beslenme ve sağlık beyanları 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Taşıma ve depolama

MADDE 15 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uyum olur. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

a) Ürünlerin taşınması depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek -18 C'de olur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 16 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğeler

MADDE 17 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğelerin eklenmesi hususunda 07/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete 'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik yer alan hükümlere uygun olur.

Gıdalarda Kullanılabilecek Bitkiler, Mantarlar, Algler, Likenler ve Bunların Preparatları

Madde 18 - (1) Bu tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak bitkiler, mantarlar, algler, likenler ve bunların preparatları,tarih ve sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalarda Kullanılabilecek Bitkiler, Mantarlar, Algler, Likenler ve Bunların Preparatları Yönetmeliğine uygun olur.

Koksidiyostat ve Histomonostat Kalıntıları

MADDE 19 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları 08/2/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TGK-Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların Ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olur.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 20 - (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.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM Çeşitli ve Son Hükümler

İdari yaptırım

**ASLININ
TIPKI ÇEKİMİDİR**

MADDE 21 - (1) Bu Tebliğ 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 22 - (1) 13/1/2005 tarihli ve 25699 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği (Tebliğ No: 2004/45) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 - (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet göstermekte olan gıda işletmecileri 31/12/2019 tarihine kadar bu tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. 31/12/2019 tarihinden önce etiketlenen veya piyasaya arz edilen gıdalar raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; birinci fıkra hükümlerini karşılayana kadar, 13/1/2005 tarihli ve 25699 sayılı Resmî Gazete ’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği (Tebliğ No: 2004/45) hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 23 - (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 24 - (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK-1: Dondurmanın Bileşimi

Ürün Grupları	Toplam Kuru Madde (Ağırlıkça %), (En az)	Süt Yağı (Ağırlıkça %)	¹ Yağsız Süt Kuru Maddesi (Ağırlıkça %), (En az)
Yağsız Dondurma	31	Süt yağı<0,5	8
Az Yağlı Dondurma	31	0,5≤Süt yağı<3	8
Yarım Yağlı Dondurma	31	3≤Süt yağı<8	8
Yağlı Dondurma	36	8≤Süt yağı<12	8
Tam Yağlı Dondurma	40	Süt yağı≥12	8

1-Tatlandırıcı ilave edilmiş dondurmalarda toplam kuru madde aranmaz.


**ASLININ
TIPKI ÇEKİMİDİR**

Ek-2 Karışım dondurmalarda ürün adı punto büyüklüğü

Ürün adı

'X' yüksekliği: $x \geq 3$ mm olmalıdır.

EK-3 Hazır ambalajlı olmayan Olarak Piyasaya Arz Edilen Ürünlerin Üretim, Depolama, Dağıtım ve Satış Aşamalarında Uyulması Gereken Kurallar

1 - Bu Tebliğ kapsamında satış yapılan işletmede tüketicinin talebi doğrultusunda paketlenerek satılan ürünler ile temas eden madde ve malzeme ile kullanılan alet ve ekipman gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemedir yapılır. Ürün bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilir, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulur.

2 - Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajlı olmayan olarak satışı yapılan ürünler, üretim yerindeki birim ambalaj bütünlüğü bozulmaksızın nihai satış noktasına arz edilir.


3 - Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin nihai tüketiciye arz edilirken kullanılan servis kaşığı kullanılmadığı durumlarda bulaşma riskini engelleyecek bir ortam içinde muhafaza edilir.

4 - Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler satış yerlerinde tüketicinin el temasını engelleyecek şekilde kapalı bir ortamda muhafaza edilir ve satıcı kontrolünde satılır. Satış sırasında bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine konularak tüketiciye arz edilir.

5 - Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin muhafaza edildiği yerlerde tüketicinin rahatlıkla görebileceği büyüklükte Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinin 15 inci maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarına uygun etiketin yer alması zorunludur. Söz konusu bilgilere ilaveten işletme onay/kayıt numarası, ürünün parti numarası da satış reyonlarındaki tezgâh etiketlerinde yer almalıdır.

6 - Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi zorunludur.

7 - Yukarıda belirtilen hükümler pazar yerleri ve benzeri açık satış alanları da dahil olmak üzere dondurma satışı yapılan tüm satış yerlerinde geçerlidir.


**ASLININ
TIPKI ÇEKİMİDİR**