



# KAYSERİ ESNAF ve SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



Sayı : O / 68  
Konu : TGK Peynir Tebliği Hk.

17.02.2015

## ODALARA 2015/14 Sayılı 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 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 olamayacaktır.

Peynire işlenecek süt, çiğ olarak peynire işlenebileceği gibi termizasyon, pastörizasyon veya daha yüksek sıcaklıklarda uygulanan ısıl işleminden sonra da peynire işlenebilecektir. Çiğ süttten veya termizasyon işlemi uygulanan sütlerden üretilen ve telemesi (pihtıdan 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 edilebilecektir. Taze olarak tüketilen peynirlere işlenen çiğ sütler, en az pastörizasyon normlarında ısıl işleme 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 içerenler az yağlı, yüzde 10 ve altında yağ içerenler ise yağsız şeklinde adlandırılacaktır.

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.

Serçeönü Mah. Ahî Evran Cad. Güner İşhanı Kat: 2-3 38010 Kocasinan / KAYSERİ

Tel : (0.352) 222 59 59 - 222 66 85 • Fax : (0.352) 222 14 06 e-mail : kesob@kesob.com • www.kesob.com

Peynirlerin etiketinde, "köy peyniri", "geleneksel peynir", "dođal 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 davrananlar hakkında, 11/06/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.

Tebliğın yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, Tebliğ hükümlerine 31 Aralık 2015 tarihine kadar uymak zorundadır. Tebliğın 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 Odanız üyesi esnaf ve sanatkârlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.

  
Yusuf GÖKOĐUZ  
GENEL SEKRETER

  
Ahmet ÖVÜÇ  
BAŞKAN

Dağıtım:  
İlçe Esnaf ve San. Odaları  
Argıncık Esnaf ve San. Odası  
Bakkallar ve Bayiler Odası