

TÜRK GIDA KODEKSİ
KREMA VE KAYMAK TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2024/5)

Amaç ve kapsam

MADDE 1-(1) Bu Tebliğın amacı, krema ve kaymağın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, taşınması, depolanması ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Dayanak

MADDE 2-(1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 3- (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Akışkan: Donma sıcaklığı üzerindeki sıcaklıklarda sıvı olma durumunu,
b) Çeşni maddesi: Bu Tebliğ kapsamındaki işlem görmüş kremalara ilave edilebilecek bal, meyve ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesini,

c) İşlem görmüş kremalar: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı aşağıda belirtilen tanımlarda yer alan özelliklere sahip olması için uygun işlem ve proseslere tabi tutma yoluyla elde edilen süt ürününü,

1) Asitlendirilmiş krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın organik asit ve/veya asitlik düzenleyicilerin kullanılması sonucunda koagüle olarak veya olmaksızın pH değeri düşürülmüş kremayı,

2) Çırpma krema: Çırpma işlemine tabi tutulması amaçlanan, tüketici tarafından kullanılması istendiğinde çırpma işlemini kolaylaştıracak şekilde hazırlanmış akışkan haldeki krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı,

3) Fermente krema/Ekşi krema; Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun mikroorganizmalarla fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan kremayı,

4) Köpük krema: Yağsız sütteki süt yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz katılmış akışkan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı,

5) Köpüren krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremaların, basınçlı püskürtücü bir kap içinde itici bir gazla ambalajlanması ile elde edilen ve kaptan çıktığında köpük krema haline gelen akışkan kremayı,

6) Sıvı krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı doğrudan tüketim ve/veya bu gibi doğrudan kullanım için hazırlayarak ve ambalajlayarak elde edilen akışkan kremayı,

7) Sürülebilir krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı doğrudan tüketim ve/veya bu gibi doğrudan kullanım için hazırlayarak ve ambalajlayarak elde edilen sürülebilir nitelikteki akışkan olmayan kremayı,

ç) Kaymak: Sütün ve/veya kremanın tekniğine uygun şekilde en az 92 °C de ısıl işleme tabi tutulması ve tekniğine uygun olarak soğutulması ile elde edilen süt ürününü,

d) Krema: Sütten fiziksel olarak ayırmak suretiyle elde edilen, yağsız süt içinde yağ emülsiyonu formunda, yağca zengin akışkan süt ürününü,

e) Krema tozu: Kremadan suyun uzaklaştırılması ile elde edilen toz süt ürününü,

f) Rekombinasyon: Su ilave edilerek veya edilmeden, süt kuru maddesi ile süt yağının, elde edilecek ürün kompozisyonuna uygun oranda karıştırılmasını,

g) Rekombine krema: Süt ürünlerinden içme suyu eklenerek veya eklenmeyerek rekombinasyon işlemi ile elde edilen, bu fıkranın (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı,

ğ) Rekonstitüsyon; suyu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış süt ürününe, elde edilecek ürüne uygun su/kuru madde oranını sağlayacak biçimde su ilave edilmesini,

h) Rekonstitüe krema: Konsantre veya toz kremadan rekonstitüsyon işlemi ile elde edilen, bu fıkranın (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı,

ı) Su: 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,

i) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde tanımlanan şekerleri,

j) Tuz: 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan tuzları, ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 4-(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve ilgili gıda kodeks hükümleri uygulanır.

b) Bu tebliğ kapsamındaki ürünler inek, koyun, keçi ve/veya manda sütünden elde edilir.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olur.

ç) Fermente kremada kullanılacak mikroorganizma son tüketim tarihine kadar ürünün içinde mevcut, canlı ve aktif olması gerekir.

d) Doğrudan tüketime sunulacak veya perakende gıda işletmesine gönderilecek krema ve kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısı işlem gördükten sonra piyasaya sunulur. Sanayide kullanılacak krema ve kaymak ise işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısı işlem gördükten sonra tüketime sunulur.

e) Krema tozunun bileşimi Ek-1’e uygun olur.

f) Kremalar içerdikleri süt yağı oranlarına göre Ek-2’ye uygun olarak sınıflandırılır.

g) Ürünlerin titrasyon asitliği; Ek-3’e uygun olur.

ğ) Coğrafi işaret olarak tescillenmiş krema ve kaymak, Türk Gıda Kodeksi yatay mevzuatına aykırı olmamak koşulu ile 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında düzenlenen coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklerine göre piyasaya arz edilir.

h) Kremalara, kıvam artırmak veya stabilize etmek amacıyla en az %35 (m/m) süt proteini içeren süt tozu, kazein, serum proteini ürünleri ve/veya konsantreleri ve/veya karışımları, ağırlıkça en fazla %2 oranında ilave edilebilir.

ı) Kremalara ağırlıkça en fazla %0,1 oranında yenilebilir kazeinat ilave edilebilir.

i) Çırpma ve köpük kremaların üretiminde şeker kullanılabilir.

j) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerde süt yağı dışında hiçbir hayvansal yağ ve bitkisel yağ bulunmaz.

k) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt proteini dışındaki protein ilave edilmez.

l) Köpük krema ve köpüren kremaların üretiminde sadece karbondioksit, nitrojen ve azot oksit gazı kullanılabilir.

m) Köpük kremada hacim artışı en az %30 olması gerekir.

n) Sadece fermente krema ve asitlendirilmiş kremalara en fazla %0.5 oranında tuz ilave edilebilir.

o) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler peroksidadaz testine negatif reaksiyon vermesi gerekir.

Katkı maddeleri

MADDE 5-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri için, 13/10/2023 tarihli ve 32338 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Aroma vericiler

MADDE 6- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler için 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 Yönetmeliğinde yer alan hükümler aşağıdaki kurallar dikkate alınarak uygulanır:

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde süt ve süt ürünleri aroması veren aroma vericiler kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 7-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları için, 05/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8-(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları için, 27/09/2021 tarihli ve 31611 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri için 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.

Hijyen

MADDE 10- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 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.

Ambalajlama

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları için, 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.

Etiketleme

MADDE 12- (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) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde “%...” süt yağı içeriği Ek-2’ye uygun olarak, gıdanın adı ile birlikte temel görüş alanında yer alır.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerle benzer amaçlar için üretilen ve bu Tebliğ kapsamı dışında kalan ürünlerin etiketinde, reklam, tanıtım ve sunumunda tüketiciyi yanıltıcı ifadeler kullanılmaz.

ç) ‘İşlem görmüş krema’ ifadesi gıdanın adı olarak kullanılmaz.

d) İşlem görmüş kremalarda gıdanın adı, ürün özelliğine göre tanımlarda yer alan adlandırmalara uygun olarak belirtilir.

e) Bu tebliğin 5 inci maddesinin (i) ve (n) bentleri kapsamında şeker veya tuz eklenen ürünlerde, temel görüş alanında ağırlıkça “% ... ilave şeker/tuz içerir” ibaresine yer verilir.

f) Fermente krema/ekşi krema ve asitlendirilmiş krema üretiminde enzim kullanılması durumunda gıdanın etiketinde bileşen listesinde veya bileşen listesinin altında kullanılan enzim belirtilir.

g) Fermente krema/ekşi kremada starter kültür olarak kullanılan mikroorganizma veya mikroorganizma grupları gıdanın etiketinde bileşenler listesinde veya bileşen listesinin altında belirtilir.

ğ) Krema ve kaymak üretiminde kullanılan sütün tek bir türe ait olması durumunda türün adı gıdanın adı ile birlikte belirtilebilir. Bu ürünlerde hayvan türünün görselleri etikette kullanılabilir.

h) Krema ve kaymak üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin veya kremaların karıştırılarak kullanılması durumunda elde edildiği türlerin adları, gıdanın adının yanında “inek, koyun, keçi ve manda sütlerinden/kremalarından üretilmiştir” gibi ifadelerle belirtilir. Ancak bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi ve manda gibi türlere ait görsellere yer verilemez.

Gıda enzimleri

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak gıda enzimleri hakkında 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

(2) Sadece fermente krema ve asitlendirilmiş kremaların üretiminde teknoloji gereği kimozin enzimi ve/veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğine uygun diğer pıhtılaştırıcı enzimler yalnızca ürünün yapısını iyileştirmek amacıyla kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

(2) Krema tozu ve UHT işlemi uygulanmış kremalar hariç olmak üzere, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek 6 °C’de olması gerekir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınmasında ve analizlerde Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları

MADDE 17 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları için 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.

İdari yaptırım

MADDE 18- (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar 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 19-(1) 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2024 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2024 tarihinden önce üretilen ürünler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(3) Gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 19 uncu madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği hükümlerine uyarlar.

Yürürlük

MADDE 20- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

2024 TASLAK

Ek-1

Krema Tozunun Bileşimi

Özellikler	Ağırlıkça (%),
Süt yağı (m/m)	En az 42
Süt yağsız kuru maddede protein (m/m)	En az 34
Su* (m/m)	En fazla 5

* Laktozun kristal suyu içeriği dahil değildir.

2024 TASSLAK

Ek-2

Krema/Kaymak Süt Yağı İçerikleri

Ürün	Ağırlıkça (%)
Tam yağlı krema*	Süt yağı ≥ 45
Az yağlı krema*	$18 > \text{süt yağı} \geq 10$
% ...yağlı krema*	$45 > \text{süt yağı} \geq 18$
Çırpma krema ve köpük krema	En az 28
Tam yağlı çırpma krema ve Tam yağlı köpük krema	En az 35
Sürülebilir krema	En az 30
Kaymak	En az 60

* Çırpma krema ve köpük krema dışındaki kremaların süt yağı içeriklerine göre sınıflandırılması için geçerlidir.

Ek-3

Kremaların Kimyasal Özellikleri

	Titrasyon Asitliği (% Laktik asit cinsinden)
Krema	En fazla 0,225
Köpük krema	En fazla 0,025
Fermente/Asitlendirilmiş krema	En az 0,225

2024 TASLAK