



**İSTANBUL
ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ**

Kartaltepe Mah. Alpay İzer Sok. No: 12 İncirli - Bakırköy / İSTANBUL
Telefon: (0212) 660 60 20 (Pbx) Fax : (0212) 660 29 97
Web Site: www.istesob.org.tr E-mail: istesob@istesob.org



KURULUŞ: 1951

Sayı : 2826

26 Eylül 2017

Tamim No:2017/121

Konu: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği hk.


ODASI BAŞKANLIĞINA

İlgi: Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Başkanlığı'nın; 20.09.2017 tarih ve 1950 sayılı yazısı,

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının; 17 Eylül 2017 tarih ve 30183 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği" konulu Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu Başkanlığı'nın yazısı ilişiktir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederiz.


Muzaffer GARİP
Genel Sekreter


Mesut ŞENGÜN
Başkan Vekili

EKİ:

- 1- TESK'in genelgesi (2 sayfa)
- 2- Tebliğ (6 sayfa)

DAĞITIM :

Gereği :

Gıda Sektöründeki Odalara ve Birleşik Esnaf ve Sanatkarlar Odalarına



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR-GE.GI.28.17/347

20.09.2017

1350

KONU: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği
Tebliğ No:2017/26

ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ BAŞKANLIĞINA İSTANBUL

Zeytinyağları ve pirina yağlarının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, etiketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve piyasaya arzı ile ilgili şartları ve ürün özelliklerini belirlemek amacıyla, Avrupa Birliği (AB) mevzuatına uyum çerçevesinde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca hazırlanan, "Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği" 17 Eylül 2017 tarihli ve 30183 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Pirina yağı ve zeytinyağı tanımlarına yer verilen Tebliğ'de,

- Natürel zeytinyağı; zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerini taşıyan yağlar,
- Natürel sızma zeytinyağı; doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar,
- Natürel birinci zeytinyağı; doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,
- Çeşnili zeytinyağı; zeytinyağlarına değişik baharat, bitki, meyve ve sebzelerin ilave edilmesi ile elde edilen ve diğer özellikleri açısından bu Tebliğ kapsamında kendi kategorisindeki ürünlerin özelliklerini taşıyan yağlar,

olarak tanımlanmıştır.

Tebliğe göre;

- Zeytinyağları ve pirina yağlarının kalite ve saflık kriterleri Tebliğin ekinde yer alan Ek-1'e, natürel zeytinyağları ile ilgili duyuşal özellikler Tebliğin ekinde yer alan Ek-2'ye uygun olacaktır.
- Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağında kampesterol değeri Tebliğin Ek-3'ünde yer alan karar ağacı dikkate alınacaktır.
- Zeytinyağı diğer sıvı yağlara ve diğer sıvı yağlar zeytinyağına karıştırılmayacaktır.
- Natürel zeytinyağlarına hiçbir gıda katkı maddesi ilave edilemeyecektir.

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 irtibat:

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, Kiraathaneciler, 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 Sebzeciler, 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 dalıyla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

Ayrıca; Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesinde, Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte şu hükümlere de uyulacaktır:

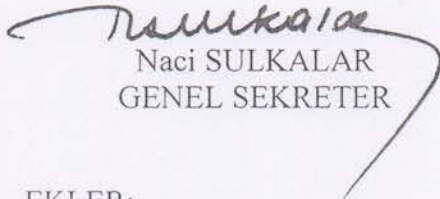
- Zeytinyağına çeşni ve/veya aroma ilave edilmesi halinde ürün adından önce çeşni ve/veya aroma maddesinin adı ürün adı ile aynı punto büyüklüğünde olacak şekilde belirtilecektir.
- Sadece natürel sızma zeytinyağları ve natürel birinci zeytinyağları etiketlerinde ilgili mevzuatına uygun olarak coğrafi işaret taşıyabilecektir.
- Pirina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılmayacaktır.
- “**İlk soğuk baskı**” ifadesi sadece 27 °C'nin altında hidrolik pres kullanılarak zeytin hamurunun ilk mekanik sıkılmasından elde edilen natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.
- “**Soğuk sıkım**” ifadesi zeytin hamurunun 27 °C'nin altında perkolasyonu veya santrifüjü ile elde edilen natürel sızma veya natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve doğrudan son tüketiciye sunulan ürünler hazır ambalajlı hale getirilmeksizin piyasaya arz edilemeyecektir.

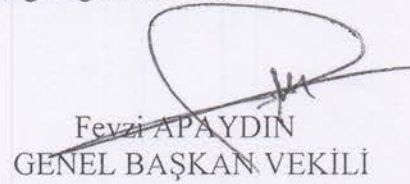
Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'nun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanacaktır.

Diğer taraftan; Halen faaliyet gösteren ve Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işletmeler, Tebliğin yayımından sonra 1 yıl içinde söz konusu hükümlere uyacaklardır. 31 Aralık 2019 tarihinden sonra Tebliğ hükümlerine aykırı ürünler piyasada bulunamayacaktır.

Geçiş süreleri boyunca yeni tebliğ ile yürürlükten kaldırılan, 2010 tarihli Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği hükümleri geçerli olacaktır.

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


Naci SULKALAR
GENEL SEKRETER


Feyzi APAYDIN
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği

DAĞITIM:

Adana, Ankara, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Denizli, Diyarbakır, Erzurum, Eskişehir, Gaziantep, Hatay, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Kayseri, Kilis, Kocaeli, Konya, Malatya, Manisa, Mardin, Mersin, Muğla, Ordu, Osmaniye, Sakarya, Samsun, Şanlıurfa, Tekirdağ, Trabzon, Yalova, Van ESOB

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ ZEYTİNYAĞI VE PİRİNA YAĞI TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2017/26)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, zeytinyağları ve pirina yağlarının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, etiketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve piyasaya arzı ile ilgili şartları ve ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, zeytinyağları ve pirina yağlarını 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) Ham pirina yağı: Pirinanın çözücülerle ekstraksiyonu veya diğer fiziksel işlemler sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış, doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağı,

b) Pirina yağı: Rafine pirina yağı ve doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağı,

c) Rafine pirina yağı: Ham pirina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmesi sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağı,

ç) Zeytinyağı Komisyonu: Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunun oluşturduğu, Katı ve Sıvı Yağlar Alt Komisyonunun, Zeytinyağı Çalışma Grubunu, ifade eder.

(2) Zeytinyağı, sadece zeytin ağacı, *Olea europaea L.* meyvelerinden elde edilen yağlardır. Çözücü kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile doğal trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.

a) Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, dekantasyon, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen; kendi kategorisindeki ürünlerin fiziksel, kimyasal ve duyuşal özelliklerini taşıyan yağlardır. Çözücü veya kimyasal ya da biyokimyasal etkisi olan yardımcıları kullanılarak veya reesterifikasyonla elde edilen yağlar bu tanımın dışındadır. Natürel zeytinyağları;

1) Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,8 gramdan fazla olmayan yağlar,

2) Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olmayan yağlar,

3) Ham zeytinyağı/Rafinajlık: Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2,0 gramdan fazla olan ve/veya duyuşal ve karakteristik özellikleri bakımından doğrudan tüketime uygun olmayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar, olarak sınıflandırılır.

b) Rafine zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0,3 gramdan fazla olmayan yağdır.

c) Riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1,0 gramdan fazla olmayan yağdır.

ç) Çeşnili zeytinyağı: Zeytinyağlarına değişik baharat, bitki, meyve ve sebzelerin ilave edilmesi ile elde edilen ve diğer özellikleri açısından bu Tebliğ kapsamında kendi kategorisindeki ürünlerin özelliklerini taşıyan yağdır.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir:

a) Zeytinyağları ve pirina yağlarının kalite ve saflık kriterleri Ek- 1’e uygun olur.

b) Natürel zeytinyağları ile ilgili duyuşal özellikler Ek-2’ye uygun olur.

c) Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağında kampesterol değeri için Ek-3’ün birinci bölümünde yer alan karar ağacı, natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağı ile ham ve rafine pirina yağındaki delta-7-stigmastenol değerleri için Ek-3’ün ikinci bölümünde yer alan karar ağaçları dikkate alınır.

ç) Çeşnili ve/veya aromalı zeytinyağlarına sadece Ek-1’de yer alan kalite ve saflık kriterleri ile ilgili hükümler uygulanır. Bu ürünler için Ek-2’de yer alan duyuşal özellikler dikkate alınmaz.

d) Zeytinyağı diğer sıvı yağlara ve diğer sıvı yağlar zeytinyağına karıştırılmaz.

Özel hükümler

MADDE 6 – (1) Yurt içinde üretilen zeytinyağının klimatolojik ve agronomik koşullarına göre sterol kompozisyonu ile ultraviyole ışığında özgül soğurma kriterlerinde oluşabilecek değişiklikler Zeytinyağı Komisyonu tarafından belirlenir. Özel hükümler ithalatta uygulanmaz.

Katkı maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak 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 Yönetmeliğe ilave olarak;

a) Natürel zeytinyağlarına hiçbir gıda katkı maddesi ilave edilemez.

b) Rafine zeytinyağı, riviera zeytinyağı, rafine pirina yağı ve pirina yağına rafinasyon işlemi sırasında kaybolan doğal alfa tokoferollerin yeniden kazandırılması amacıyla alfa tokoferol ilavesi yapılabilir. Ancak son üründe alfa tokoferol konsantrasyonu 200 mg/kg’ı geçmez.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ekstraksiyon çözücüleri

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan pirina yağlarının elde edilmesinde kullanılan ekstraksiyon çözücüleri, 18/8/2013 tarihli ve 28739 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin ve Gıda Bileşenlerinin Üretiminde Kullanılan Ekstraksiyon Çözücüleri Tebliği (Tebliğ No: 2013/45)’nde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 11 – (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.

Hijyen

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur:

a) Zeytinyağına çeşni ve/veya aroma ilave edilmesi halinde ürün adından önce çeşni ve/veya aroma maddesinin adı ürün adı ile aynı punto büyüklüğünde olacak şekilde belirtilir.

b) Sadece natürel sızma zeytinyağları ve natürel birinci zeytinyağları etiketlerinde ilgili mevzuatına uygun olarak coğrafi işaret taşıyabilir.

c) Pirina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılmaz.

ç) 4 üncü maddede yer alan tanımlara uygun olarak üretilmiş zeytinyağlarında aşağıdaki bilgiler de etikette yer alabilir:

1) Natürel sızma zeytinyağı için; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş üstün kalitede zeytinyağı.”

2) Natürel birinci zeytinyağı için; “zeytinin yalnızca mekanik olarak işlenmesi ile elde edilmiş zeytinyağı.”

3) Riviera zeytinyağı için; “rafinasyona tabi tutulan zeytinyağları ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir.”

4) Pirina yağı için; “pirinanın ekstraksiyonundan elde edilen ham pirina yağının rafinasyonu ile üretilen rafine pirina yağı ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir/yağlardan oluşur” veya “Pirina yağının rafinasyonu ile elde edilen yağlar ve doğrudan zeytinden elde edilen natürel yağları içerir.”

d) “İlk soğuk baskı” ifadesi sadece 27 °C’nin altında hidrolik pres kullanılarak zeytin hamurunun ilk mekanik sıkılmasından elde edilen natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.

e) “Soğuk sıkım” ifadesi zeytin hamurunun 27 °C’nin altında perkolasyonu veya santrifüjü ile elde edilen natürel sızma veya natürel birinci zeytinyağları için kullanılabilir.

f) Tat ve/veya kokuya ilişkin duyuşal özellikler sadece natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağı için, 20/11/2014 tarihli ve 29181 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliğı (Tebliğ No:2014/53)’nin duyuşal özelliklere ilişkin 11 no’lu ekinin 4 üncü maddesinde yer alan ifadeler, aynı ekte yer alan metoda göre değerlendirilmiş olması koşuluyla kullanılır.

g) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve doğrudan son tüketiciye sunulan ürünler hazır ambalajlı hale getirilmeksizin piyasaya arz edilemez.

ğ) Ürün etiketinde asitlik veya maksimum asitlik belirtilecekse, peroksit değeri, mumsu madde, ultraviyole ışında özgül soğurma değeri ile birlikte aynı yüzde ve aynı boyutta olur.

Beslenme ve sağılık beyanları

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin beslenme ve sağılık beyanları 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağılık Beyanları Yönetmeliğine uygun olur.

Taşıma ve depolama

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uygun olur.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik kapsamında, analizleri ise Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Analiz Metotları Tebliğinde belirtilen hükümlere uygun olarak yapılır.

Avrupa Birliğı mevzuatına uyum

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ, Tarım Ürünleri Piyasaları için Ortak Bir Düzen Oluşturulmasına İlişkin ve (AET) 922/72, (AET) 234/79, (AT) 1037/2001 ile (AT) 1234/2007 Sayılı Konsey Tüzüklerini Yürürlükten Kaldıran 17/12/2013 tarihli ve (AB) 1308/2013 Sayılı Avrupa Parlamentosu ve Konsey Tüzüğü, Zeytinyağının ve Pirina Yağının Özellikleri ve İlgili Analiz Yöntemlerine İlişkin 11/7/1991 tarihli ve (AET) 2568/91 Sayılı Komisyon Tüzüğü ve Zeytinyağı Pazarlama Standartlarına İlişkin 13/1/2012 tarihli ve (AB) 29/2012 sayılı Komisyon Uygulama Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliğı mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağılığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 20 – (1) 7/8/2010 tarihli ve 27665 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğı (Tebliğ No:2010/35) yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işletmeler bu Tebliğ’in yayımından sonra 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2019 tarihinden sonra bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(3) Birinci ve ikinci fıkrada belirtilen geçiş süreleri boyunca 7/8/2010 tarihli ve 27665 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğı (Tebliğ No:2010/35) hükümleri geçerlidir.

Yürürlük

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 22 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

[Ekler için tıklayınız.](#)

Ek-1

Özellikler	Değerler							
	Ham Zeytinyağı	Natürel Sızma Zeytinyağı	Natürel Birinci Zeytinyağı	Rafine Zeytinyağı	Riviera Zeytinyağı	Ham Pirina Yağı	Rafine Pirina Yağı	Pirina Yağı
1. Kalite Kriterleri								
1.1. Serbest asidik (% ölçük asit cinsinden)	> 2,0	≤ 0,8	≤ 2,0	≤ 0,3	≤ 1,0	-	≤ 0,3	≤ 1,0
1.2. Peroksit Değeri, (meq aktif oksijen/kg yağ)	-	≤ 20	≤ 20	≤ 5	≤ 15	-	≤ 5	≤ 15
1.3. Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) ⁽⁴⁾								
E (232 nm)	-	≤ 2,50	≤ 2,60	-	-	-	-	-
E (270 nm)	-	≤ 0,22	≤ 0,25	≤ 1,25	≤ 1,15	-	≤ 2,00	≤ 1,70
Delta E	-	≤ 0,01	≤ 0,01	≤ 0,16	≤ 0,15	-	≤ 0,20	≤ 0,18
1.4. Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) (mg/kg)	-	FAEE ≤ 35	-	-	-	-	-	-
1.5. Halojene Çözücüler	Her bir halojene çözücünün maksimum konsantrasyonu 0,1 mg/kg'ı, Halojene çözücülerin toplamının maksimum konsantrasyonu 0,2 mg/kg'ı geçmemelidir.							
2. Saflık Kriterleri								
2.1. Gaz Kromatografide Belirlenen Yağ Asitleri Kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)								
Miristik asit (C14:0)	≤ 0,03	≤ 0,03	≤ 0,03	≤ 0,03	≤ 0,03	≤ 0,03	≤ 0,03	≤ 0,03
Palmitik asit (C16:0)	7,5-20	7,5-20	7,5-20	7,5-20	7,5-20	7,5-20	7,5-20	7,5-20
Palmitoleik asit (C16:1)	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5
Heptadekanoik/margarik asit (C17:0)	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4	≤ 0,4
Heptadecenoik/margaroleik asit (C17:1)	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6
Stearik asit (C18:0)	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0	0,5-5,0
Oleik asit (C18:1)	55,0-83,0	55,0-83,0	55,0-83,0	55,0-83,0	55,0-83,0	55,0-83,0	55,0-83,0	55,0-83,0
Linoleik asit (C18:2)	2,5-21,0	2,5-21,0	2,5-21,0	2,5-21,0	2,5-21,0	2,5-21,0	2,5-21,0	2,5-21,0
Linolenik asit (C18:3)	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0
Araşidik asit (C20:0)	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6	≤ 0,6
Gadoleik/eikosenoik asit (C20:1)	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5
Behenik asit (C22:0)	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,3	≤ 0,3
Lignoserik asit (C24:0)	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2
2.2. 2-gliseril monopalmitat (%)								
2.2.1. Toplam Palmitik asit (%) ≤ 14	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 0,9	≤ 1,4	≤ 1,4	≤ 1,2
2.2.2. Toplam Palmitik asit (%) > 14	≤ 1,1	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,1	≤ 1,0			
2.3. Sterol Kompozisyonu ⁽⁴⁾								
2.3.1. Sterol Toplamındaki %'ler								

Kolesterol	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5	≤ 0,5
Brassikasterol	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2
Kampesterol	≤ 4,0	≤ 4,0 ⁽³⁾	≤ 4,0 ⁽³⁾	≤ 4,0	≤ 4,0	≤ 4,0 ⁽³⁾	≤ 4,0 ⁽³⁾	≤ 4,0
Stigmasterol	< Kampesterol (Ham zeytinyağı ve ham pirina yağında aranmaz.) ⁽⁴⁾							
Delta-7-stigmastenol	≤ 0,5 ⁽⁵⁾	≤ 0,5 ⁽⁵⁾	≤ 0,5 ⁽⁵⁾	≤ 0,5 ⁽⁵⁾	≤ 0,5 ⁽⁵⁾	≤ 0,5 ⁽⁵⁾	≤ 0,5 ⁽⁵⁾	≤ 0,5 ⁽⁵⁾
Toplam Beta-sitosterol (Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5,23-stigmastadienol+ klerosterol+ sitostanol + delta-5,24-stigmastadienol)	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93
2.3.2. Toplam Sterol (mg/kg)	≥ 1000	≥ 1000	≥ 1000	≥ 1000	≥ 1000	≥ 2500	≥ 1800	≥ 1600
2.4. Eritrodol ve Uvaol (Toplam Steroller içinde), (%)	≤ 4,5 ⁽²⁾	≤ 4,5	≤ 4,5	≤ 4,5	≤ 4,5	> 4,5 ⁽²⁾	> 4,5	> 4,5
2.5. Trans Yağ Asitleri								
C 18:1T (%)	≤ 0,10	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,40
C 18:2 T (%) + C 18:3 T (%)	≤ 0,10	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,30	≤ 0,30	≤ 0,10	≤ 0,35	≤ 0,35
2.6. Tohum Yağlarının Tespiti, Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark	0,3	0,2	0,2	0,3	0,3	0,6	0,5	0,5
2.7. Rafine Bitkisel Yağların Tespiti, Stigmastadienler (mg/kg)	≤ 0,50 ⁽⁶⁾	≤ 0,05 ⁽⁶⁾	≤ 0,05 ⁽⁶⁾	-	-	-	-	-
2.8. Mumsu Maddeler (mg/kg)	C40+C42+C44+C46 ≤ 300 ⁽²⁾	C42+C44+C46 6 ≤ 150	C42+C44+C46 46 ≤ 150	C40+C42+C44+C46 ≤ 350	C40+C42+C44+C46 ≤ 350	C40+C42+C44+C46 6 > 350 ⁽²⁾	C40+C42+C44+C46 6 > 350	C40+C42+C44+C46 6 > 350

(1) Aktif alüminyum oksitten geçirildikten sonra, örneğin 270 nm dalga boyunda ölçülen özgül soğurması 0,11'e eşit veya daha az olmalıdır.

(2) 300 mg/kg ile 350 mg/kg arasında mumsu maddelere sahip olduğunda, bu yağın ham zeytinyağı olarak tanımlanabilmesi için, toplam alifatik alkol içeriği ≤ 350mg/kg veya (eritrodol+uvaol) içeriği ≤ %3,5 olması gerekmektedir.

(3) 300 mg/kg ile 350 mg/kg arasında mumsu maddelere sahip olduğunda, bu yağın ham pirina yağı olarak tanımlanabilmesi için, toplam alifatik alkol içeriği > 350mg/kg veya (eritrodol+uvaol) içeriği > %3,5 olması gerekmektedir.

(4) Yurt içinde üretilen zeytinyağının klimatolojik ve agronomik koşullara göre özelliklerinde oluşabilecek değişiklikler, zeytinyağı komisyonu tarafından zeytin üretim bölgelerinden gelen izleme çalışmalarının değerlendirilmesiyle belirlenir.

(5) Kampesterol değeri %4 - %4,5 aralığında olduğunda ve Delta-7-stigmastenol değeri %0,5 - %0,8 aralığında olduğunda Ek-3'teki karar ağaçlarına göre karar verilir.

(6) Kapiler kolonda ayrılabilen veya ayrılamayan toplam izomerler

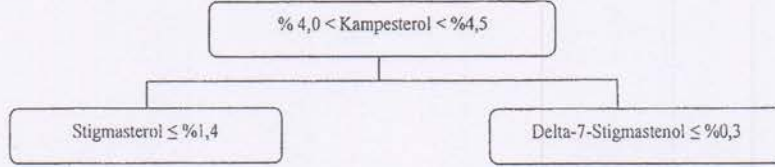
Ek-2

	Kusurların Ortancası/Medyanı (Md)	Meyvemsi Özellik Ortancası/Medyanı (Mf)
Natürel Sızma Zeytinyağı	Md=0	Mf>0
Natürel Birinci Zeytinyağı	0< Md ≤ 3,5	Mf>0
Ham zeytinyağı*	Md > 3,5	

*Meyvemsi özellik ortancası 0'a eşit olduğunda kusurların ortancası 3,5' a eşit ya da 3,5' dan küçük olsa bile ham zeytinyağı olarak kabul edilir.

Ek-3

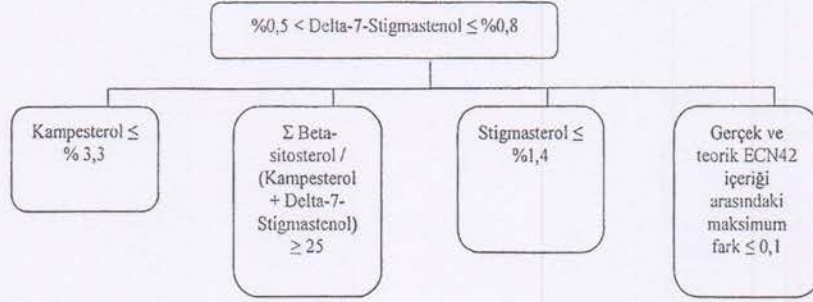
1) Natürel Sızma ve Natürel Birinci Zeytinyağları için Kampesterol Karar Ağacı



Diğer parametreler Ek-1'de verilen değerlere uygun olur.

2) Delta-7-Stigmasterol Karar Ağacı

a) Natürel Sızma ve Natürel Birinci Zeytinyağları



Diğer parametreler Ek-1'de verilen değerlere uygun olur.

b) Ham ve Rafine Pirina Yağı

