

**Tebliğ**

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

**Türk Gıda Kodeksi**  
**Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği**  
**(Tebliğ No: 2005/43)**

**Amaç**

**Madde 1** — Bu Tebliğin amacı, yenilebilir buzlu ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**Madde 2** — Bu Tebliğ yenilebilir buzlu ürünleri kapsar.

**Hukuki dayanak**

**Madde 3** — Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**Madde 4** — Bu Tebliğe geçen;

Yenilebilir buzlu ürünler: Buz karışımları ve sütlü buz ürünlerini,

Buz karışımları: İçme suyu, şeker ve gerektiğinde izin verilen katkı maddeleri, aroma ve çeşni maddelerinin kullanılmasıyla hazırlanan ürünü,

Sütlü buz ürünleri: Süt ve/veya süt ürünleri, içme suyu, şeker, süt proteinleri, süt yağı ve/veya bitkisel yağ ve/veya yumurta yağı ile gerektiğinde izin verilen katkı maddeleri, aroma ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren ürünü,

Çeşni maddeleri: Fındık, fıstık, antepfıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi, bal, kahve, kakao, çikolata, vanilya gibi yenilebilir ürünleri,

Tropik ve özel meyveler: Aroması yüksek olan ananas, muz, kivi, mango, goyava gibi meyveleri,

Yenilebilir buzlu ürünler piyasaya sunuş ve bileşimlerine göre;

-Su buzu: Buz karışımları genel tanımına uyan, meyve ve/veya aroma maddeleri içeren, kuru maddesi ağırlıkça en az %12 olan buz karışımlarını,

-Meyveli buz: Buz karışımları genel tanımına uyan, kuru maddesi ağırlıkça en az %12 olan ve ağırlıkça en az %15 meyve içeren buz karışımlarını,

-Sorbe: Buz karışımları genel tanımına uyan, kuru maddesi ağırlıkça en az %12 olan ve ağırlıkça en az %25 meyve içeren buz karışımlarını,

-Sütlü buz: Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, ağırlıkça en az %2,5 süt yağı ve ağırlıkça en az %6 yağsız süt kurumaddesi içeren, süt orjinli olmayan protein ve yağ içermeyen sütlü buz ürünlerini,

-Bitkisel yağlı sütlü buz: Sütlü buz ürünleri genel tanımına uyan, bitkisel yağ ve/veya süt yağı ve/veya yumurta yağını ağırlıkça en az %5 oranında içeren ve süt proteini dışında protein içermeyen ve süt proteini içeriği ağırlıkça en az %2,2 olan sütlü buz ürünlerini

ifade eder.

**Ürün özellikleri**

**Madde 5** — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşığıda verilmiştir:

a) Ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır.

b) Ürünlerin üretiminde kullanılan süt, en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem görmüş olmalı ve "Türk Gıda Kodeksi - Çiğ Süt ve Isıl İşlem Görmüş İçme Sütleri Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

c) Ürünlerin üretiminde "Türk Gıda Kodeksi-Şeker Tebliği"nde belirtilen şartlara uygun şekerler kullanılabilir.

d) Ürünlerin üretiminde "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik" de belirtilen şartlara uygun içme suyu kullanılmalıdır.

e) Ürünlerin birim hacminin kütlesi en az 475 g/L olmalıdır.

f) Yumurta katılan ürünlerde yumurta sarısı miktarı en az %1.4 olmalıdır.

g) Meyveli buzlarda meyve oranı ağırlıkça en az %15 oranında olmalıdır. Titrasyon asitliği en az %2.5 oranında olan meyveler ve tropik meyve ilaveli meyveli buzlarda ise, meyve oranı ağırlıkça en az %10 oranında olmalıdır.

h) Sorbelerde meyve oranı en az ağırlıkça %25 oranında olmalıdır Titrasyon asitliği en az %2.5 oranında olan meyve ilaveli sorbelerde ise, meyve oranı ağırlıkça en az %15 oranında olmalıdır.

i) Ceviz, antepfıstığı, badem gibi sert kabuklu meyvelerden üretilen meyveli buzlarda meyve oranı ağırlıkça en az %5 olmalıdır. Fındık, yerfıstığı için bu oran ağırlıkça en az %3 olmalıdır.

j) Tropik ve özel meyve içeren meyveli buz ve sorbelerde meyve oranı ağırlıkça en az %10 oranında olmalıdır.

**Katkı maddeleri**

**Madde 6** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

**Aroma maddeleri**

**Madde 7** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

**Bulaşanlar**

**Madde 8** — Bu Tebliğ Kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

**Pestisitler**

**Madde 9** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

**Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri**

**Madde 10** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda

Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

#### **Hijyen**

**Madde 11** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi–Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olmalıdır.
- Fermente süt ürünleri içeren sütlü buz ürünlerinde aerobik mezofilik bakteri sayısı değerlendirmeye alınmaz.

#### **İşyeri özellikleri**

**Madde 12** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

#### **Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme**

**Madde 13** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu kurallara ek olarak; bu Tebliğ kapsamında yer alan ve bileşiminde çeşni maddesi kullanılan ürünlerde çeşni maddesinin adı ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

#### **Taşıma ve depolama**

**Madde 14** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

#### **Numune alma ve analiz yöntemleri**

**Madde 15** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

#### **Tescil ve denetim**

**Madde 16** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

#### **Denetim**

**Madde 17** — Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

**Geçici Madde 1** — Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

#### **Yürürlük**

**Madde 18** — Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**Madde 19** — Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.