TEBLİĞ

Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ
ZEYTİNYAĞI VE PİRİNA YAĞI TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2007/36)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, gıda olarak tüketime uygun olan zeytinyağı ve pirina yağlarının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, gıda olarak tüketime uygun olan zeytinyağları ve pirina yağlarını kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Pirina yağı: Pirinanın solventlerle ekstraksiyonu veya diğer fiziksel işlemler sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış yağlardır. Pirina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılamaz.

1) Ham pirina yağı: Pirina yağının karakteristik özelliklerini taşıyan rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun pirina yağıdır.

2) Rafine pirina yağı: Doğrudan tüketime sunulmayan, ham pirina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 0.3 gramdan fazla olmayan yağdır.

3) Karma pirina yağı: Rafine pirina yağı ile doğrudan tüketime uygun natürel zeytinyağları karışımından oluşan, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 1.0 gramdan fazla olmayan yağdır.

b) Zeytinyağı: Sadece zeytin ağacı, Olea europaea sativa Hoffm. et Link meyvelerinden elde edilen yağlardır. Solvent kullanılarak ekstrakte edilen veya reesterifikasyon işlemi ile natürel trigliserid yapısı değiştirilmiş yağlar ve diğer cins yağlarla karışımı bu tanımın dışındadır.

1) Natürel zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısıl ortamda, sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, fiziksel, kimyasal ve duyusal özelikleri itibariyle sınıfına ait özelliklere uygun yağlarını ifade eder.

Natürel zeytinyağları;

aa) Natürel sızma zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.8 gramdan fazla olmayan yağlar,

bb) Natürel birinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 2.0 gramdan fazla olmayan yağlar,

cc) Natürel ikinci zeytinyağı: Doğrudan tüketime uygun, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 3.3 gramdan fazla olmayan yağlar,

dd) Ham zeytinyağı/lampant: Doğrudan tüketime uygun olmayan, serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden %3.3 ün üzerinde olan ya da duyusal ve karakteristik özellikleri bakımından natürel zeytinyağı özelliklerini taşımayan, rafinasyon veya teknik amaçlı kullanıma uygun yağlar,

olarak sınıflandırılır.

2) Rafine zeytinyağı: Ham zeytinyağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda 0.3 gramdan fazla olmayan yağdır.

3) Riviera zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek natürel zeytinyağları karışımından oluşan ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her l00 gramda l.0 gramdan fazla olmayan yağdır.

4) Çeşnili zeytinyağı: Natürel sızma zeytinyağlarına değişik baharat, meyve ve sebzeler veya bunların doğal aroma maddeleri katılarak çeşitlendirilmesi ile elde edilen ve serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.8 gramdan fazla olmayan yağdır.

c) Zeytinyağı komisyonu: Ulusal Gıda Kodeksi Komisyonunun oluşturduğu, Katı ve Sıvı Yağlar İhtisas Alt Komisyonunun, Zeytinyağı Çalışma Grubudur.

Ürün özellikleri

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

a) Zeytinyağları ve pirina yağlarının kalite ve saflık kriterleri EK- l' de verilmiştir.

b) Naturel zeytinyağları ile ilgili duyusal özellikler Ek-2'de verilmiştir.

c) Çeşnili zeytinyağlarının kalite ve saflık kriterleri natürel sızma zeytinyağı için verilen kriterlere uygun olmalıdır.

ç) Zeytinyağı diğer sıvı yağlara ve diğer sıvı yağlar zeytinyağına karıştırılamaz.

d) Bu tebliğ kapsamında direkt tüketime sunulan ürünler nihai tüketiciye dökme olarak satışa sunulamaz.

Özel hükümler

MADDE 6 – (1) Yurt içinde üretilen zeytinyağının klimatolojik ve agronomik koşullarına göre sterol kompozisyonunda Delta-7-stigmastenol ve toplam sterol içerikleri ile ultraviyole ışığında özgül soğurma kriterlerinde oluşabilecek değişiklikler Zeytinyağı Komisyonu tarafından belirlenir. Özel hükümler ithalatta uygulanmaz.

Katkı maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği'ne uygun olmalıdır. Buna ilave olarak;

a) Natürel zeytinyağlarına hiçbir gıda katkı maddesi ilave edilemez.

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

Aroma maddeleri

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan çeşnili zeytinyağlarında kullanılacak olan aroma maddeleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Aroma Maddeleri Bölümü'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ'de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/1/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

İşyeri özellikleri

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşıması Gereken Özellikler Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümü'nde ve 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nde yer alan hükümlerine uygun olmalıdır. Bu Tebliğe ilave olarak;

a) Çeşnili zeytinyağlarında ürün adının önünde çeşni maddesinin adı belirtilir.

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

Taşıma ve depolama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü'nde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları Bölümü'nde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ 3/4/2002 tarih ve 24715 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu'na bildirilmiştir.

Tescil ve denetim

MADDE 17 – (1) 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 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5179 sayılı Kanuna göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 19 – (1) 25/4/1998 tarihli ve 23323 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Pirina Yağı Hakkında Tebliğ (Tebliğ No:98/7) yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

GEÇİCİ MADDE 2 – (1) Bu Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (b) bendinde yer alan hükmün uygulanmasına Tebliğ'in yayımı tarihinden itibaren üç yıl sonunda başlanacaktır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK–1

ZEYTİNYAĞLARI VE PİRİNA YAĞLARININ KALİTE VE SAFLIK KRİTERLERİ

Özellikler	Değerler								
	Ham Zeytinyağı	Natürel			Rafine	Riviera	Ham Pirina Yağı	Rafine Pirina Yağı	Karma Pirina Yağı
		Sızma	Birinci	İkinci					
1.Kalite Kriterleri									
1.1. Serbest asitlik,(100 g da oleik asit cinsinden)	> 3.3	≤ 0.8	≤ 2.0	≤ 3.3	≤ 0.3	≤ 1.0		≤ 0.3	≤ 1.0
1.2. Nem ve Uçucu Madde, (% en çok)	-	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	-	0.1	0.1
1.3. Çözünmeyen Safsızlıklar ,(% en çok)	-	0.1	0.1	0.1	0.05	0.05	-	0.05	0.05
1.4. Peroksit Değeri, (meq aktif oksijen/kg yağ en çok)	-	20	20	20	5	15	-	5	15
1.5. Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma, 270 nm. de Delta E	- -	- ≤0.25 ≤0.01	≤0.25 ≤0.01	≤0.30(1) ≤0.01	≤1.10(4) ≤0.16(4)	≤0.90(4) ≤0.15(4)	- -	≤2.00 ≤0.20	≤1.70 ≤0.18
1.6. Sabunlaşmayan Madde (Petrol Eteri), (g/kg en çok)	-	15	15	15	15	15	-	-	30
1.7. Halojene Solventler	Her bir halojene solventin maksimum konsantrasyonu 0.1 mg/kg'ı, Halojene solventlerin toplamının maksimum konsantasyonu 0.2 mg/kg'ı geçmemelidir.								
2. Saflık Kriterleri									
2.1.Bağıl Yoğunluk, (20^0C/ 20^0Csu)	0.910- 0.916	0.910- 0.916	0.910- 0.916	0.910- 0.916	0.910- 0.916	0.910- 0.916	0.910- 0.916	0.910- 0.916	0.910- 0.916
2.2. Kırılma İndisi,(nD 20^0C)	-	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705	1.4677-1.4705			1.4680-1.4707
2.3. Sabunlaşma Sayısı,(mgKOH/kg)	-	184–196	184–196	184–196	184–196	184–196			182–193
2.4. İyot Sayısı, Wijs	-	75–94	75–94	75–94	75–94	75–94			75–94
2.5. Yemeklik Zeytinyağları ve Yemeklik Prina Yağlarının Gaz-Likit Kromatografide Belirlenen Yağ Asitleri Kompozisyonu, (% m/m Metil Esterleri)									
- Miristik asit (C14:0)	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05
- 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	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	0.3-3.5
-Heptadekanoik/margarik asit (C17:0)	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3
-Heptadesenoik/margoleik asit (C17:1)	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3	≤ 0.3
-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	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	55.0-83.0
-Linoleik asit (C18:2)	3.5-21.0	3.5-21.0	3.5-21.0	3.5-21.0	3.5-21.0	3.5-21.0	3.5-21.0	3.5-21.0	3.5-21.0
-Linolenik asit (C18:3)	≤ 1.0	≤ 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	≤ 0.6
-Gadoleik/ekiekosenoik asit (C20:1)	≤ 0.4	≤ 0.4	≤ 0.4	≤ 0.4	≤ 0.4	≤ 0.4	≤ 0.4	≤ 0.4	≤ 0.4
-Behenik asit (C22:0)	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.3	≤ 0.3
-Lignoserik asit (C24:0)	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2	≤ 0.2
2.6. Trigliseritlerin 2 – Pozisyonlu Palmitik ve Stearik Asit Toplamı, (% en çok)	-	1.5	1.5	1.5	1.8	1.8	2.2	2.2	2.2
2.7. Sterol Kompozisyonu									
2.7.1. Sterol Toplamındaki %' ler									
- Kolesterol	≤ 0.5	≤ 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	≤ 0.1	≤ 0.1	≤ 0.1	≤ 0,2
- Kampesterol	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 4.0	≤ 4.0
- Stigmasterol	Yemeklik zeytinyağlarındaki kampesterolden daha az								
- Delta-7-stigmastenol	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)	≤ 0.5(4)
- Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5,23-stigmastadienol+ klerosterol+ sitostanol + delta-5,24-stigmastadienol	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93	≥ 93
2.7.2. Toplam Sterol İçeriği, (mg/kg en az)	-	1000	1000	1000	1000(4)	1000(4)	2500	1800	1600
2.8. Eritrodiol ve Uvaol İçeriği (Toplam Steroller İçinde), (%)	≤ 4.5(2)	≤ 4.5	≤ 4.5	≤ 4.5	≤ 4.5	≤ 4.5	> 4.5(3)	> 4.5	> 4.5
2.9. Trans Yağ Asitleri (%)									
- C 18:1T	≤ 0.10	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.20	≤ 0.20	-	≤ 0.40	≤ 0.40
- C 18:2 T + C 18:3 T	≤ 0.10	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.05	≤ 0.30	≤ 0.30	-	≤ 0.35	≤ 0.35

2.10. Tohum Yağlarının Tespiti, Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark	0.3	0.2	0.2	0.2	0.3	0.3	0.6	0.5	0.5
2.11. Rafine Bitkisel Yağların Tespiti, Stigmastadienler (ppm)	≤ 0.5	≤ 0.15	≤ 0.15	≤ 0.15	-	-	-	-	-
2.12. Mumsu Maddeler (C40+C42+C44+C46), (mg/kg)	≤300(2)	≤250	≤250	≤250	≤350	≤350	>350(3)	>350	>350

(1) Aktif alüminyum oksitten geçirildikten sonra, örneğin 270nm 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 ≤350 mg/kg veya eritrodiol + 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 >350 mg/kg veya eritrodiol + Uvaol içeriği >% 3,5 olması gerekmektedir.

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

EK-2
Naturel Zeytinyağlarına Ait Duyusal Özellikler

	Kusurların Ortancası/Medyanı (Me)	Meyvemsi Özellik Ortancası/Medyanı (Me)
Naturel Sızma Zeytinyağı	Me=0	Me >0
Naturel Birinci Zeytinyağı	0< Me ≤2.5	Me >0
Naturel İkinci Zeytinyağı	2.5< Me ≤6.0*	

*Kusurların ortancası 2.5' a eşit ya da 2.5' dan küçük ve meyvemsi özellik ortancası 0' a eşit olduğunda