

YEMEKLİK ZEYTİNYAĞI ve YEMEKLİK PRİNA YAĞI HAKKINDA TEBLİĞ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete :25.04.1998/23323

Tebliğ No : 98/7

Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayımlandığı R.Gazete :01.12.2000/24247

Amaç

Madde 1 - Bu Tebliğin amacı ; gıda olarak tüketime uygun olan yemeklik zeytinyağı ve yemeklik prina yağlarının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu Tebliğ gıda olarak tüketime uygun olan yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağlarını kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3 - Bu Tebliğ, 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin 7 nci maddesine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Bu Tebliğde adı geçen ürünlerin tanımları aşağıda verilmiştir :

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

b) Çeşnili Zeytinyağı : Naturel yemeklik zeytinyağlarına değişik baharatlar,meyve ve sebzeler veya bunların doğal aroma maddeleri katılarak çeşnilendirilmesi ile elde edilen , tat ve koku dışındaki diğer özellikleri naturel zeytinyağı için verilen özellikleri taşıyan yağlardır.

c) Prina Yağı : Prinanın (zeytin küspesi) solventlerle ekstraksiyonu sonucu elde edilen, reesterifikasyon işleminden geçmemiş, diğer yağlar ve karışımları ile karıştırılmamış yağlardır.Prina yağı hiçbir koşulda zeytinyağı olarak adlandırılmaz.

Ürün Özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Naturel Zeytinyağları : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında, sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan doğal halinde gıda olarak tüketilebilen yağlardır.

Ekstra Naturel Sızma Zeytinyağı : Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.0 gramdan fazla olmayan yağlardır.

Naturel Birinci Zeytinyağı : Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 2.0 gramdan fazla olmayan yağlardır.

Naturel İkinci Zeytinyağı : Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 3.3 gramdan fazla olmayan yağlardır.

b) Rafine Zeytinyağı : Zeytin ham yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, sarının değişik tonlarında rengi olan, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.3 gramdan fazla olmamalıdır.

c) Riviera Zeytinyağı : Rafine zeytinyağı ile gıda olarak doğrudan tüketilebilecek naturel zeytinyağları karışımından oluşan, yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda bir yağdır. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.5 gramdan fazla olmamalıdır.

d) Rafine Prina Yağı : Ham prina yağının doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, rengi açık sarıdan kahverengi sarıya kadar değişebilen bir yağdır. Rafine prina yağı olduğu gibi veya naturel zeytinyağları ile karıştırılarak tüketime sunulabilir. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 0.3 gramdan fazla olmamalıdır.

e) Karma Prina Yağı : Doğrudan gıda olarak tüketilebilecek naturel zeytinyağları ile yemeklik rafine prina yağı karışımından oluşan bir yağdır. Bu yağların duyuşal özellikleri karışımda kullanılan yağların duyuşal özellikleri arasında değişir. Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden her 100 gramda 1.5 gramdan fazla olmamalıdır.

f) Kalite ve Saflık Kriterleri : Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağlarının kalite ve saflık kriterleri EK- 1 'de verilmektedir.

Katkı Maddeleri

Madde 6 - Karma prina yağları da dahil olmak üzere diğer tüm zeytinyağlarında kullanılan katkı maddelerine ait değerler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Katkı Maddeleri" Bölümünde rafine zeytinyağları için verilen değerlere uygun olmalıdır.

Naturel zeytinyağlarına hiç bir gıda katkı maddesi ilave edilemez.

Bulaşanlar

Madde 7 - Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağlarında bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin "Bulaşanlar" Bölümünde belirtilen limitlere uygun olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları

Madde 8 - Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağları için pestisit kalıntı limitleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Pestisit Kalıntıları” Bölümünde belirtilen limitlere uygun olmalıdır

Hijyen

Madde 9 - Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Hijyen” Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak işlenmelidir.

Ambalajlama,Etiketleme-İşaretleme

Madde 10 - Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağlarının ambajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin “Ambalajlama,Etiketleme-İşaretleme” Bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalı ve etiketleme işlemi bu bölüme uygun yapılmalıdır. Bu bölüme ilave olarak aşağıdaki işaretleme bilgileri de etiket üzerinde yer almalıdır:

-Ürünün oleik asit cinsinden serbest yağ asitliği,

- Çeşnili zeytinyağlarında bu amaçla kullanılan ürünün adı,

-4 üncü maddede yer alan tanımlar ve 5 inci maddede belirtilen ürün

özellikleri ile uyumlu ürün adı.

Taşıma ve Depolama

Madde 11 - Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağlarının taşınması ve depolanması sırasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Taşıma ve Depolama” Bölümünde belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Numune Alma ve Analiz Yöntemleri

Madde 12 - Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağlarından Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Numune Alma ve Analiz Yöntemleri” Bölümünde belirtilen kurallara uygun numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz yöntemleri uygulanmalıdır.

Tescil ve Denetim

Madde 13 - Yemeklik zeytinyağları ve yemeklik prina yağlarını üreten ve satan işyerleri ; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamede değişiklik yapan 3/11/1995 tarihli ve 4128 sayılı Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Uygulama ve Denetim

Madde 14 - Bu Tebliğe ait hükümler ; 3/11/1995 tarihli ve 4128 Sayılı Kanun ve 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca uygulanır.

İhracatta alıcı ülke isteklerine göre işlem yapılır.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 15 - Bu Tebliğle ;

a) TS 341 Yemeklik Zeytinyağı,

b) TS 5269 Yemeklik Rafine Prina Yağı standartları mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1 - Halen faaliyet gösteren,bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez.Bu işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamede değişiklik yapan 3/11/1995 tarihli ve 4128 sayılı Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 16 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 17 - Bu Tebliği Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK: 1 - Yemeklik Zeytinyağları ve Yemeklik Prina Yağlarının Kalite ve Saflık Kriterleri

I- Kalite Kriterleri:

I.1. Nem ve Uçucu Madde

	<u>Maksimum (%)</u>
Naturel Zeytinyağları	0.2
Rafine Zeytinyağı	0.1
Riviera Zeytinyağı	0.1
Rafine Prina Yağı	0.1
Karma Prina Yağı	0.1

1.2. Çözünmeyen Safsızlıklar

	<u>Maksimum (% m/m)</u>
Naturel Zeytinyağları	0.10
Rafine Zeytinyağı	0.05
Riviera Zeytinyağı	0.05
Rafine Prina Yağı	0.05
Karma Prina Yağı	0.05

1.3. Peroksit Değeri

	<u>Maksimum (meq aktif oksijen / kg yağ)</u>
Naturel Zeytinyağları	20
Rafine Zeytinyağı	5
Riviera Zeytinyağı	15
Rafine Prina Yağı	5
Karma Prina Yağı	15

1.4. Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma	270 nm.de	delta E
Ekstra Naturel Sızma Zeytinyağı	<= 0,25	<= 0.01
Naturel Birinci Zeytinyağı	<= 0,25	<= 0.01
Naturel İkinci Zeytinyağı	<= 0,30*	<= 0.01
Rafine Zeytinyağı	<= 1.10	<= 0.16
Riviera Zeytinyağı	<= 0.90	<= 0.15
Rafine Prina Yağı	<= 2.00	<= 0.20
Karma Prina Yağı	<= 1.70	<= 0.18

* Aktif alüminyum oksitten geçirildikten sonra, örneğin 270 nm dalga boyunda ölçülen özgül soğurması 0.11'e eşit veya daha az olmalıdır.

1.5. Sabunlaşmayan Madde (Petrol Eteri)	Maksimum (g/kg)
Naturel Zeytinyağları	15
Rafine Zeytinyağı	15
Riviera Zeytinyağı	15
Karma Prina Yağları	30

1.6. Mumsu Maddeler C40+C42+C44+C46)	mg/kg
Naturel Zeytinyağları	<=250
Rafine Zeytinyağı	<=350
Riviera Zeytinyağı	<=350
Karma Prina Yağı	>350

1.7. Halojene Solventler

Her bir halojene solventin maksimum konsantrasyonu 0.1 mg/kg'ı,

Halojene solventlerin toplamının maksimum konsantrasyonu 0.2 mg/kg'ı geçmemelidir.

2. Sıfık Kriterleri:

2.1. Yoğunluk 0.910- 0.916 (200C/ 200Csu)

2.2. Kırılma İndisi	
Naturel Zeytinyağları)
Rafine Zeytinyağı)1.4677- 1.4700 (nD 200C)
Riviera Zeytinyağı)
Karma Prina Yağları	1.4680- 1.4707 (nD 200C)

2.3. Sabunlaşma Sayısı	
Naturel Zeytinyağları)
Rafine Zeytinyağı)184-196 mg KOH/kg.
Riviera Zeytinyağı)
Karma Prina Yağları	182-193 mg KOH/kg

2.4. İyot Sayısı (Wijs)

Naturel Zeytinyağları)
Rafine Zeytinyağı) 78-88
Riviera Zeytinyağı)
Karma Prina Yağları	75-92

2.5. Yemeklik Zeytinyağları ve Yemeklik Prina Yağlarının Gaz-Likit Kromatografide Belirlenen Yağ Asitleri Kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)

Miristik asit	< = 0.05
Palmitik asit	7.5-20
Palmitoleik asit	0.3-3.5
Heptadekanoik asit	< = 0.3
Heptadesenoik asit	< = 0.3
Stearik asit	0.5-5.0
Oleik asit	55.0-83.0
Linoleik asit	3.5-21.0
Linolenik asit	< = 0.9
Araşidik asit	< = 0.6
Gadoleik asit	< = 0.4
Behenik asit	< = 0.2*
Lignoserik asit	< = 0.2

* Karma prina yağlarında bu değer < = 0.3 olmalıdır.

2.6. Trigliseritlerin 2 - Pozisyonundaki Palmitik ve Stearik Asit Toplamı

	<u>Maksimum (%)</u>
Naturel Zeytinyağları	1.5
Rafine Zeytinyağı	1.8
Riviera Zeytinyağı	1.8
Rafine Prina Yağı	2.2
Karma Prina Yağı	2.2

2.7. Sterol Kompozisyonu**2.7.1. Sterol Toplamındaki % ler**

Kolesterol	< = 0.5
Brassikasterol	< = 0.1
Kampesterol	< = 4.0
Stigmasterol	Yemeklik zeytinyağlarındaki kampesterolden daha az
Delta-7-stigmastenol	< = 0.5
Beta-sitosterol +)
delta-5-avenasterol +)
delta-5,23-stigmastadienol) > = 93.0
+ klerosterol)
+ sitostanol +)
delta-5,24-stigmastadienol)

2.7.2. Toplam Sterol İçeriği

	<u>Minimum (mg/kg)</u>
Naturel Zeytinyağları	1000
Rafine Zeytinyağı	1000
Riviera Zeytinyağı	1000
Rafine Prina Yağı	1800
Karma Prina Yağı	1600

2.8. Eritrodiol ve Uvaol İçeriği

(Toplam Steroller İçinde)	(%)
Naturel Zeytinyağları	<=4.5
Rafine Zeytinyağı	<=4.5
Riviera Zeytinyağı	<=4.5
Rafine Prina Yağı	>=12.0
Karma Prina Yağı	> 4.5

2.9. Trans Yağ Asitleri

	<u>C 18:1T %</u>	<u>C 18:2 T + C 18:3 T %</u>
Naturel Zeytinyağları	<0.05	<0.05
Rafine Zeytinyağı	=<0.20	=<0.30
Riviera Zeytinyağı	=<0.20	=<0.30
Rafine Prina Yağı	=<0.40	=<0.35
Karma Prina Yağı	=<0.40	=<0.35

2.10. Tohum Yağlarının Tesbiti

Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark :

	<u>Maksimum</u>
Naturel Zeytinyağları	0.3
Rafine Zeytinyağı	0.4
Riviera Zeytinyağı	0.3
Rafine Prina Yağı	0.5
Karma Prina Yağı	0.5

2.11. Rafine Bitkisel Yağların Tesbiti

	<u>ppm</u>	<u>Stigmastadienler R1</u>
Naturel Zeytinyağları	=<0.15	-
Rafine Zeytinyağı	=<50	>=12
Riviera Zeytinyağı	=<50	>=12
Rafine Prina Yağı	=<120	>=10
Karma Prina Yağı	=<120	>=10

Stigmasta -3,5- dien

R1= ----- oranı stigmastadien içeriği 4 ppm'den fazla

Kampeste -3,5- dien olan yağlara uygulanır.

Resmi Gazete: 01.12.2000-24247

Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Prina Yağı Tebliğinde
Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ
(Tebliğ No:2000/45)

Madde 1 - 25 Nisan 1998 tarihli ve 23323 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Prina Yağı Tebliğinin 4 üncü maddesinde yer alan “Çeşnili zeytinyağı” tanımı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

“Çeşnili zeytinyağı: Naturel yemelik zeytinyağlarına değişik baharat, meyve ve sebzeler veya bunların doğal aroma maddeleri katılarak çeşnilendirilmesi ile elde edilen, yağlardır.”

Madde 2- Aynı Tebliğin 5 inci maddesi a bendinde yer alan naturel zeytinyağlarının isimleri tebliğdeki sırası ile “Naturel Sızma Zeytinyağı”, “Naturel Birinci Zeytinyağı” ve “Naturel İkinci Zeytinyağı” olarak değiştirilmiştir.

Madde 3- Aynı Tebliğin 1 no’lu Ek’inde Rafine Zeytinyağı ve Riviera Zeytinyağı için yer alan Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma değerleri aşağıdaki gibi değiştirilmiştir:

	270nm.de	delta E
Rafine Zeytinyağı	≤ 1.20	≤ 0.16
Riviera Zeytinyağı	≤ 1.10	≤ 0.15

Madde 4- Tebliğin 1 no’lu Ek’inde yer alan Sterol Kompozisyonu bölümü aşağıdaki gibi değiştirilmiştir:

“ 2.7. Sterol Kompozisyonu

2.7.1. Sterol Toplamındaki % ler

Kolesterol	≤ 0.5
Brassikasterol	$\leq 0.1^{**}$
Kampesterol	≤ 4.0
Stigmasterol	Yemelik zeytinyağlarındaki kampesterolden daha az
Delta - 7- stigmastenol	$\leq 0.5^{***}$
Beta-sitosterol+)
delta-5-avenasterol+)
delta-5,23-stigmastadienol) ≥ 93.0
+ klerosterol)
+ sitostanol +)

delta-5,24-stigmastadienol

)

**** Bu değer karma prina yağlarında $\leq 0,2$ olarak alınmalıdır.**

***** Zeytin üretiminin kısıtlı ve belirli bölgelerde gerçekleştiği yıllarda bu değerde yaşanabilecek sapmalar Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığınca mutabakat halinde değerlendirilir. ”**

Madde 5- Tebliğin 1 no’lu Ek’inde Rafine Zeytinyağı ve Riviera Zeytinyağı için yer alan Toplam Sterol İçeriği değerleri aşağıdaki gibi değiştirilmiştir:

“ Minimum (mg/kg)

Rafine Zeytinyağı 900

Riviera Zeytinyağı 900 ”

Geçici Madde 1- Bu tebliğin 3 üncü ve 5 inci maddelerinde yer alan değerler, altı yıl içerisinde 25 Nisan 1998 tarihli ve 23323 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Tebliğinde yer alan değerlerle aynı olacak şekilde değiştirilecektir.

Geçici Madde 2- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, bu Tebliğin yayımından itibaren 1 yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadırlar.

Yürürlük

Madde 3 - Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 4- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.