

Bakanlık Adı	:	Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:
Tebliđin Adı	:	Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliđi (Tebliđ No: 2004/45)
Tebliđ No	:	Tebliđ No: 2004/45
R. Gazete Tarihi	:	13/1/2005
R. Gazete Sayısı	:	25699

**TÜRK GIDA KODEKSİ
DONDURMA TEBLİĞİ
(TEBLİĐ NO: 2004/45)**

Amaç

Madde 1 - Bu Tebliđin amacı, dondurmanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 - Bu Tebliđ dondurmayı kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3 - Bu Tebliđ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 - Bu Tebliđde geçen;

a) Dondurma karışımı: İçerisinde tat ve çeşidine göre, süt ve/veya süt ürünlerini, içme suyu, şeker ve izin verilen katkı maddelerini bulunduran, istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürünü,

b) Dondurma: Dondurma karışımının pastörizasyon sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürünü,

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

d) Dondurma piyasaya sunulmuş ve bileşimlerine göre:

- Sade dondurma: Süt ve vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma maddeleri ve çeşni maddeleri ihtiva etmeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı,

- Meyveli dondurma: Dondurma karışımına meyve, meyve suyu, meyve konsantresi, meyve püresi, meyve ezmesi katılması ile üretilen dondurmayı,

- Maraş usulü dondurma: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddeleri ve/veya çeşni maddelerinden oluşan dondurmayı,

- Maraş dondurması: Maraş dondurması tekniğine göre üretilen, süt, şeker, salep ve/veya izin verilen diğer katkı maddelerinden oluşan dondurmayı,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5 - Bu Tebliđ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Dondurma 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 Tebliđi" nde belirtilen şartlara uygun olmalıdır.

b) Bu Tebliđ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olmalıdır.

c) Dondurmanın bileşimine ait değerler Ek-1' de verilmiştir.

d) Hacim genişlemesi dondurmada en fazla %100, Maraş dondurmasında en fazla %35 ve Maraş usulü dondurmada en fazla %50 oranında olmalıdır.

e) Meyveli dondurma ağırlıkça en az %15 oranında meyve içermelidir. Meyve suyunda ağırlıkça en az %2.5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik meyve ilaveli meyveli dondurmalarda ise meyve oranı ağırlıkça en az %10 oranında olmalıdır.

f) Fındık, fıstık, ceviz, antep fıstığı, badem gibi sert kabuklu meyve ilaveli dondurmalarda meyve oranı ağırlıkça en az %5 oranında olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6 - Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Gıda Katkı Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır. Bu genel kurallara ek olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda renklendiriciler kullanılamaz.

Aroma maddeleri

Madde 7 - Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Gıda Aroma Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır. Bu kurallara ek olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda ve Maraş dondurmasında aroma maddesi kullanılamaz. Ancak sade dondurmada süt ve vanilya aromalarının kullanımına izin verilir.

Bulaşanlar

Madde 8 - Bu Tebliđ Kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisitler

Madde 9 - Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10 - Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11 - Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallara aşağıda verilmiştir:

a) Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Tebliđi" ne uygun olmalıdır.

b) Fermente süt ürünleri içeren dondurmalarda aerobik mezofilik bakteri sayısı değerlendirmeye alınmaz.

İşyeri özellikleri

Madde 12 - Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 13 - Bu Tebliđ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđi'nin Ambalajlama ve