|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Tarım ve Orman Bakanlığından:**TÜRK GIDA KODEKSİ FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ TEBLİĞİNDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR TEBLİĞ****(TEBLİĞ NO: 2023/ )** **MADDE 1-**30/11/2022 tarih ve 32029 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliğinin (Tebliğ No: 2022/44) 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (l) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir. “Fermentasyon sonrası ısıl işlem görmüş fermente süt ürünlerinde toplam spesifik mikroorganizma sayısı raf ömrü boyunca en fazla 102 kob/gr olmalıdır.”**MADDE 2-**Aynı Tebliğin 13 üncü maddesine aşağıda yer alan ikinci fıkra eklenmiştir.“(2) Fermentasyon sonrası ısıl işlem görmüş fermente süt ürünü, çeşnili/aromalı yoğurt ve çeşnili/aromalı süzme yoğurt en çok 500 gramlık ambalajlarda piyasaya arz edilir.**MADDE 3-** (1) Aynı Tebliğin Ek-2 sinde yer alan “Çeşnili Ürünlerde Süt Proteini Oranı Hesaplaması” aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.  “Örnek 1: %75 yoğurt (süt proteini değeri %4) içeren çeşnili yoğurtta bulunması gereken en düşük protein içeriği hesabı;Çeşnili üründeki süt proteini oranı = (75x4)/100 = %3 (Tebliğe uygun)Örnek 2: %70 yoğurt (süt proteini değeri %4) içeren çeşnili yoğurtta protein oranı;Çeşnili üründeki süt proteini oranı = (70x4)/100 = %2,8 (<%3 olduğu için Tebliğe uygun değil)”**GEÇİCİ MADDE 1-**(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2023 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.(2) 31/12/2023 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.**MADDE 4-**(1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.**MADDE 5-**(1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür. |
|  |

 |