

**TGK- KIZARTMA AMACIYLA KULLANILAN KATI VE SIVI YAĞLARIN KONTROL KRİTERLERİ
TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2007/41)**

Resmi Gazete Tarihi: 28.08.2007 Resmi Gazete Sayısı: 26627

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; gıda maddeleri üretim, satış ve toplu tüketim yerlerindeki kızartma işlemlerinde kullanılmakta olan katı ve sıvı yağların resmi kontrol ve denetimlerindeki fiziksel ve kimyasal kriterlerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, gıda maddeleri üretim, satış ve toplu tüketim yerlerinde kızartma amacıyla kullanılmakta olan katı ve sıvı yağlarını kapsar.

Hukuki dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 5/6/2004 tarih ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un 18'inci ve 23'üncü maddelerine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan

Kızartma yağı: Gıda maddelerinin kızartılması sırasında kullanılan katı ve sıvı yağı ifade eder.

Fiziksel ve kimyasal özellikler

MADDE 5 – (1) Kullanılan kızartma yağlarının fiziksel ve kimyasal özellikleri Ek-1'de verilmiştir.

Denetim

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğe ait hükümler; 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"a göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından denetlenir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki üründen Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Yürürlük

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

EK-1

Kızartma Amacıyla Kullanılmakta Olan Yağların Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	Limit
Polar Madde	≤ % 25
Dumanlanma Noktası	> 170 °C