

**TÜRK GIDA KODEKSİ  
DONDURMA TEBLİĞİ  
(TEBLİĞ NO: 2022/....)**

**Amaç ve kapsam**

**MADDE 1-(1)** Bu Tebliğın amacı, dondurmanın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, hazırlanmasını, işlenmesini, taşınmasını, depolanmasını ve piyasaya arz edilmesini sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

**Dayanak**

**MADDE 2-(1)** Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 3-** (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Çeşni maddeleri: Meyveler ve sebzeler ile bunların suyu, konsantresi, püresi, ezmesi, fındık, fıstık, antepfıstığı, badem, ceviz gibi sert kabuklu meyveler, bal, kahve, kakao, çikolata, vanilya, nane, tarçın gibi yenilebilir ürünleri,

b) Dondurma: Dondurma karışımının pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer bir ısıl işlem sonrası, tekniğine uygun olarak işlenmesi ve dondurulması ile elde edilen, yumuşak halde ya da sertleştirildikten sonra tüketime sunulan ürünü,

c) Dondurma karışımı: İçerisinde süt ve/veya süt ürünlerini, su ve şekeri bulunduran, tat ve çeşidine göre istenildiğinde salep, yumurta ve/veya yumurta ürünleri ve çeşni maddeleri gibi bileşenleri içeren, henüz dondurulmamış haldeki karışım ürünü,

ç) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olan insani tüketim amaçlı suları,

d) Şeker: 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde tanımlanan ürünleri,

e) Yumurta ve yumurta ürünleri: 20/12/2014 tarihli ve 29211 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yumurta Tebliğinde tanımlanan ürünleri, ifade eder.

(2) Piyasaya sunuluş şekli ve bileşimlerine göre;

a) Çeşnili dondurma: Dondurma karışımına çeşni maddeleri ilave edilerek elde edilen dondurmayı,

b) Sade dondurma: Kullanılması durumunda vanilya aromaları hariç olmak üzere, aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ile çeşni maddesi içermeyen dondurma karışımından elde edilen dondurmayı, ifade eder.

**Ürün özellikleri**

**MADDE 4-(1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve ilgili gıda kodeks hükümleri uygulanır.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olur.

c) Dondurmanın bileşimine ait değerler Ek-1'e uygun olur.

ç) Dondurmada hacim artış oranı en fazla %100 olur.

d) Meyve veya sebze kullanılarak üretilen çeşnili dondurmada meyve veya sebze oranı kütlice en az %15 olur. Meyve suyunda kütlice en az %2,5 oranında titre edilebilir asit bulunduran meyveler ve tropik bölgelerde yetişen aroması yüksek ve/veya yoğun kıvama sahip meyve ilaveli çeşnili dondurmalarda ve aroması yüksek ve/veya yoğun kıvama sahip sebze ilaveli çeşnili dondurmalarda ise meyve veya sebze oranı kütlice en az %10 oranında olur.

e) Fındık, fıstık, ceviz, antepfıstığı, badem gibi sert kabuklu meyve çeşnileri katılarak üretilen çeşnili dondurmalarda bu çeşnilerin bir veya birkaçının birlikte kullanılması halinde toplam çeşni oranı kütlice en az %5 oranında olur.

f) Coğrafi işaret olarak tescillenmiş dondurmalar Türk Gıda Kodeksi yatay mevzuatına aykırı olmamak koşulu ile 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında düzenlenen coğrafi işaret tescilinde belirtilen özelliklerine göre piyasaya arz edilir.

g) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt yağı haricinde yağ bileşeni ilave edilemez. Ancak üretiminde çeşni maddesi kullanılan dondurmalarda bileşiminde doğal olarak bulunması gereken süt yağına ilave olarak kullanılan çeşni maddesinden kaynaklı ve kullanılan çeşni maddesi ile orantılı olacak miktarda bitkisel yağ bulunabilir.

ğ) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde ve piyasaya arzında alkol ve/veya alkol içeren ürünler bileşen olarak kullanılmaz.

h) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere dondurma karışımı tanımında belirtilen bileşenlerden gelebilecek protein hariç olmak üzere, kollajen gibi protein esaslı bileşenler ilave edilmez.

#### **Katkı maddeleri**

**MADDE 5-(1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri için, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Bu hükümlere ilave olarak; üretiminde çeşni maddesi kullanılmayan dondurmalarda renklendiriciler kullanılmaz.

#### **Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri**

**MADDE 6- (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri için 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3. Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler aşağıdaki kurallar dikkate alınarak uygulanır.

a) Çeşni maddesi bulunmayan dondurmalarda aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. Ancak sade dondurmada sadece vanilya aromalarının kullanımına izin verilir.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde süt ve süt ürünleri aroması veren aroma vericiler kullanılmaz.

#### **Bulaşanlar**

**MADDE 7-(1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları için, 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3. Mükerrer) sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 8-(1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları için, 27/09/2021 tarihli ve 31611 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

### **Veteriner ilaç kalıntıları**

**MADDE 9-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki farmakolojik aktif maddelerin kalıntı miktarları için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

### **Hijyen**

**MADDE 10-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3. Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

(2) Fermente süt ürünleri içeren dondurmalarda toplam mezofilik aerobik bakteri sayısı değerlendirmeye alınmaz.

### **Ambalajlama**

**MADDE 11-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları için, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmelik hükümleri uygulanır.

### **Etiketleme**

**MADDE 12-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi hakkında, 26/1/2017 tarihli ve 29960 (Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uyulur:

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde gıdanın adı temel görüş alanında da yer alır.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde “%...” süt yağı içeriği Ek-1’deki grup adı ile birlikte belirtilir.

c) Çeşnili dondurmalarda kullanılan çeşni maddesinin adı ürün adı ile birlikte kullanılır.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve tek bir hayvan türüne ait sütün %100 kullanıldığı ürünlerde sütün ait olduğu hayvan türü ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin karıştırılarak kullanılması durumunda, bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi gibi türlere ait görsellere yer verilmez.

e) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin adında kesme, dövme vb ifadeler kullanılmaz. Ancak, tüketiciyi bilgilendirici olan bu ifadeler gıdanın adının yazıldığı puntodan daha büyük puntuyla olmamak kaydıyla, kullanım önerisi olarak etikette bulunabilir.

f) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler ile 7/10/2005 tarihli ve 25959 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yenilebilir Buzlu Ürünler Tebliği kapsamındaki ürünlerin aynı ambalaj içerisinde birlikte satışa sunulması durumunda ürün adı, etiketin temel görüş alanında Ek-2’de tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak belirtilir.

### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 13-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek -18 °C'de olur. Kısa süreli sıcaklık artış toleransı en fazla 3 °C olur.

#### **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 14-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizler için, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

#### **Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler**

**MADDE 15-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler için 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

#### **Koksidiyostat ve histomonostat kalıntıları**

**MADDE 16 -** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları için 8/2/2015 tarihli ve 29261 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hedef Dışı Yemlere Taşınması Önlenemeyen Koksidiyostatların ve Histomonostatların Hayvansal Gıdalardaki Maksimum Miktarları Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

#### **Avrupa Birliğine bildirim**

**MADDE 17 –** (1) Bu Tebliğ, 3/4/2002 tarihli ve 24715 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik hükümlerine göre Avrupa Birliği Komisyonuna bildirilmiştir.

#### **Karşılıklı tanıma**

**MADDE 18 –** (1) Bu Tebliğ hükümleri Avrupa Birliği üyesi bir ülkede yasal olarak üretilmiş veya yasal olarak serbest dolaşıma girmiş ürünlere uygulanmaz.

(2) Ancak Bakanlık, birinci fıkrada belirtilen ürünü, 12/3/2021 tarihli ve 31421 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Düzenlenmemiş Alanda Karşılıklı Tanıma Yönetmeliğinde belirtilen usul ve esaslara uyarak değerlendirmeye tabi tutabilir ve bunun sonucunda bu Tebliğ ile aranan koruma düzeyini eşdeğer ölçüde sağlamadığını tespit ederse ürünün piyasaya arzını yasaklayabilir, koşula bağlayabilir veya piyasadan geri çekilmesini veya toplatılmasını isteyebilir.

#### **İdari yaptırım**

**MADDE 19-** (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

#### **Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 20-**(1) 13/1/2005 tarihli ve 25699 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği (Tebliğ No: 2004/45) yürürlükten kaldırılmıştır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 01/07/2023 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 01/07/2023 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(3) Bu Tebliğ hükümlerine 01/07/2023 tarihine kadar uymak zorunda olan gıda işletmecileri; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 21 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Dondurma Tebliği hükümlerine uyarlar.

**Yürürlük**

**MADDE 21-** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 22-** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

**Ek-1**  
**Dondurmanın Bileşimi**

Ürün Grupları	Toplam Kuru Madde (kütlece %), (En az)	Süt Yağı (kütlece %)	Yağsız Süt Kuru Maddesi (kütlece %), (En az)
Yağsız Dondurma	28	Süt yağı<0,5	10
Az Yağlı Dondurma	28	0,5≤Süt yağı<3	10
Yarım Yağlı Dondurma	31	3≤Süt yağı<8	10
Yağlı Dondurma	36	8≤Süt yağı<12	10
Tam Yağlı Dondurma	40	Süt yağı≥12	10

**Ek-2**

**‘X’ Yüksekliğinin Tanımı**

**Ürün adı** ↑ x

‘X’ yüksekliği:  $x \geq 3$  mm olmalıdır.