

SÜT ÜRÜNLERİ LİSANSLI DEPO TEBLİĞİ

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, standartları belirlenen süt ürünlerinin emniyetli ve uygun koşullarda depolanmasını ve ürün senetleri vasıtasıyla ticaretinin kolaylaştırılmasını sağlamaktır.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, süt ürünlerinin depolanacağı lisanslı depolarda bulunması gereken asgari niteliklere ve depolama hizmetlerinin yürütülmesine ilişkin usul ve esaslar ile süt ürünlerine yönelik lisanslı depoculuk faaliyetlerine dair diğer hususları kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 10/2/2005 tarihli ve 5300 sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanunu ile 12/4/2013 tarihli ve 28616 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Bakanlık: Ticaret Bakanlığını,
- b) Borsa: Aralarındaki sözleşme çerçevesinde lisanslı depo işletmesince düzenlenen ürün senetlerinin kota ettirildiği, alım satımının yapıldığı ve hareketlerinin kontrol ve takip edildiği ürün ihtisas borsasını veya ürün senedi alım satımı konusunda yetkilendirilen ticaret borsasını,
- c) Çedar peyniri: Çiğ inek veya manda sütünün veya bunların karışımlarının 65 °C’ta 30 min veya 70 °C’ ta 15 ila 20 s tutularak pastörize edildikten sonra gaz oluşturmeyen laktik asit üreten bakterilerle tekniğine uygun olarak elde edilen pıhtının kesilmesi, ısıtılması ve serum ayrıldıktan sonra belli bir süre alt üst edilmesi suretiyle elde edilen ve olgunlaştırıldıktan sonra tüketime sunulan mamulü,
- ç) Depolama hizmetleri: Lisanslı depoya kabul edilen süt ürünlerinin; tartılması, yüklenmesi, taşınması, nakliyesi, depolanması, ürünün depodan çıkarılması gibi hizmetleri,
- d) Kanun: 10/2/2005 tarihli ve 5300 sayılı Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Kanununu,
- e) Lisans: Bakanlıkça verilen faaliyet iznini gösterir belgeyi,
- f) Lisanslı depo: Lisans kapsamında süt ürünlerinin sağlıklı koşullarda muhafaza ve ticarî amaçla depolanması hizmetlerini sağlayan tesisleri,
- g) Lisanslı depo işletmesi/işleticisi: Süt ürünlerinin depolanmasıyla iştigal eden ve geçerli bir lisansa sahip anonim şirketi,
- ğ) Mudî: Depolama hizmetleri için süt ürünlerini lisanslı depoya teslim eden veya lisanslı depo işletmesince düzenlenen ürün senedini mevzuata uygun olarak elinde bulunduran gerçek veya tüzel kişiyi,
- h) Peyniraltı suyu tozu: Peyniraltı suyundan suyun uzaklaştırılmasıyla elde edilen ve son üründeki nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu toz ürünü,
- ı) Süt tozu: Yağlı, yağsız kısmen veya tamamen alınmış süttten, kremadan veya bu ürünlerin karışımından suyun doğrudan uzaklaştırılması ile elde edilen ve son üründeki nem içeriğinin ağırlıkça en fazla %5 oranında olduğu katı ürünü,
- i) Süt ürünleri: Süt tozu, peyniraltı suyu tozu, tereyağı (**Değişik ibare:RG-2/12/2023-32387**) , çedar peyniri, beyaz peynir, tulum peyniri, İzmir tulum peyniri ve Urfa peynirini,
- j) Tereyağı: Ağırlıkça en az %80, en fazla %90 oranında süt yağı, en fazla %2 oranında yağsız süt kuru maddesi ve en fazla %16 oranında su içeriğine sahip ürünü,
- k) Ürün senedi: Lisanslı depo işletmesince düzenlenen, süt ürünlerinin mülkiyetini temsil ve rehnini temin eden kıymetli evrakı,
- l) Yetkili sınıflandırıcı: Süt ürünlerini analiz eden, ürünün nitelik ve özelliklerini belirleyen, standartlara uygun olarak sınıflandıran ve bu durumu belgeleyen, Bakanlıkça lisans verilmiş laboratuvarları işleten gerçek ve tüzel kişileri,
- m) Yönetmelik: Tarım Ürünleri Lisanslı Depoculuk Yönetmeliğini,
- n) (**Ek:RG-2/12/2023-32387**) Beyaz peynir: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin, tekniğine uygun olarak işlenmesiyle üretilen, üretim

aşamalarındaki farklılıklara göre taze veya olgunlaştırılmış olarak tanımlanabilen, çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren salamuralı peyniri,

o) **(Ek:RG-2/12/2023-32387)** Hammadde: Peynir üretiminde kullanılan toplam süt proteini/kazein oranı bozulmamış inek, koyun, keçi, manda sütleri ile bu sütlerin uygun orandaki karışımlarını, rekonstitüe ve rekombine sütleri,

ö) **(Ek:RG-2/12/2023-32387)** İzmir tulum peyniri: Aydın, Balıkesir, İzmir ve Manisa illerinde yetişen hayvanlardan elde edilen ve %50 koyun, %25 keçi ile %25 inek sütü kullanılarak yöreye özgü metotla üretilip en az 4 ay süre ile olgunlaştırılan peyniri,

p) **(Ek:RG-2/12/2023-32387)** Olgunlaşma: Her peynir çeşidinin kendine özgü yapı, tat ve aroma gibi özellikleri kazanabilmesi için belirli koşullarda ve belirli bir sürede geçirdiği fiziksel, mikrobiyolojik, enzimatik değişimler ve etkileşimler sonucu oluşan biyokimyasal olayların tümünü,

r) **(Ek:RG-2/12/2023-32387)** Tulum peyniri: Hammaddenin peynir mayası kullanılarak pıhtılaştırılması ile elde edilen telemenin fermantasyonunu takiben ufalanıp tuzlanması, daha sonra gıdaya teması uygun bir ambalaj malzemesine veya deri tulumlara sıkıca basılarak üretilen ve olgunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilen çeşidine özgü karakteristik özellikler gösteren peyniri,

s) **(Ek:RG-2/12/2023-32387)** Urfa peyniri: Çiğ inek, koyun ve keçi sütlerinden veya bu sütlerin karışımı ile kendine özgü yöntemlerle üretilen, üretim sürecinin sonunda olgunlaştırılmamış/taze peyniri ve sertlik derecesine göre yarı sert ve sert olmak üzere salamurada olgunlaştırılmış peyniri, ifade eder.

Depolarda bulunması gereken asgari nitelikler

MADDE 5 – (1) Süt ürünlerinin depolanacağı lisanslı depoların;

a) Taban, iç ve dış duvar yüzeyleri ile çatısının, süt ürünlerine yabancı madde karışmasını ve kirlenmesini önleyecek, güneş ışığını ve rutubeti geçirmeyecek, süt ürünlerini her türlü koku ve hava etkisi ile iç ve dış zararlardan koruyacak şekil ve nitelikte olması,

b) Tabanının ve duvarlarının yıkanabilir ve temizlenebilir, gerektiğinde dezenfekte edilebilir, kolay drene edilebilir, aşınma, dökülme, kondensasyon yapmayacak ve toksik etki yaratmayacak malzemedir olması, duvarlarında, tabanında ve tavanında çatlakların olmaması, kapılarının geniş, sızdırmaz ve zararlıların girmesini engelleyecek nitelikte olması,

c) Yağsız süt tozu ve yağsız peyniraltı suyu tozu için en çok 25 °C ve en çok %60 nem oranını, yüksek yağlı, tam yağlı ve yarım yağlı süt tozu ile yağlı peyniraltı suyu tozu için en çok 20°C ve en çok %60 nem oranını, tereyağı ve çedar peyniri için -18 °C ve en çok %75 nem oranını **(Ek ibare:RG-2/12/2023-32387)** , beyaz peynir için en çok 4°C ve en çok %60 nem oranını, tulum peyniri ve İzmir tulum peyniri için en çok 3°C ve en çok %45 nem oranını, Urfa peyniri için -18°C'yi sağlayacak özellikte ve kapalı olması, süt ürünlerinin depolara aktarılması ya da depodan tahliyesi amacıyla ihtiyaç duyulan nakil ve diğer araç ve gereçlerin rahatça çalışabileceği genişlikte boş alanların ve geçiş yerlerinin bulunması,

ç) Farklı sınıflara ait süt ürünlerinin karışmasını ve niteliklerinin bozulmasını önleyecek büyüklük ve nitelikte olması,

d) Yeterli nem alma ve havalandırma sistemi, belgelendirilmesi suretiyle yeterli yangın söndürme sistemi, kaçak akıma ve neme karşı korumalı özel muhafazalı elektrik sistemi ile süt ürünlerinin depolara nakledilmesi için gerekli altyapı ve nakil sistemine sahip olması,

e) Depolama hizmetleri ve depolamayla ilgili ihtiyaç duyulan diğer yan hizmetleri yerine getirebilecek teknik donanıma sahip bulunması,

f) 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliğine uygun olması,

gereklidir.

(2) Bakanlık, depolanacak süt ürünlerinin sağlıklı koşullarda muhafazasına yönelik gerekli gördüğü diğer depo niteliklerini arayabilir ve uygulamaya koyabilir.

(3) Lisanslı depo işletmesinin; süt tozu ve peyniraltı suyu tozu için lisansa tabi kapalı depo kapasitesi 10.000 tondan, her bir şubesinin kapalı depo kapasitesi ise 3.500 tondan; tereyağı **(Değişik**

ibare:RG-2/12/2023-32387) , çedar peyniri, beyaz peynir, tulum peyniri, İzmir tulum peyniri ve Urfa peyniri için ise lisansa tabi kapalı depo kapasitesi (Değişik ibare:RG-2/12/2023-32387) 4.000 tondan, her bir şubesinin kapalı depo kapasitesi ise 2.500 tondan az olamaz.

(4) Süt ürünlerinin depolanacağı yerler, belirli bir sistematığe göre numaralandırılır. Depoların numaralandırılması giriş kapılarının üzerine yapılır, depo içindeki ünitelerin numaralandırılması ise süt ürünlerinin karışmasına mahal vermeyecek şekilde kolayca görülebilecek biçimde yapılır. Bakanlık, numaralandırmanın nasıl yapılacağı konusunda standart bir düzenleme yapıp zorunlu uygulamaya koyabilir.

Sermaye

MADDE 6 – (1) Lisanslı depo işletmesinin;

a) Süt tozu ve peyniraltı suyu tozunda;

1) 10.000 ton için; 2 milyon TL,

2) 10.001 ila 20.000 ton için; 2,5 milyon TL,

3) 20.001 ila 30.000 ton için; 3 milyon TL,

4) 30.000 tonu aşan her 10.000 ton için de ilave 500 bin TL,

b) Tereyağı (**Değişik ibare:RG-2/12/2023-32387)** , çedar peyniri, beyaz peynir, tulum peyniri, İzmir tulum peyniri ve Urfa peynirinde;

1) (**Ek ibare:RG-2/12/2023-32387)** 4.000 ila 7.000 ton için; 2 milyon TL,

2) 7.001 ila 14.000 ton için; 2,5 milyon TL,

3) 14.001 ila 28.000 ton için; 3 milyon TL,

4) 28.001 ila 56.000 ton için; 3,5 milyon TL,

5) 56.000 tonu aşan her 10.000 ton için de ilave 500 bin TL,

asgari ödenmiş sermayeye sahip olması gerekir.

(2) Hem süt tozu/peyniraltı suyu tozu hem de tereyağı/çedar peyniri (**Ek ibare:RG-2/12/2023-32387)** /beyaz peynir/tulum peyniri/İzmir tulum peyniri/Urfa peyniri depolayacak lisanslı depo işletmelerinin asgari sermayelerinin belirlenmesinde, birinci fıkrada depolama kapasitelerine göre belirtilen asgari sermayelerin toplamı esas alınır.

Tartım makbuzu ve ürün senedi

MADDE 7 – (1) Yönetmelikte belirtilen bilgilere ek olarak;

a) Tartım makbuzunda üretici firmanın adı, unvanı, adresi, ürünün parti numarası, son tüketim tarihi ve miktarına,

b) Ürün senedinde ise üretici firmanın adı, unvanı, adresi, ürünün parti numarası, son tüketim tarihi, miktarı ile birlikte işleme ve piyasaya sunum şekline, ilişkin bilgiler yer alır.

Depolanabilecek ürünler

MADDE 8 – (1) Depolanmaya ve standartlara uygun süt ürünleri depolanabilir.

(2) Depolama şartları uygun olmayan, sağlığı olumsuz etkileyecek düzeyde bulunan, Türk Gıda Kodeksi ve diğer ilgili mevzuatta öngörülen şartları taşımayan süt ürünleri lisanslı depolara alınmaz.

(3) (**Ek:RG-2/12/2023-32387)** Bu Tebliğ kapsamında, deriye basılmış tulum peynirleri lisanslı depolara alınmaz.

Süt ürünlerinin tartımı ve depolanması

MADDE 9 – (1) Mevzuatına uygun olarak tartım işlemi ile analiz ve sınıflandırması yapılmış süt ürünleri lisanslı depoya kabul edilir.

Süt ürünlerinin lisanslı depoya geçici olarak kabulü

MADDE 10 – (1) Süt ürünleri depolama amacından ziyade nakletme veya bir işletmede kullanılmak üzere kısa süreli muhafaza etme gibi amaçlarla lisanslı depoya en fazla 150 günü geçmeyecek şekilde geçici olarak kabul edilebilir. Bu durumda lisanslı depo işletmesi, süt ürünü sahibiyle kendisi arasında yaptığı özel sözleşme çerçevesinde süt ürünlerini depolar ve depo ücret tarifesinden farklı olarak ücret talep edebilir. Ancak, bu şekilde kabul edilecek süt ürünlerinin miktarı, süt ürünlerinin depolama döneminin başlangıcını takip eden ilk üç ay içinde merkez veya şubede süt ürünleri için tahsis edilen depolama kapasitesinin yüzde yirmisini geçemez. Bu fıkrada belirtilen geçici

depolama süresi, gerekli görülmesi halinde genel olarak veya lisanslı depo işletmesi bazında Bakanlıkça en fazla yarısı oranında arttırılıp azaltılabilir.

(2) Birinci fıkraya göre geçici olarak kabul edilen süt ürünlerine ilişkin ürün senedi düzenlenmez. Ancak, bu süt ürünlerinin lisanslı depoda geçici olarak bulundurma amacı ortadan kalkarsa veya geçici depolama süresi aşılsa ürün senedi düzenlenir.

(3) Geçici olarak depoya kabul edilen süt ürünleri, ürün senedi düzenlenen süt ürünlerinden ayrı olarak depolanır. Süt ürününün geçici olarak depolandığı, hem depo hem de kayıtlarda gösterilir. Kayıtlarda, süt ürününün ağırlığı ve adedi ile mislen depolanan süt ürünlerinde ürünün depoya konulmasından önce yetkili sınıflandırıcılarca yapılan analiz sonucuna ilişkin bilgiler de yer alır.

(4) Geçici olarak depoya kabul edilen süt ürünlerine ilişkin ürünün sahibi ve lisanslı depo işletmesi arasında çıkan ihtilaflar, aralarındaki sözleşme ve genel hükümlere göre çözülür.

Süt ürünlerinin depolara yerleştirilmesi, ayrı depolanması ve teslimi

MADDE 11 – (1) Süt ürünleri; sınıf ve kalitelere göre tahsis ve tasnif edilmiş, numaralanmış lisanslı depo raflarında ya da paletli olarak, sınıf ve kaliteleri aynı olan süt ürünleri ile karıştırılarak depolanır.

(2) Süt ürünleri mudinin talebi ve lisanslı depo işletmesinin kabulü halinde, diğer süt ürünleri ile karıştırılmadan orijinal hali korunarak ayrı raflara ya da paletlere konularak depolanabilir. Bu durumda süt ürünleri, diğer süt ürünleriyle karıştırılmadan açıkça ve fark edilebilir şekilde işaretlenir. Ayrı depolanan süt ürünlerinin depodaki yeri kayıtlarda açık şekilde gösterilir.

(3) Diğer süt ürünleriyle karıştırılmadan aynen depolanan süt ürünleri, aynı orijinal haliyle; aynı sınıf ve kalitedeki diğer süt ürünleriyle karıştırılarak depolanan süt ürünleri ise ilk giren ilk çıkar metoduyla mudilere teslim edilir.

Süt ürünlerinin korunması

MADDE 12 – (1) Lisanslı depo işletmesi, lisans askıya alınmış olsa bile her zaman, sorumluluğu altında bulunan süt ürünlerinin muhafazasında gerekli dikkati ve özeni gösterir.

(2) Depo her zaman temiz olmalı ve yangın tehlikesini artıran, ürünün sağlıklı ve uygun koşullarda muhafazasını engelleyen kızışma, yüksek sıcaklık, nem, hava ve ışıktan, kemirgen hayvan, mikroorganizma, böcek ve tozlar ile yabancı kokulardan korunmalıdır.

(3) Deponun, ambalaj ve ünitelerin temizlik ve dezenfeksiyonunda TSE ISO/TS 22002-1, Gıda Güvenliğinde Önkoşul Programları - Bölüm 1: Gıda İmalatı standardının şartları sağlanmalıdır.

(4) Süt ürünlerine zarar verecek hale gelmiş depolar, gerekli tadilatlar yapıncaya ve ürünün bozulmadan sıhhatli ve uygun şekilde depolanmasına elverişli hale getirilinceye kadar kullanılmaz.

Süt ürünlerinin azami depolama süresi

MADDE 13 – (1) Üretiminden itibaren; yağsız süt tozu ve yağsız peyniraltı suyu tozu (**Ek ibare:RG-2/12/2023-32387**), beyaz peynir, tulum peyniri, İzmir tulum peyniri ve Urfa peyniri azami 18 ay, yarım yağlı süt tozu azami 15 ay, tam yağlı süt tozu azami 9 ay, yüksek yağlı süt tozu azami 6 ay, yağlı peyniraltı suyu tozu azami 12 ay, tereyağı ve çedar peyniri ise azami 24 ay süreyle lisanslı depolarda depolanabilir.

(2) Süt ürünlerinin üretim zamanı, ürün sahibinin beyanı ile gerekli analiz ve incelemelerle tespit edilir.

(3) Süt ürünlerinin depolama döneminin başlangıç ve bitiş tarihleri, uygulama göz önünde bulundurularak Bakanlıkça belirlenir ve internet sayfasında ilan edilir.

Yürürlük

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Ticaret Bakanı yürütür.

Tebliğin Yayımlandığı Resmî Gazete'nin	
Tarihi	Sayısı
27/6/2019	30814
Tebliğde Değişiklik Yapan Tebliğlerin Yayımlandığı Resmî Gazetelerin	

	Tarihi	Sayısı
1.	2/12/2023	32387