

Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (No: 2025/18) (23.08.2025 t. 32995 s. R.G.)

Tarım ve Orman Bakanlığından:

Amaç ve kapsam

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

(2) Bu Tebliğ, krema ve kaymağı kapsar.

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) Akışkan: Donma sıcaklığı üzerindeki sıcaklıklarda sıvı olma durumunu,

b) Çeşni maddesi: Bu Tebliğ kapsamındaki işlem görmüş kremalara ilave edilebilecek baharat, bal, meyve ve sebzeleri,

c) İşlem görmüş kremler: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun işlem ve proseslere tabi tutulması yoluyla elde edilen ve aşağıda belirtilen kremalardan;

1) Asitlendirilmiş krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın organik asit ve/veya asitlik düzenleyicilerin kullanılması sonucunda koagüle olarak veya olmaksızın pH değeri düşürülmüş kremayı,

2) Çırpma krema: Çırpma işlemine tabi tutulması amaçlanan, tüketici tarafından kullanılması istendiğinde çırpma işlemini kolaylaştıracak şekilde hazırlanmış akışkan haldeki krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı,

3) Fermente krema/ekşi krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın uygun starter kültür ile fermentasyonu sonucu pH değeri düşürülmüş, koagüle olan veya olmayan kremayı,

4) Köpük krema: Yağsız sütteki süt yağı emülsiyonu bozulmadan, içerisine hava veya inert gaz eklenmiş akışkan krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremayı,

5) Köpüren krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremanın, basınçlı püskürtücü bir kap içinde itici bir gazla ambalajlanması ile elde edilen ve kaptan çıktığında köpük krema haline gelen akışkan kremayı,

6) Sıvı krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan, doğrudan tüketim ve/veya doğrudan kullanım amacıyla hazırlanarak ve ambalajlanarak elde edilen akışkan kremayı,

7) Sürülebilir krema: Krema, rekonstitüe krema ve/veya rekombine kremadan, doğrudan tüketim ve/veya doğrudan kullanım amacıyla hazırlanarak ve ambalajlanarak elde edilen sürülebilir nitelikteki akışkan olmayan kremayı,

ç) Kaymak: Sütün ve/veya kremanın tekniğine uygun şekilde en az 90 °C de ısıtılmasına tabi tutulması ve tekniğine uygun olarak soğutulması ile elde edilen süt ürününü,

d) Krema: Sütten fiziksel olarak ayırmak suretiyle elde edilen, yağsız süt içinde yağ emülsiyonu formunda, yağca zengin akışkan süt ürününü,

e) Krema tozu: Kremadan suyun uzaklaştırılması ile elde edilen toz süt ürününü,

f) Rekombinasyon: Su ilave edilerek veya edilmeden, süt kuru maddesi ile süt yağının, elde edilecek ürün kompozisyonuna uygun oranda karıştırılmasını,

g) Rekombine krema: Süt ürünlerinden, su eklenerek veya eklenmeden rekombinasyon işlemi ile elde edilen, (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı,

ğ) Rekonstitüsyon: Suyu kısmen veya tamamen uzaklaştırılmış süt ürününe, elde edilecek ürüne uygun su/kuru madde oranını sağlayacak biçimde su ilave edilmesini,

h) Rekonstitüe krema: Konsantre veya toz kremadan rekonstitüsyon işlemi ile elde edilen, (d) bendinde tanımlanan krema ile aynı nihai ürün karakteristiklerine sahip olan kremayı,

ı) Starter kültür: Fermente/ekşi krema üretiminde esas olarak asitliği artırmak ve kremaya kendine özgü tat, aroma gibi özellikleri kazandırmak amacıyla kullanılan, içeriğinde laktik asit bakterilerini bulunduran mikroorganizma kültürlerini,

i) 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,

j) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (Tebliğ No: 2022/10)’nde tanımlanan şekerleri,

k) Tuz: 16/8/2013 tarihli ve 28737 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (Tebliğ No: 2013/48)’nde tanımlanan tuzları,

l) Yabancı madde: Krema ve kaymak üretiminde kullanımına izin verilen bileşenler dışında krema ve kaymakta bulunabilecek her türlü organik ve/veya inorganik maddeyi,
ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 4- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması gereken özellikler şunlardır:

- a) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ürünlerde kullanılan çiğ süt ve/veya süt ürünleri için, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ve ilgili gıda kodeks hükümleri uygulanır.
- b) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler inek, koyun, keçi ve/veya manda sütünden elde edilir.
- c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has tat, koku ve yapıda olmak zorundadır.
- ç) Fermente/ekşi krema üretiminde kullanılacak laktik asit bakterilerinin son tüketim tarihine kadar ürünün içinde mevcut, canlı ve aktif olması gerekir.
- d) Doğrudan tüketime sunulacak veya perakende gıda işletmesine gönderilecek krema ve kaymaklar en az pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtıl işlem gördükten sonra piyasaya sunulur. Sanayide kullanılacak krema ve kaymak ise işleme aşamasında pastörizasyon veya pastörizasyona eş değer ısıtıl işlem gördükten sonra tüketime sunulur.
- e) Krema tozunun bileşimi Ek-1’de belirtilen kriterlere uygun olmak zorundadır.
- f) Kaymak/kremalar içerdikleri süt yağı oranlarına göre Ek-2’ye uygun olarak sınıflandırılır.
- g) Ürünlerin titrasyon asitliği; Ek-3’te belirtilen kriterlere uygun olmak zorundadır.
- ğ) Coğrafi işaret olarak tescil edilen krema ve kaymak, Türk Gıda Kodeksinin yatay gıda kodeksine ilişkin mevzuata 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.
- h) Kremalara, kıvam artırmak veya stabilize etmek amacıyla en az %35 (m/m) süt proteini içeren süt tozu, kazein, serum proteini ürünleri ve/veya konsantreleri ve/veya karışımları, kütlece en fazla %2 oranında ilave edilebilir.
- ı) Kremalara kütlece en fazla %0,1 oranında yenilebilir kazeinat ilave edilebilir.
- i) Çırpma ve köpük kremaların üretiminde şeker kullanılabilir.
- j) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerde süt yağı dışında hiçbir hayvansal yağ ve bitkisel yağ bulunamaz.
- k) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere süt proteini dışındaki protein ilave edilemez.
- l) Köpük krema ve köpüren kremaların üretiminde sadece karbondioksit, nitrojen ve azot oksit gazı kullanılabilir.
- m) Köpük kremada hacim artışı en az %30 olması gerekir.
- n) Sadece fermente/ekşi krema ve asitlendirilmiş kremalara en fazla %0,5 oranında tuz ilave edilebilir.
- o) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin peroksidad testine negatif reaksiyon vermesi gerekir.
- ö) Çeşnili işlem görmüş kremalarda taklit ve tağşişe sebebiyet verecek çeşni maddesi kullanılamaz.
- p) Kaymak ürününde çeşni maddesi kullanılamaz.

Katkı maddeleri

MADDE 5- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Aroma vericiler

MADDE 6- (1) Çeşnili işlem görmüş kremada kullanılan aroma vericiler hakkında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği

Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

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

(3) Çeşni maddesi bulunmayan işlem görmüş kremalarda ve kaymak ürününde aroma vericiler kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 7- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında, 5/11/2023 tarihli ve 32360 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 hakkında, 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 9- (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri hakkında, 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 hakkında, Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 13/2/2025 tarihli ve 32812 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Ambalajlama

MADDE 11- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları hakkında, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair 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 yer alır.
- b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketinde tam yağlı, az yağlı veya küttelece “%...” süt yağı içeriği Ek-2’ye uygun olarak, gıdanın adı ile birlikte temel görüş alanında yer alır.
- c) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerle benzer amaçlar için üretilen ve bu Tebliğ kapsamı dışında kalan ürünlerin etiketinde, reklam, tanıtım ve sunumunda “krema” ifadesi kullanılamaz.
- ç) “İşlem görmüş krema” ifadesi gıdanın adı olarak kullanılmaz.
- d) İşlem görmüş kremalarda gıdanın adı, ürün özelliğine göre tanımlarda yer alan adlandırmalara uygun olarak belirtilir.
- e) Çeşnili işlem görmüş kremalarda kullanılan çeşni maddesi ve yüzde miktarı gıdanın adı ile birlikte temel görüş alanında yazılır.
- f) 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (i) ve (n) bentleri kapsamında şeker veya tuz eklenen ürünlerde, temel görüş alanında “ % ... ilave şeker/tuz içerir.” ifadesine yer verilir.
- g) Fermente krema/ekşi krema ve asitlendirilmiş krema üretiminde enzim kullanılması durumunda gıdanın etiketinde bileşen listesinde veya bileşen listesinin altında kullanılan enzim belirtilir.
- ğ) Krema ve kaymak üretiminde kullanılan sütün tek bir türe ait olması durumunda türün adı gıdanın adı ile birlikte belirtilebilir. Bu ürünlerde hayvan türünün görselleri etikette kullanılabilir.
- h) Krema ve kaymak üretiminde farklı hayvan türlerine ait sütlerin veya kremaların karıştırılarak kullanılması durumunda elde edildiği türlerin adları, gıdanın adının yanında “İnek, koyun, keçi ve manda sütlerinden/ kremalarından üretilmiştir.” gibi ifadelerle belirtilir. Bu ürünlerin etiketinde inek, koyun, keçi ve manda gibi türlere ait görsellere yer verilemez.
- ı) Sürülebilir kremanın etiketinde gıdanın adı Ek-4’te tanımlanan x-yüksekliğinin en az 3 mm olduğu punto büyüklüğündeki karakterler kullanılarak belirtilir.

Gıda enzimleri

MADDE 13- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılacak gıda enzimleri hakkında, 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

(2) Sadece fermente/ekşi krema ve asitlendirilmiş kremaların üretiminde teknoloji gereği kimozen enzimi ve/veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğine uygun diğer pıhtılaştırıcı enzimler yalnızca ürünün yapısını iyileştirmek amacıyla kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 14- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması hakkında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

(2) Krema tozu ve UHT işlemi uygulanmış kremalar hariç olmak üzere, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması, depolanması ve son tüketiciye arz edilmesi sırasında sıcaklık en yüksek 4 °C’de olması gerekir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 15- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hakkında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler

MADDE 16- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler hakkında, 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 17- (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki koksidiyostatların ve histomonostatların miktarları hakkında, 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.

İdari yaptırım

MADDE 18- (1) Bu Tebliğ hükümlerine aykırı davrananlar 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 19- (1) 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1- (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2025 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2025 tarihinden önce üretilen ürünler raf ömrü sonuna kadar piyasada bulunabilir.

(3) Gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 19 uncu madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliği (Tebliğ No: 2003/34) hükümlerine uymak zorundadırlar.

Yürürlük

MADDE 20- (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21- (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

Ekleri için tıklayınız

Ek-1

Krema Tozunun Bileşimi

Özellikler	Kütlece (%)
Süt yağı (m/m)	En az 42
Süt yağsız kuru maddede protein (m/m)	En az 34
Su* (m/m)	En fazla 5

* Laktozun kristal suyu içeriği dahil değildir.

Ek-2

Krema/Kaymak Süt Yağı İçerikleri

Ürün	Kütlece (%)
Tam yağlı krema*	Süt yağı ≥ 45
Az yağlı krema*	$18 > \text{süt yağı} \geq 10$
% ...yağlı krema*	$45 > \text{süt yağı} \geq 18$
Çırpma krema ve köpük krema	En az 28
Tam yağlı çırpma krema ve Tam yağlı köpük krema	En az 35
Sürülebilir krema	En az 30
Kaymak**	En az 60

* Çırpma krema, köpük krema ve sürülebilir krema dışındaki kremaların süt yağı içeriklerine göre sınıflandırılması için geçerlidir.

** Kaymakta süt yağı içeriğine göre sınıflandırma yapılmaz.

Ek-3

Kremaların Kimyasal Özellikleri

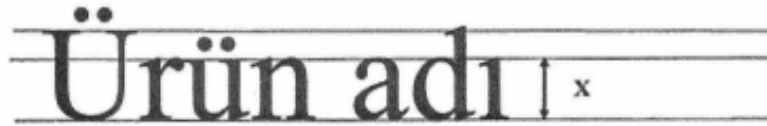
	Titrasyon Asitliği (% Laktik asit cinsinden)
Krema*	En fazla 0,225
Köpük krema	En fazla 0,025
Fermente (ekşi)/Asitlendirilmiş krema	0,225 – 0,67

* Köpük krema, fermente(ekşi) ve asitlendirilmiş krema dışındaki kremaların titrasyon asitliği için geçerlidir.

Ek-4

“X” Yüksekliğinin Tanımı;

‘X’ Yüksekliğinin Tanımı

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