

## YEMLERDE KULLANILACAK YAĞLAR HAKKINDA TEBLİĞ

Yetki Kanunu: 1734

Yayımlandığı R.Gazete: 17.09.2004-25586

Tebliğ No: 2004/35

### **BİRİNCİ BÖLÜM** **Amaç, Kapsam ve Hukuki Dayanak**

#### **Amaç**

**Madde 1-** Bu Tebliğ; hayvan beslemede kullanılacak yağların kalite kriterlerini belirlemek amacıyla hazırlanmıştır.

#### **Kapsam**

**Madde 2-** Bu Tebliğ, hayvan beslemede kullanılan yağların kalite kriterleri ile ilgili hususları kapsar.

#### **Hukuki Dayanak**

**Madde 3-** Bu Tebliğ, 7/7/1973 tarihli ve 14557 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan 1734 sayılı Yem Kanunu’nun 2 nci ve 5 inci maddeleri ile 15/5/1997 tarihli ve 22990 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan Yem Yönetmeliği’nin 12 nci maddesine dayanılarak hazırlanmıştır.

### **İKİNCİ BÖLÜM** **Tanımlar, Sınıflandırma ve Kalite Kriterleri**

#### **Tanımlar**

**Madde 4-** Bu Tebliğde geçen;

- Bakanlık: Tarım ve Köyişleri Bakanlığını,
- Yemlik yağ: Madde 5’de sınıflandırılan yağlardır.

#### **Sınıflandırma**

**Madde 5-** Yemlik yağlar aşağıdaki şekilde sınıflandırılır.

- Bitkisel yağlar: Yağlı tohum ve meyvelerden elde edilen yağlardır.
- Hayvansal yağlar: Aşağıda belirtilen hayvanlardan elde edilen yağlardır.

-Don yağı (Tallow): Rendering işletmelerinde sığır, koyun, keçi gibi ruminant hayvanlardan çıkarılan yağlardır.

-Tavuk yağı: Tavuk kesimhanelerinde tavuk gövdesi ve iç organlarından ayrılan ve diğer yenilmeyen organların rendering tesislerinde işlenmesiyle elde edilen yağlardır.

-Balık yağı: Balık unu işletmelerinde balık ve balık artıklarının işlenmesiyle elde edilen yağlardır.

3) Asit yağlar: Ham yağların rafinasyon işlemi yan ürünü olan soapstock’ların sülfürik asitle muamelesi sonucu elde edilen yağlardır.

4) Hidrolize yağlar: Bitkisel ve hayvansal yağların yemeklik yağ üretimi ya da sabun yapımında işlenmeleri sırasında elde edilen yağlardır.

5) Korunmuş (bypass) yağlar: Yağ asitlerinin kalsiyum (Ca) ile tuz oluşturmaları ya da ham yağlardan değişik fiziksel ve kimyasal işlemler sonucu elde edilen stabil (inert) yağlardır.

6) Karışık yağlar: Yukarıda belirtilen yağların karışımından oluşan yağlardır.

Kalite kriterleri

**Madde 6-** Yemlik yağların kalite kriterleri

Hayvan beslemede kullanılacak yemlik yağların nem, tortu, sabunlaşmayan maddeler, toplam yağ asitleri, serbest yağ asitleri ve iyot değerlerine ilişkin kalite kriterleri Ek-1 deki tabloda verilmiştir. Kalite kriterleri uygun olan yağların yemlik yağ olarak kullanımına izin verilir. İthalat ve ihracat sırasında Ek-1 de belirtilen kalite kriterleri yanında, gerekli görülmesi halinde Bakanlıkca ek bilgi ve belgeler istenebilir.

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM** **Yürürlük ve Yürütme**

**Yürürlük**

**MADDE 7-** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer

**Yürütme**

**MADDE 8-** Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür

**EK-1**

**Yemlik Yağların Kalite Kriterleri**

Yemlik yağ çeşitleri	Yemlik yağlarda aranan özellikler						
	Nem En çok (%)	Tortu En çok (%)	Sabunlaşmayan Maddeler En çok (%)	Toplam yağ asitleri (%)	Serbest yağ asitleri (%)	İyot sayısı	Peroksit değeri En çok (meq/kg)
Bitkisel yağlar							
Soya yağı	1	1	1,5	<sup>3</sup> 90	-	110-140	20
Ayçiçeği yağı	1	1	1,5	<sup>3</sup> 90	-	110-150	
Oleik a. yüksek ayçiçek y.	1	1	2	<sup>3</sup> 90	-	75-90	
Pamuk yağı	1	1	2	<sup>3</sup> 90	-	95-115	
Mısır yağı	1	1	3	<sup>3</sup> 90	-	100-135	
Kanola yağı	1	1	2	<sup>3</sup> 90	-	90-130	
Yerfıstığı yağı	1	1	1	<sup>3</sup> 90	-	80-110	
Hindistan cevizi yağı	1	1	1,5	<sup>3</sup> 90	-	5-15	
Palm yağı	1	1	1,5	<sup>3</sup> 90	-	45-65	
Palm olein	1	1	1,5	<sup>3</sup> 90	-	<sup>3</sup> 56	
Palm stearin	1	1	1,5	<sup>3</sup> 90	-	£ 48	
Palm çekirdeği yağı	1	1	1,5	<sup>3</sup> 90	-	10-35	
Diğer bitkisel yağlar	1	1	3	<sup>3</sup> 90	-	-	
Hayvansal yağlar							
Don yağı	1	1	1	<sup>3</sup> 90	£ 15	35-60	20
Tavuk yağı	1	1	1	<sup>3</sup> 90	£ 15	60-90	
Balık yağı	1	1	-	<sup>3</sup> 90	£ 15	<sup>3</sup> 100	
Asit yağlar	1	1	4	<sup>3</sup> 85	<sup>3</sup> 50	<sup>3</sup> 100	20
Hidrolize yağlar	1	1	6	<sup>3</sup> 85	-	-	20
Korunmuş (by-pass) yağlar	5	-	4	<sup>3</sup> 70	-	-	-
Karışık yağlar	1	1	4	<sup>3</sup> 85	-	-	20