

|                         |   |                                              |
|-------------------------|---|----------------------------------------------|
| <b>Bakanlık Adı</b>     | : | Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:            |
| <b>Tebliğin Adı</b>     | : | Yemlerde Kullanılacak Yağlar Hakkında Tebliğ |
| <b>Tebliğ No</b>        | : | Tebliğ No: 2004/35                           |
| <b>R. Gazete Tarihi</b> | : | 17/9/2004                                    |
| <b>R. Gazete Sayısı</b> | : | 25586                                        |

## YEMLERDE KULLANILACAK YAĞLAR HAKKINDA TEBLİĞ (TEBLİĞ 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.

1) Bitkisel yağlar : Yağlı tohum ve meyvelerden elde edilen yağlardır.

2) 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 görölmesi halinde Bakanlıkça 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 Köyşleri Bakanı yürütür

EK-1  
Yemlik Yağların Kalite Kriterleri

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