



TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU



800 yıllık geleneği,
geleceğe, yeni nesillere,
yenilenerek taşıyoruz...

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

SAYI : AR.GE.GI.25.13/163

KONU : Türk Gıda Kodeksi Tebliği

16.04.2013 1049

FEDERASYONLAR

Türkiye Şoförler ve
Otomobilciler Federasyonu
Türkiye Bakkallar ve Bayiler
Federasyonu
Türkiye Madeni Eşya
Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve
Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Kahveciler,
Kıraathaneciler, Büfeciler
Federasyonu
Türkiye Elektrik, Elektronik ve
Benzerleri Teknisyenleri Esnaf
ve Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Terziler,
Konfeksiyoncular ve Giyim
Sanatkarları Federasyonu
Türkiye Berberler ve Kuaförler
Federasyonu
Türkiye Lokantacılar,
Kebapçılar, Pastacılar ve
Tatlıcılar Federasyonu
Türkiye Umum Ayakkabıcılar
Federasyonu
Türkiye Fırıncılar Federasyonu
Türkiye Kasaplar, Besiciler,
Et ve Et Ürünleri Esnaf ve
Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Sebzeciler, Meyveciler
ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve
Sanatkârları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ

• Adana • Adıyaman • Afyon
• Ağrı • Amasya • Ankara
• Antalya • Artvin • Aydın
• Balıkesir • Bilecik • Bingöl
• Bitlis • Bolu • Burdur • Bursa
• Çanakkale • Çankırı • Çorum
• Denizli • Diyarbakır • Edirne
• Elazığ • Erzincan • Erzurum
• Eskişehir • Gaziantep
• Giresun • Gümüşhane
• Hakkari • Hatay • Isparta
• İçel • İstanbul • İstanbul
(Bil. Mad. Eşya) • İzmir
• Kars • Kastamonu • Kayseri
• Kırklareli • Kırşehir • Kocaeli
• Konya • Kütahya • Malatya
• Manisa • K. Maraş • Mardin
• Muğla • Muş • Nevşehir
• Niğde • Ordu • Rize • Sakarya
• Samsun • Siirt • Sinop • Sivas
• Tekirdağ • Tokat • Trabzon
• Tunceli • Şanlıurfa • Uşak
• Van • Yozgat • Zonguldak
• Aksaray • Bayburt • Karaman
• Kırıkkale • Batman • Şırnak
• Bartın • Ardahan • Iğdır
• Yalova • Karabük • Kilis
• Osmaniye • Düzce

TESK, yöneticileri en alt
birimden itibaren yargı
gözetiminde yapılan
demokratik seçimlerle
işbaşına gelen bağımsız 13
mesleki Federasyon, 82 Birlik,
3142 Oda, 491 meslek dalıyla
ülke düzeyinde ve yaklaşık iki
milyon üyeye sahip en büyük
sivil toplum kuruluşudur.

BİRLİK VE FEDERASYONLARA 2013/ 34 SAYILI GENELGE

Bilindiği üzere, tüketime sunulan ekmek, ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmeklerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemek amacıyla Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan **“Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği”nin** 4 Ocak 2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmi Gazetede yayımlandığı, Tebliğin yayımı tarihinde yürürlüğe gireceği ve Tebliğ ile düzenlenen hususlar genel esasları ile 06/01/2012 tarihli ve 2012/3 sayılı genelgemizle teşkilatımıza iletilmişti.

Diğer taraftan, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığınca yapılan düzenleme ile 2 Nisan 2013 tarihli ve 28606 sayılı Resmi Gazetede **“Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No:2012/2)’nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ”** yayımlanmıştır.

Tebliğ kapsamında ürün sunumları konusunda değişiklik yapılmış olup, bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri **01/07/2013** tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Düzenlemenin yürürlüğe girmesinden sonra ekmek sadece Buğday Unu Tebliği'nde tanımlanan kül içeriklerine sahip ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unundan yapılabilecektir.

Ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri ve ekşi hamur ekmekleri, ambalajlı üretilmeleri durumunda bu ürünler 100 grama kadar ve 250 gramdan sonra muhtelif ağırlıklarda üretilebilecektir. 100 ila 250 gram arasındaki ağırlıklarda üretilemeyecektir.

Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ağırlıkça “-%3, +%8” tolerans değeri ile üretilecektir.

Tebliğe göre, ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmek dolabında/tezgahında satılacak veya tüketicinin bu ürünleri eldivenle alması sağlanacaktır.

Gıda işletmecisi, tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'nde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sararak veya içine koyarak tüketiciye arz edecek ve bu ürünler için söz konusu yönetmelikte yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesinin ekmek dolabında veya tezgahında alıcının ulaşabileceği bir şekilde bulundurmasını sağlayacaktır.

Ambalajsız piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmek dolapları veya tezgahları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulacaktır. Ekmek dolabı veya tezgahında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmi Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarında belirtilen zorunlu etiket bilgilerine ilave olarak ürünün net miktarının yer aldığı etiketin, alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte yer alması zorunludur.

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkârlar Birliği (UEAPME-Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkârlar Birliği (IACME-Cenevre-İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO-ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN • KONFÖDERATION DES TÜRKISCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES • CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

TUNUS CADDESİ NO: 4 • 06680 BAKANLIKLAR / ANKARA

TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26

e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr

Ayrıntılı bilgi için irtibat:

02.04.2013 tarihinde yayımlanan bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüğe girmiştir. Aynı Tebliğin ekinde yer alan ek-1 aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Ek-1

(Değişik:RG-2/4/2013-28606)

Ekmek, Ekmek Çeşitleri ve Diğer Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede)
Ekmek	38	1,5
Tam Buğday Ekmeği	42	1,5
Tam Buğday Unlu Ekmek	42	1,5
Çavdarlı Ekmek	43	1,5
Kepekli Ekmek	43	1,5
Yulaflı Ekmek	43	1,5
Mısırlı Ekmek	42	1,5
Diğer Ekmek Çeşitleri	----	1,5

Tebliğ kapsamında; uygun ambalaj malzemesinin bulundurulması ve tüketicinin eldiven kullanarak ekmeği almasının sağlanmasından satış yeri sorumlu olduğundan, ekmeği gıdayla temasa uygun olmayan malzemelere sararak veya koyarak satan işletmelere gıda hijyenini ihlal ettiği gerekçesiyle 5996 sayılı Kanun gereğince 2 bin 560 lira idari para cezası uygulanacaktır.

Bunun yanı sıra yine 02 Nisan 2013 tarihli ve 28606 sayılı Resmi Gazetede “**Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği**” yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Buğday Unu Tebliği kapsamında, buğday ununun özellikleri ve buğday unu içerisinde kullanılabilecek hammaddeler belirlenmiş olup, yürürlüğe giren tebliğ ile daha önce yürürlükte olan 17.02.1999 tarih ve 23614 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No: 99/1) yürürlükten kaldırılmıştır. Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri **01/07/2013** tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Ekmeklik buğday, bisküvilik buğday ve makarnalık buğdaylarından ayrı ayrı veya karıştırılarak üretilen buğday unlarını kapsayan tebliğ, vitamin ve minerallerce zenginleştirilmiş buğday ununu kapsamamaktadır.

Buğday Unu Tebliğine göre, ekmek yapımında kullanılan buğday unları "ekmeklik buğday unu" adıyla tek sınıfta toplanmıştır.

Değişiklikle "özel amaçlı buğday unu" sınıfı oluşturulmuş ve kül miktarı sınırlaması getirilmeyen bu un türü, tüketici talebine göre istenilen kül değerlerinde üretilebilecektir.

Ürünlerdeki "katkısız" ifadesi, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde izin verilen katkılardan hiçbirisi katılmadığı takdirde ürün adıyla birlikte kullanılabilecektir.

Un ambalajlarının büyük çoğunluğunu oluşturan polipropilen malzemeden üretilen çuvalara ilişkin kalite kriteri de bu düzenlemede yer almaktadır. Ambalaj malzemesinin

polipropilen olması durumunda bu ambalajın dokuma sıklığı santimetrede 5 adet ve ağırlığı en az 80 gram/metrekare olacaktır.

Ayrıca, 10 Nisan 2013 tarihli ve 28614 sayılı Resmi Gazetede “**Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği**” yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Tebliğ kapsamında, açıkta baharat satışına sınırlama getirilirken, baharatta dolgu amaçlı eklemeler yasaklanmış ve kırmızı pul biberdeki tuz, yüzde 22 oranında azaltılarak yüzde 9’dan yüzde 7’ye, bitkisel sıvı yağ miktarı ise yüzde 25 oranında azaltılarak yüzde 8’den yüzde 6’ya düşürülmüştür.

Tebliğ ile ambalajsız olarak satışa sunulan baharatların satış yerlerine yeni hijyen kuralları getirilmiştir. Buna göre; baharatların ambalajsız olarak satışa sunulduğu yerlerde bütün sorumluluk, olumsuzluk tespit edilen gıda satış yerine veya toplu tüketim yerine ait olacaktır. Dökme satış olarak adlandırılan ambalajsız satış durumunda baharat, gıda kodeksine uygun malzemeden yapılmış ambalaj malzemesi içinde kapalı olarak, güneş ışığına maruz kalmadan ve ortam koşullarından gelebilecek olası bulaşmalara engel olacak şekilde sergilenecektir. Ayrıca dökme baharat pazar, kasap ve manav gibi yerlerde ise satışa sunulamayacaktır.

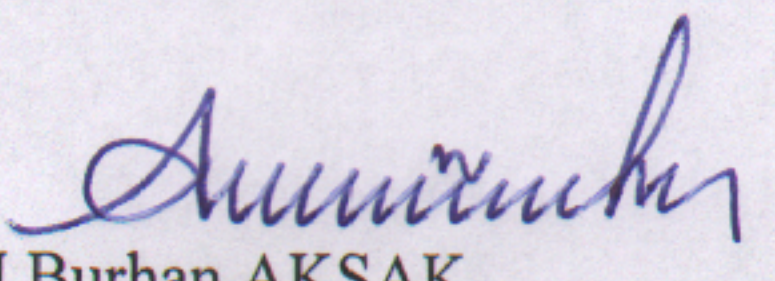
Baharat karışımlarına miktarı artırmak amacıyla ürünlerin kendi doğasından gelen nişasta hariç olmak üzere nişasta, irmik, razmol, kepek ve benzeri dolgu maddeleri katılamayacaktır.

Ayrıca, tebliğle tanımlı baharat sayısı 35’ten 53’e çıkarılarak, mevcut baharat listesine yeni baharat çeşitleri, “Aspir çiçeği, cedvar, adaçayı, çörtükotu, dereotu, havlıcan, isot, kebabiye, kırmızı karabiber, melisa-oğulotu, mercanköşk, maydanoz, meyankökü, sater, vanilya, sarımsak ve soğan” olarak 17 çeşit daha eklenmiştir.

Söz konusu Tebliğlerin birer örneği genelgemiz ekinde yer almaktadır.

Bilgilerinizi ve söz konusu tebliğlerin titizlikle incelenerek, Tebliğ hükümlerine uyum sağlamaları ve idari yaptırımlara maruz kalmamaları bakımından, bağlı odalarınız aracılığıyla ilgili esnaf ve sanatkarların, getirilen yükümlülükler konusunda bilgilendirilmesi hususunda gereğini rica ederiz.


F.Yasemin ERTEKİN
GENEL SEKRETER V.


M.Burhan AKSAK
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

EKLER:

Ek-1 Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ

Ek-2 Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği

Ek-3 Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği