



T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Türk Gıda Kodeksi

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği

Resmi Gazete	Tarihi	Sayı	Değişiklik Açıklaması
İlk Yayın	15.02.2002	24672	
1. Değişiklik	15.10.2003	25260	Madde 5 3b bendi

Amaç	1
Kapsam	1
Hukuki dayanak	1
Tanımlar	1
Ürün özellikleri	1
Katkı maddeleri	2
Bulaşanlar	2
Pestisit kalıntıları	2
Hijyen	2
Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme	2
Taşıma ve depolama	3
Numune alma ve analiz metodları	3
Tescil ve denetim	3
Denetim	3
Yürürlükten kaldırılan mevzuat	3
Geçici Madde 1 —	3
Yürürlük	3
Yürütme	3
EK Ekmek ve Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri	4

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği

Amaç

Madde 1 — Bu Tebliğin amacı, insan tüketimine sunulan ekmek ve ekmek çeşitlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 — Bu Tebliğ buğday unu, çavdar unu ve bunlara diğer tahıl unları karıştırılarak yapılmış ekmekleri kapsar. Yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini kapsamaz.

Hukuki dayanak

Madde 3 — Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4 — Bu Tebliğde geçen;

a) Ekmek: Ekmeklik buğday ununa içilebilir nitelikte su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*), gerektiğinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nde izin verilen katkı maddeleri ile Tarım ve Köyişleri Bakanlığı’ndan üretim izni almış şeker, enzim ve benzeri maddeleri içeren ekmek katkı karışımları katılarak hazırlanan hamurun tekniğine uygun bir şekilde yoğrulup, çeşitli şekillerde hazırlanıp fermantasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründür.

b) Ekmek çeşitleri: a bendinde tanımlanan karışıma, çavdar ununa diğer tahıl unları, soya unu, patates unu, süt tozu, peynir altı suyu, bitkisel yağ, buğday kepeği, susam, tahin, ceviz, zeytin ve benzeri maddeler katılarak tekniğine uygun ve çeşitli şekillerde yapılan ürünlerdir.

c) Yabancı madde: Ekmek yapımı sırasında kullanılmasına izin verilen maddeler dışında ekmekte bulunabilecek gözle görülebilen her türlü maddedir.

Ürün özellikleri

Madde 5 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

1 — Duyusal özellikler:

a) Ekmek ve ekmek çeşitlerinin dış özellikleri:

Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk renk dağılımı olabildiğince homojen olmalı, basık ve yanık olmamalıdır.

b) Ekmek ve ekmek çeşitlerinin iç özellikleri:

Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olmalı, büyük hava boşlukları bulunmamalı, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz katkı

maddeleri, bunların toprakları ve yabancı madde bulunmamalı, rengi beyaz krem ve homojen olmalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

Ekmek çeşitlerinin iç özellikleri ise, hamur ve yapışkan olmamalı, karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri, bunların toprakları ve yabancı madde bulunmamalı, kendine has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku hissedilmemelidir.

2 — Kimyasal Özellikler:

Ekmek ve ekmek çeşitlerinin kimyasal özellikleri EK' teki tabloya uygun olmalıdır.

3 — Diğer Özellikler:

a) Ekmek tanımına giren ürün, değişik şekil verilerek üretilmesi durumunda ekmek çeşidi olarak değerlendirilmez.

b) *Ekmek, 50 gram ağırlıktan başlayarak 50'şer gram artırılmak suretiyle üretilerek piyasaya sunulur.*

Ekmek çeşitleri muhtelif ağırlıklarda üretilerek piyasaya sunulur (1. Değişiklik)

Katkı maddeleri

Madde 6 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 8 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 9 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 10 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek kurallar aşağıda belirtilmiştir:

Ekmek ve ekmek çeşitleri ambalajlı olarak tüketime sunulur. Ekmek ve ekmek çeşitleri, sadece fırında ambalajsız olarak tüketime sunulabilir. Bu durumda, üretici firma adı, adresi, üretim yeri, net ağırlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı'ndan alınmış üretim izin tarih ve sayısı ile ilgili bilgiler içeren etiketler tüketicinin göreceği yerlerde bulundurulmalı veya ekmek ve ekmek çeşitleri ile birlikte tüketicie sunulmalıdır.

Taşıma ve depolama

Madde 11 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 12 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metodlara göre analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 13 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında, 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname" hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14 — Bu Tebliğ'de yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim, 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 15 — Bu Tebliğle; 20/8/1997 tarihli ve 23086 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren "Türk Gıda Kodeksi -Ekmek ve Çeşitleri" Tebliği, 12/9/1997 tarihli ve 23108 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan 97/8 No'lu Tebliğ, 10/7/1998 tarihli ve 23398 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Ekmek ve Çeşitleri Tebliği'nde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ" yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1 —

Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 ay içinde bu Tebliğ'in 10 uncu maddesinde yer alan etiketleme hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan söz konusu üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 16 — Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 17 — Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK Ekmek ve Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri	Özellikleri		
	Rutubet % (m/m) ençok	Kül (tuz hariç) %(m/m) ençok kuru maddede	Tuz % (m/m) ençok kuru maddede
Ekmek	38	0,85	1,75
Kepekli Ekmek	42	2,5	1,75
Tam Tane Ekmeği	42	2,3	1,75
Çavdar-Buğday Ekmeği	42	1,2	1,75
Diğer Ekmek Çeşitleri	42	2,0	1,75