

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ

Yayımlandığı R.Gazete: 15.02.2002-24672

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ

(Tebliğ No: 2002/13)

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayımlandığı R.Gazete: 15.10.2003-25260

(Tebliğ No: 2003-36)

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayımlandığı R.Gazete: 05.03.2008-26807

(Tebliğ No : 2008-5)

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Yayımlandığı R.Gazete: 27.06.2008-26919

(Tebliğ No: 2008-38)

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.

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ

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 topakları 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 topakları 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, 200 g ağırlıktan başlayarak 50' şer gr artırılmak suretiyle üretilerek piyasaya sunulur.

Ekmek çeşitleri muhtelif ağırlıklarda üretilerek piyasaya sunulur.

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.

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ**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 tüketiciye 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.

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ**Yürütme**

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

Ek-1 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) en çok 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

Resmi Gazete: 15.10.2003-25260

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

Madde 1- 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’nin “Ürün özellikleri” başlıklı 5 inci maddesinin 3 üncü bendinin (b) alt bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“b) Ekmek, 50 gram ağırlıktan başlayarak 50’şer gram arttırılmak suretiyle üretilerek piyasaya sunulur.

Ekmek çeşitleri muhtelif ağırlıklarda üretilerek piyasaya sürülür.”

Yürürlük

Madde 2- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 3- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.

Resmi Gazete: 05.03.2008-26807

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

MADDE 1 – 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği’nin 4 üncü maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

“**MADDE 4 –** Bu Tebliğde geçen;

a) Ekmek: Buğday ununa; su, tuz ve maya (*Saccharomyces cerevisiae*) ilave edilip tekniğine uygun olarak; yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürünü,

b) Ekmek Çeşitleri: Buğday unundan veya buğday ununa, tanımında belirtilen miktarlarda diğer tahıl unları ve gerektiğinde çeşni maddeleri ilave edilerek tekniğine uygun olarak üretilen ekmeklerdir. Bunlar;

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ

- 1) Tam Buğday Ekmeği: Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,
 - 2) Kepekli Ekmek: Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,
 - 3) Çavdarlı Ekmek: Buğday ununa en az % 30 en fazla % 50 oranında çavdar unu, istendiğinde çavdar kırması veya çavdar ezmesi ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,
 - 4) Yulafli Ekmek: Buğday ununa en az % 15 oranında yulaf unu veya yulaf ezmesi veya yulaf kepeği veya yulaf kırığı veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,
 - 5) Mısırlı Ekmek: Buğday ununa en az % 20 en fazla % 50 mısır unu, istendiğinde mısır irmiği ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,
 - 6) Karışık Tahıllı Ekmek: Buğday ununa her birinden en az % 5 oranında olmak üzere; mısır, arpa, yulaf, çavdar, pirinç, triticales unları, kırmaları veya ezmelerinden en az üçü ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,
 - 7) Vakfikebir/Trabzon Ekmeği: Normal mayalı hamurun bekletilmesiyle asitliği yükselen ekşimiş hamurun, 4-8 saatlik fermantasyon süresi ile kabartılarak, 180-200°C de pişirilmesi sonucu elde edilen en az 2 kg ağırlığındaki ekmeği,
 - 8) Diğer Ekmek Çeşitleri: Bir veya birden fazla tahıl unu, tahıl ezmesi, tahıl kırması, tahıl irmiği, buğday, arpadan elde edilen malt unu, soya unu, bitkisel yağ, süt ve süt türevleri, bitkisel lif veya diğer çeşni maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilmesi ile tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğin çeşitlerini,
- c) Kepek: Gıda amaçlı kullanılan buğday ve yulaf kepeğini,
- ç) Çeşni Maddesi: Sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, bal, pekmez, tahin, çikolata gibi yenilebilir ürünleri,
- d) Yabancı Madde: Ekmek imalatında kullanılmasına izin verilen maddeler dışındaki ekmekte bulunabilecek gözle görülebilen her türlü maddeyi,
- e) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik"te yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları,
- ifade eder."

MADDE 2 – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin 3 üncü bendinin (b) alt bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"b) Ekmek, en az 300 gram ağırlıktan başlayarak 50’şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya sunulur. Ekmek çeşitleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir."

MADDE 3 – Aynı Tebliğin 6 ncı maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"MADDE 6 – Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği"nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır."

MADDE 4 – Aynı Tebliğin 10 uncu maddesine aşağıdaki fıkralar ilave edilmiştir. "Ekmek çeşitlerinin etiketlerinde, tanımlarda ifade edilen isimler ve un çeşitlerinin yüzde oranları belirtilmelidir. Diğer ekmeğin çeşitlerinin etiketlerinde ise ekmeğe özelliğini veren bileşen ekmeğin adı ile birlikte belirtilmeli ve yüzde oranı verilmelidir.

Ekmeğe, herhangi bir katkı maddesi katılmaz ise etiket üzerinde ekmeğin adı ile birlikte "katkısız" ifadesi kullanılır."

EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ

MADDE 5 – Aynı Tebliğin Ek’inde yer alan Ekmek ve Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri tablosu aşağıdaki şekilde yeniden düzenlenmiştir.

EK -1**Ekmek ve Ekmek Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri**

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Kül (tuz hariç) (m/m) (kuru maddede)
Ekmek	37	en çok 1.0
Tam Buğday Ekmeği	42	1.2 – 2.9
Çavdarlı Ekmek	43	1.1 – 1.9
Kepekli Ekmek	43	1.2 – 2.5
Yulafli Ekmek	43	en çok 1.5
Mısırlı Ekmek	40	1.1 – 1.6

MADDE 6 – Aynı Tebliğe aşağıdaki geçici 1 inci madde ilave edilmiştir.

"GEÇİCİ MADDE 1 – Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında ürünleri üreten ve satan iş yerleri üç ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde gerekli düzenlemeleri yapmayan iş yerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu iş yerleri hakkında 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır."

MADDE 7 – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 8 – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

Resmi Gazete: 27.06.2008-26919

Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ

MADDE 1 – 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi- Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğinin 5 inci maddesinin 3 üncü bendinin (b) alt bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

"b) Ekmek, en az 300 gram ağırlıktan başlayarak 50’şer gram arttırılmak suretiyle piyasaya sunulur. Toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilen, doğrudan tüketiciye sunulmayan ekmekler muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.

Ekmek çeşitleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir."

MADDE 2 – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 3 – Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.