

Sayı : 2012/576
Konu : Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği hk.

31 10 2012

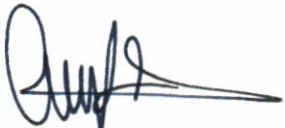
ODALARA 41 SAYILI GENELGE

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından gönderilen yazıda; Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliğinin 11 inci maddesi gereği Bakanlık tarafından hazırlanan “ **TGK-Buğday Unu Tebliği**” taslak metni genelgemiz ekinde yer almaktadır.

Söz konusu tebliğ taslağına ilişkin görüşleriniz var ise aşağıda yer alan tablo formatına uygun şekilde 06 Kasım 2012 Salı gününe kadar birliğimize gönderilmesini rica ederiz.

Bilgi ve gereğini önemle rica ederiz.


Oktay ALBAYRAK
Genel Sekreter


Hasan ALIŞAN
Başkan

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme	Teklif
Taslak Maddesi	Teklif
1-	

EK:
TGK-Buğday Unu Tebliği(2sayfa)

BUĞDAY UNU TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete : 17.02.1999-23614

Tebliğ No: 99/01

Amaç

Madde 1 - Bu tebliğin amacı, buğday ununun teknolojisine uygun ve hijyenik şekilde üretim, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerinin belirlenmesidir.

Kapsam

Madde 2- Bu tebliğ hükümleri Triticum Aestivum, Triticum Compactum ve Triticum Durum buğdaylarından ayrı ayrı veya karıştırılarak üretilen buğday ununu kapsar.

Hukuki Dayanak

Madde 3- Bu tebliğ 16.11.1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" nin 36.ncı maddesine göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin tanımları aşağıdaki gibidir:

- Buğday unu:** Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların teknolojisine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen üründür. Buğday unları ekmeklik, özel amaçlı olmak üzere iki gruba ayrılır.
- Ekmeklik un:** Teknolojik özellikleri ekmek yapımına uygun buğdayların öğütülmesiyle elde edilen buğday unudur
- Özel amaçlı un:** Baklava , börek , bisküvi, kek, pasta, yufka, pizza, hamburger, tahıllı ekmek gibi direkt tüketilen ürünlerin ve katkıları, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamüllerin yapımına uygun buğday unudur.

Ürün Özellikleri:

Madde 5- Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Buğday unu yabancı tat, koku, canlı veya cansız böcek ve/veya parçalarını içermemelidir.
- Buğday unlarının nem oranı maksimum %14,5 olmalıdır.
- Ekmeklik buğday unları Tip 550, Tip 650, Tip 850 olarak adlandırılır. Tip 550, Tip 650, Tip 850 nin %kül miktarları ise sırasıyla kuru maddede en çok 0.55, 0.65, 0.85 olmalıdır.
- Kuru maddede protein miktarı ekmeklik unlarda minimum %10.5 ve özel amaçlı unlarda minimum %7 olmalıdır.
- Buğday Unlarında asitlik sülfirik asit cinsinden kuru maddede maksimum %0.07 olmalıdır.
- Buğday unlarının en az %98 i 212 mikronluk 70 nolu elekten geçmelidir.
- Aşağıdaki ürünler teknolojik amaçlarla buğday ununa gerektiği kadar katılabilir:
 - Buğday, çavdar veya arpadan hazırlanmış enzimaktivitesi yüksek malt unu veya diğer malt ürünleri.
 - Vital buğday gluteni
- Özel amaçlı unlara tahıl, tahıl unları ve bakliyatunları da katılabilir.

Katkı Maddeleri

Madde 6- Buğday unlarında kullanılmasına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 2 nci bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7- Buğday unlarında bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 4 Üncü Bölümünde Yer Alan Hükümlere Uygun Olmalıdır.

Pestisit Kalıntıları

Madde 8- Buğday ununun üretiminde kullanılan buğdaylardaki pestisit kalıntı miktarları, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 5 inci bölümünde buğdaylar için belirlenen limitleri aşmamalıdır.

Hijyen

Madde 9- Buğday unları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7 nci bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama-Etiketleme Ve İşaretleme

Madde 10- Buğday unlarının ambalajlanması etiketlenmesi ve işaretleme ile ilgili kurallar aşağıdaki gibidir.

- Buğday unlarının ambalajlanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümünde yer alan materyallere ek olarak bez torbalar da kullanılabilir.
- Net un ağırlığı %14,5 rutubet esasına göre hesaplanmalıdır.
- Etikette, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu bölümüne ek olarak aşağıdaki bilgilerde bulunmalıdır.
 - Buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilmelidir.
 - Etiket üzerinde maksimum kül ve minimum protein miktarları belirtilmelidir.

Taşıma ve Depolama

Madde 11- Buğday unlarının depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10 uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune Alma Ve Analiz Metodları

Madde 12- Buğday unlarının üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 11inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

Tescil Ve Denetim

Madde 13- Buğday unu üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14- Bu Tebliğe ait hükümlerin uygulanması 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten Kaldırılan Mevzuat

Madde 15- Bu Tebliğ;3/6/1985 tarihli 18773 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 4500 Buğday Unu standardı mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu 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 Köy İşleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.