

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan:

TÜRK GIDA KODEKSİ BUĞDAY UNU TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2013/9)
(02.04.2013 T. 28606 R.G.)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; buğday ununun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve piyasaya arz edilmesi aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ; Triticum aestivum (ekmeklik buğday), Triticum compactum (bisküvilik buğday) ve Triticum durum buğdaylarından (makarnalık buğday) ayrı ayrı veya karıştırılarak üretilen buğday unlarını kapsar. Vitamin ve minerallerce zenginleştirilmiş buğday ununu kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

- MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;
- a) Buğday unu: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayların tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen unları,
 - b) Gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış buğdayın, öğütme işlemi sonrası elde edilen unların ayrılmasından sonra arta kalan kısımlarını,
 - c) Ekmeklik buğday unu: 4/1/2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) kapsamında tanımlanan ekmeğin üretiminde kullanılan unu,
 - ç) Özel amaçlı buğday unu: Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2) kapsamında tanımlanan ekmek hariç olmak üzere ekmek çeşitleri, diğer ekmek çeşitleri, ekşi hamur ekmekleri ile baklava, börek, bisküvi, kek, pasta, yufka, pide, şebit, bazlama, simit, pizza, hamburger, karışık tahıllı ekmek gibi ürünler ile katkılı unlar, özel işlem görmüş unlar ve irmik altı unu gibi amaca yönelik mamullerin üretiminde kullanılan unu,
 - d) Tam buğday unu: Yabancı maddelerden temizlenmiş buğdayların, tavlansız veya tavlansızdan, buğday tanesinin bütün anatomik kısımlarını içerecek şekilde tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen unu,
 - e) Yabancı madde: Buğday unu dışındaki böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, hayvansal atık ve kalıntıları, yabancı ot tohumları gibi organik maddeler ile taş, kum, toprak ve metal gibi inorganik maddeleri,

ifade eder.

Ürün özellikleri

- MADDE 5 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir:
- a) Buğday unu yabancı tat ve koku içermez.
 - b) Un içerisinde yabancı madde bulunmaz.
 - c) Buğday unları kendine özgü renk ve görünüşte olur.
 - ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin kimyasal özellikleri ek-1'e uygun olur.
 - d) Tam buğday unu hariç olmak üzere buğday unlarının en az % 98'i 212 mikronluk elekten geçer.
 - e) Buğday, çavdar veya arpadan hazırlanmış enzim aktivitesi yüksek malt unu veya diğer malt ürünleri ile vital buğday gluteni teknolojik amaçlarla buğday ununa gerektiği kadar katılabilir.
 - f) Net un ağırlığı %14,5 nem esasına göre hesaplanır.
 - g) Özel amaçlı buğday unlarına baklagil unları teknolojik amaçlarla gerektiği kadar katılabilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajında kullanılan malzeme, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun madde ve malzemelerden oluşur. Ambalaj malzemesinin polipropilen olması durumunda polipropilen ambalajın dokuma sıklığı cm’de 5 adet ve ağırlığı en az 80 gr/m² olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında dökme olarak satışa arz edilen ürünlerin taşınmasında ve depolamasında kullanılan un tankeri ve silolarının buğday unu ile temas eden yüzeyleri, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemedir yapılır.

Etiketleme

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin adları, 4 üncü maddenin (b), (c), (ç) ve (d) bentlerine uygun olarak etikette belirtilir.

b) Özel amaçlı buğday unlarında unun hangi amaçla kullanılacağı etikette belirtilir.

c) Özel amaçlı buğday unlarının etiketi üzerinde maksimum kül (%Kül Km’de (m/m)) ve minimum protein miktarları (%Protein Miktarı, Km’de) belirtilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde izin verilen katkılardan hiç biri katılmaz ise ürün adı ile birlikte “katkısız” ifadesi kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin “Gıdaların Taşınması ve Depolanması” bölümündeki kurallara uyulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 15 – (1) 17/2/1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (**Tebliğ No: 99/1**) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 1/7/2013 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğ hükümlerini karşılayana kadar 17/2/1999 tarihli ve 23614 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ek-1

Buğday Unları ve Gıda Amaçlı Buğday Kepeğine Ait Kimyasal Özellikler

Ürün	Ne m% (m/ m) En çok	%Kül Km’de (m/m)	Sedimentasyon (mL)	Beklemeli Sedimentasyon (mL)	%Protein ⁽¹⁾ Miktarı Km’de (en az)	%Asitlik Km’de (sülfürik asit cinsinden) en çok	Düşme Sayısı (Sn) En az
Özel Amaçlı Buğday Unu	14,5	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	7	0,07	Aranmaz
Ekmeklik Buğday Unu	14,5	0,7<%Kül ! 0,8	En az 30	En az 30	10,5	0,07	250
Tam Buğday Unu	14,5	En az 1,2	Aranmaz	Aranmaz	11	0,09	Aranmaz
Gıda Amaçlı Buğday Kepeği	12	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz

⁽¹⁾ % Protein Miktarı Km’de (en az) **(N x 5.7)**