

TÜRK GIDA KODEKSİ YUFKA, SADE PİDE, BAZLAMA TEBLİĞİ
(2017/Taslak)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı tüketime sunulan yufka, sade pide ve bazlamanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, böreklik yufka, sade pide ve bazlamayı kapsar. Diğer unlu mamulleri kapsamaz.

Dayanak

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

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a)

b) Bazlama: Buğday ununa su, tuz ve maya ilave edilerek yoğurulduktan sonra elde edilen hamura şekil verilerek pişirilmesi ile elde edilen ve bazlama veya mayalı adıyla satılan gıda maddesini,

c) Pide: Buğday ununa su, tuz ve maya ilave edilerek yoğurulduktan sonra elde edilen hamura şekil verilerek pişirilmesi ile elde edilen ve pide adıyla satılan gıda maddesini,

ç) 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,

d) Yabancı madde: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılmasına izin verilen maddeler dışında, bulunmaması gereken her türlü maddeyi,

e) Yufka: Buğday ununa su ve tuz ilave edilerek yoğurulduktan sonra elde edilen hamurun açılarak kısmen pişirilmesi ile elde edilen yarı mamul gıda maddesini; ifade eder.

Hammadde, işlem ve ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin genel özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Yufkalar, kendine has renkte ve yaklaşık daire veya dikdörtgen veya kare veya üçgen şeklinde olmalı, parçalanmış ve küflenmiş olmamalıdır.

b) Yufka; kendine has tat ve kokuda olmalı, acılaşmış, ekşimiş ve kokuşmuş olmamalı, küf kokusu ve tadı hissedilmemelidir.

c) Yufkaların tuz oranı kuru maddede % 2,5 den fazla olmamalıdır.

ç) Sade pidenin, bazlamanın, mayalının tuz oranı kuru maddede % 1,5 den fazla olmamalıdır.

d) Daire şeklindeki yufkalardan herhangi birisinin ağırlığı en az 160 gram olmalıdır. Ancak, toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.

e) Sade pide, bazlama üretiminde Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği’nde tanımlanan ekmeklik buğday unu ve/veya tam buğday unu dışında buğday unu kullanılmamalıdır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, ağırlıkça “ - % 2” tolerans değeri ile üretilir. Ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmi denetimlerde, en az altı adet ürünün ortalama ağırlığı esas alınır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin katkı maddeleri hususunda, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 25/08/2014 tarihli ve 29099 1 inci mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Hijyen

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği, 27/12/2011 tarihli ve 28155 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Ambalajlama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme ve işaretleme

MADDE 12– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesi hususunda, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ek olarak aşağıdaki kurallar uygulanır.

a) Yufkaların etiketinde üretim metodu (el açması, makine açması) ve 1 adet yufkanın olabileceği en düşük ağırlığı belirtilir.

Yedekleme (ilk açma) işleminin merdaneli makine ile yapıldığı, nihai genişletme ve açma işleminin merdane/oklava kullanılarak el yordamıyla yapıldığı yufkalar için de “El açması” ibaresi kullanılabilir.

b) Hazır ambalajlı olmayan yufkaların satış yerlerinde, tüketicinin rahat görebileceği bir yerde 1 adet yufkanın olabileceği en düşük ağırlığı ve el açması mı yoksa makine açması mı olduğu, koyu siyah veya kırmızı renkli yazı ile, en küçük karakter yüksekliği en az 5 cm olacak şekilde yazılmalıdır.

c) Yufkanın adlandırılmasında kullanım amacı yazılmalıdır. (Böreklik yufka, su böreği yufkası, baklavalık yufka vs.). Yalnız böreklik, daire şeklindeki yufkalar, sadece “Yufka” olarak adlandırılabilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin bileşimine tuz eklenmediği takdirde “Tuz ilave edilmemiştir” ifadesi etikette yer alabilir.

d) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, undan gelen de dahil olmak üzere hiçbir katkı maddesi katılmaz ise etiket üzerinde ekmek adı ile birlikte “katkısız” ifadesi kullanılabilir.

e)

f)

g)

Taşıma, depolama, muhafaza ve satış

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur. Bu kurallara ek olarak;

a)

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 14– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 15 – (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.

Uygulamaya ilişkin ilave düzenlemeler

MADDE 16 – (1) Gerek görüldüğünde bu Tebliğ hükümlerinin uygulamasına yönelik hazırlanacak talimat veya kılavuzlar, Bakanlık internet sitesinde yayımlanır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliği Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.