

TÜRK GIDA KODEKSİ MAKARNA TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2022/...)

Amaç

MADDE 1 - (1) Bu Tebliğın amacı; makarnanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzını sağlamak üzere bu ürünün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 - (1) Bu Tebliğ *Triticum durum* buğdayından üretilmiş irmikten elde edilen sade makarnayı, tam buğday makarnasını ve çeşnili makarnayı kapsar.

(2) Bu Tebliğ içine et ve et ürünleri, süt ürünleri, sebze ve benzeri ürünler ile sarılarak yapılan yarı mamul ve mamul hazır yemekleri kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 - (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 - (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Makarna: *Triticum durum* buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen ürün olup; sade, tam buğday ve çeşnili makarna olarak adlandırılır.

1- Sade makarna: *Triticum durum* buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen ürünü,

2- Tam buğday makarnası: Tam buğday irmiğine su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen ürünü,

3- Çeşnili makarna: *Triticum durum* buğday irmiğinden tekniğine uygun olarak hazırlanan makarna hamuruna ve/veya kurutulmuş makarnaya et ve et ürünleri, su ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, süt ve süt ürünleri, sebze, baklagil ve unları, meyve ve sebze lifleri, *Triticum aestivum* ve *Triticum compactum* buğday ürünleri dışında diğeri tahıl ürünleri ve lifleri, baharat ile tat vericiler ve benzerlerinin ilave edilmesi ile elde edilen ürünü, ifade eder.

Ürün özellikleri

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

a) Makarna kendine has tat ve kokuda olur.

b) Makarnanın rutubet miktarı en çok %13 olur.

c) Tam buğday makarnasının protein miktarı kuru maddede en az %11 olur (N x 5,7), kül miktarı ise kuru madde de en çok %2 olur.

ç) Sade makarnanın protein miktarı kuru maddede en az %10,5 olur (N x 5,7), kül miktarı ise kuru maddede en çok %1 olur.

d) Sade makarnada suya geçen madde miktarı kuru madde esasına göre en çok %10 olur.

e) Sade makarnaya tuz katılmaz.

f) Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye ve benzeri şekillerde üretilir.

g) Birincil üretim, hasat ve üretim koşullarından dolayı *Triticum durum* buğdayına karışabilecek ve makarnada bulunabilecek ekmeklik buğday oranı %3'ü geçemez.

Katkı maddeleri

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

Eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli diğer öğeler

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenebilecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğelere ilişkin, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı (3 üncü mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 27/9/2021 tarihli ve 31611 sayılı (mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı (3 üncü mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler 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 hususunda, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Etiketleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler bakımından; 26/1/2017 tarihli ve 29960 sayılı (mükerrer) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Makarnalar 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a) bendinin 1, 2 ve 3 üncü alt bentlerine göre adlandırılır. Ayrıca makarna biçimleri etiket üzerinde belirtilir.

Taşıma ve depolama

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

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hususunda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

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.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 16 – (1) 5/3/2002 tarihli ve 24686 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (Tebliğ No:2002/20) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2023 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2023 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(3)) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri hakkında; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (Tebliğ No:2002/20) hükümleri uygulanır.

Yürürlük

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.