

# TGK-MAKARNA TEBLİĞİ (Tebliğ No: 2002/20)

(R.Gazete: 5 Mart 2002 /24686)

1-Değişiklik : Yayımlandığı R.G. 29 Haziran 2005-25860

## Amaç

**Madde 1-** Bu Tebliğin amacı; makarnanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünün özelliklerini belirlemektir.

## Kapsam

**Madde 2-** Bu Tebliğ *Triticum durum* buğdayından üretilmiş irmikten elde edilen sade makarnayı, tam buğday makarnasını, çeşnili makarnayı, zenginleştirilmiş makarnayı ve güçlendirilmiş makarnayı kapsar.

Bu Tebliğ içine et ve et ürünleri, süt ürünleri, sebze ve benzeri ürünler ile sarılarak yapılan yarı mamul ve mamul hazır yemekleri 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;

**(29-06-2005 tarih ve 25860 sayılı R.G. Değişiklik)** Makarna: *Triticum durum* buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş makarna ile vitamin ve mineral ilaveli makarna olarak adlandırılır.

Sade Makarna: *Triticum durum* buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen bir üründür.

Tam buğday makarnası: Tam buğday irmiğine su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen bir üründür.

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 diğer tahıl ürünleri ve lifleri, baharat ile tat vericiler ve benzerlerinin ilave edilmesi ile elde edilen bir üründür.

Zenginleştirilmiş makarna: *Triticum durum* buğday irmiğinden tekniğine uygun olarak üretilen makarna hamuruna, tiamin, riboflavin, niasin, folik asit, demirden oluşan karışım ve/veya vitamin D ve/veya kalsiyum katılarak şekillendirilip, kurutulmasıyla elde edilen bir üründür.

Güçlendirilmiş makarna: Zenginleştirilmiş makarna için belirlenen vitamin ve minerallerin üst sınır değerlerine protein katılarak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir üründür.

Vitamin ve mineral ilaveli makarna: *Triticum durum* buğday irmiğinden tekniğine uygun olarak hazırlanan makarna hamuruna vitamin ve mineral katılmasıyla elde edilen üründür.

## Ürün özellikleri

**Madde 5-** Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

- a) Makarna kendine has tat ve kokuda olmalıdır.
- b) Makarnanın rutubet miktarı en çok %13 olmalıdır.
- c) Tam buğday makarnasının protein miktarı kuru madde de en az %11 olmalıdır (NX5.7).
- d) Sade makarnada kül miktarı kuru maddede en çok %1 olmalıdır.
- e) Sade ve zenginleştirilmiş makarnanın protein miktarı kuru maddede en az %10.5 olmalıdır (N x 5.7).
- f) Güçlendirilmiş makarnanın protein miktarı kuru maddede en az %15.5 olmalıdır (N x5.7).
- g) Tam buğday makarnasında kül miktarı kuru madde de en çok %2 olmalıdır.
- h) Sade makarnada suya geçen madde miktarı kuru madde esasına göre en çok %10 olmalıdır.
- i) Sade makarnaya tuz katılmamalıdır.
- i) Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye vb. şekillerde üretilebilir.
- j) Zenginleştirilmiş makarnaya aşağıda belirtilen miktarda karışım ve/veya vitamin ve/veya mineral katılabilir;

**k) (29-06-2005 tarih ve 25860 sayılı R. G. Eklendiği.)** Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği'nin EK-2 sinde yer alan Beslenme Referans Değerlerinin en az %15 ini karşılaması halinde vitamin ve mineral ilaveli makarna üretilebilir.

1- Tiamin (Vitamin B1) 0.88 – 1.10 mg/100g

Riboflavin (Vitamin B2) 0.37 – 0.49 mg/100g

Niasin (Niacinamide) 5.95 – 7.50 mg/100g

Folik acid 0.20 – 0.26 mg/100g

Demir (Fe) 2.90 – 3.60 mg/100g karışımı,

2- Vitamin D 0.75 – 2.25 · g/100g,

3- Kalsiyum 120 – 360 mg/100g.

#### **Katkı maddeleri**

**Madde 6-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan makarna üretiminde kullanılan katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümü'nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

#### **Bulaşanlar**

**Madde 8-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar Bölümü'ne uygun olmalıdır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**Madde 9-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları Bölümü'nde verilen değerlere uygun olmalıdır.

#### **Hijyen**

**Madde 10-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni Bölümü'nde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

#### **Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme**

**Madde 11-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak tüm ambalaj malzemeleri ve etiketleme-işaretleme ile ilgili bilgiler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümü'ne uygun olmalıdır. Buna ek olarak;

a) Makarna biçimleri etiket üzerinde belirtilmelidir.

b) Makarna isimleri tanımlarda belirtilen şekliyle ambalaj etiketinde yer almalıdır.

c) Zenginleştirilmiş makarnada vitamin ve mineral ibaresi, güçlendirilmiş makarnada protein, vitamin ve mineral ibaresi, çeşnili makarnada çeşni maddesinin ismi ürün isminin yanında yer almalıdır.

d) (29-06-2005 tarih ve 25860 sayılı R. G. Eklenmiştir.) Vitamin ve mineral ilaveli makarnalarda katılan vitamin ve mineral isimleri ürün ismi ile beraber aynı yüzde yer alır.

#### **Taşıma ve depolama**

**Madde 12-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümü'ndeki kurallara uyulmalıdır.

#### **Numune alma ve analiz metodları**

**Madde 13-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları Bölümü'ndeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir.

#### **Tescil ve denetim**

**Madde 14-** 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 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

#### **Denetim**

**Madde 15-** Bu Tebliğe ait hükümler; 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

#### **Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**Madde 16-** Bu Tebliğe; 4.10.1976 tarihli ve 15742 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 1620 Makarna Standardı mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

**Geçici Madde 1-** Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan sade makarna üreten ve satan işyerleri 1 yıl, sade makarna dışındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri için ise 2 yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içerisinde 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 17-** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**Madde 18-** Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.