

# TKG-İRMİK TEBLİĞİ (Tebliğ No: 2002/21)

(R.Gazete: 5 Mart 2002, 24686)

## Amaç

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

## Kapsam

**Madde 2-** Bu Tebliğ *Triticum durum* buğdayından üretilen irmik için uygulanır.

## 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;

Buğday irmiği; Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavlanmış *Triticum durum* buğdayının irmik öğütme tekniğine uygun olarak öğütülmesi ile elde edilen bir üründür.

Buğday irmiği 5 gruba ayrılır;

Makarna üretiminde kullanılacak irmik: 125-530 mikron eleklerin arasında kalan ürün olup, elek altı miktarı%10 u, elek üstü miktarı %1 i geçmemelidir.

İnce irmik: 125-450 mikron eleklerin arasında kalan mamuldür. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.

Orta boy irmik: 450-800 mikron eleklerin arasında kalan mamuldür. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.

İri irmik : 800 - 1120 mikron eleklerin arasında kalan mamuldür. Elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20'yi geçmemelidir.

Tam buğday irmiği: *Triticum durum* buğdayının yabancı maddelerden temizlenip, tavlandıktan sonra tekniğine uygun olarak öğütülmesiyle elde edilen, kepek ve embriyoyu da içeren irmiktir.

## Ürün özellikleri

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

a) Buğday irmiği kendine has tat ve kokuda olmalı, canlı veya cansız böcek ve/veya parçaları içermemelidir.

b) Buğday irmiğinin rutubet miktarı en çok %14.5 olmalıdır.

c) Buğday irmiğinde protein miktarı kuru madde de en az %10.5 olmalıdır (Nx5.7).

d) Tam buğday irmiğinde protein miktarı kuru madde de en az %11 olmalıdır (Nx5.7).

e) Buğday irmiğinde kül miktarı kuru madde de en çok %1 olmalıdır.

f) Tam buğday irmiğinde kül miktarı kuru madde de en çok %2 olmalıdır.

g) Buğday irmiğinde asitlik en çok %0.05 olmalıdır.

## Katkı maddeleri

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

## Bulaşanlar

**Madde 7-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar Bölümü'ne uygun olmalıdır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**Madde 8-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları Bölümü'nde verilen değerlere uygun olmalıdır.

#### **Hijyen**

**Madde 9-** 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 10-** 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. Ek olarak;

a) Tanımlarda söz edilen irmik grup isimleri etiket üzerinde yer almalıdır.

b) Net irmik ağırlığı %14.5 rutubet esasına göre hesaplanmalıdır.

#### **Taşıma ve depolama**

**Madde 11-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama Bölümü'ndeki kurallara uyulmalıdır.

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

**Madde 12-** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir.

#### **Tescil ve denetim**

**Madde 13-** 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 14-** 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 15-** Bu Tebliğle; 9.06.1977 tarihli ve 15961 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 2283 İrmik Standardı mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

**Geçici Madde 1-** Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 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 15-** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**Madde 16-** Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.