

# TGK-LOKUM TEBLİĞİ (Tebliğ No: 2004/24)

R.G. 22 Mayıs 2004 / 25496

## Amaç

**Madde 1** — Bu Tebliğin amacı, lokumun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

## Kapsam

**Madde 2** — Bu Tebliğ, lokumu kapsar.

## Hukuki dayanak

**Madde 3** — Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" ne göre hazırlanmıştır.

## Tanımlar

**Madde 4** — Bu Tebliğde geçen;

a) Lokum; Şeker, nişasta, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit veya potasyum bi tartarat ile hazırlanan lokum kitlesine gerektiğinde çeşni maddeleri, kuru ve/veya kurutulmuş meyveler ve benzeri maddelerin ilavesiyle tekniğine uygun olarak hazırlanan ürünü,

b) Çeşni maddeleri; Sakız, kakao, çikolata, susam, haşhaş tohumu, hindistan cevizi rendesi ve benzeri maddeler ile fındık, fıstık gibi kuru-sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, kuru ve yaş meyve şekerlemeleri ve lokum kaymağını,

c) Lokum kaymağı; 100 gramında en az 60 gram süt yağı bulunan, pastörize kremayı,

d) Sade lokum; Çeşni maddeleri ve aroma içermeyen lokumu,

e) Sultan lokumu; Çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun, sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumu,

f) Sucuk tipi lokum; Kuru meyvelerden birinin ipe dizilmesi ve sıcak sade lokum kitlesine batırılmasıyla elde edilen çubuk-baton şeklindeki lokumu,

g) Çeşnili lokum; Pişmiş sade lokum kitlesinin içine ve dışına çeşni maddelerinin katılmasıyla elde edilen lokumu,

h) Yabancı madde; Lokum üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşni maddelerine ait kabuk, çekirdek dahil her türlü maddeyi, ifade eder.

## Ürün özellikleri

**Madde 5** — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) Lokum üzerinde veya içinde yabancı madde bulunmamalıdır.

b) Lokum elastiki yapıda olmalı, dokusu ağızda yumuşak ve kaygan olarak hissedilmelidir.

c) Lokum tanımında belirtilen çeşide has tat ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir.

Çiğ nişasta lezzetinde olmamalıdır.

d) Lokum, meyve ve kaymak kısmı ayrılmış lokum kütlesi olarak rutubeti kütlece en çok %16, toplam şekeri sakaroz cinsinden kuru madde de kütlece en az %80 olmalıdır.

e) Sultan lokumunda saponin miktarı kütlece en fazla %0.1 olmalıdır.

f) Meyveli lokumun meyve oranı kütlece en az %15, sucuk tipi lokumda meyve oranı kütlece en az %20 olmalıdır.

g) Kaymaklı lokumda kaymak oranı kütlece en az %8 olmalıdır.

## Katkı maddeleri

**Madde 6** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

## Aroma maddeleri

**Madde 7** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Aroma Maddeleri bölümüne uygun olmalıdır.

## Bulaşanlar

**Madde 8** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

**Pestisit kalıntıları**

**Madde 9** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları bölümünde verilen değerlere uygun olmalıdır. **Hijyen**

**Madde 10** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara ve Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olarak üretilmelidir.

**Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme**

**Madde 11** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretleme "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümüne uygun olmalıdır. Etiketlemede ilave olarak; çeşni ilavesiyle üretilen lokumlarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.

**Taşıma ve depolama**

**Madde 12** — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Taşıma ve Depolama bölümündeki 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 bölümündeki 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 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

**Denetim**

**Madde 15** — Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim, 560 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname"ye göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

**Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**Madde 16** — Bu Tebliğle; 10/08/1992 tarihli ve 21311 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren TS 8444 sayılı Lokum Standardı mecburi yürürlükten kaldırılmıştır.

**Geçici Madde 1** — Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan söz konusu üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan 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.