

TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2012/2)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, tüketime sunulan ekmeğe, ekmeğe çeşitleri, diğer ekmeğe çeşitleri ve ekşi hamur ekmeğlerinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, muhafaza, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 –(1) Bu Tebliğ buğday unundan veya buğday ununa diğer tahıl unları karıştırılarak yapılmış ekmeği, ekmeğe çeşitlerini, diğer ekmeğe çeşitleri ile ekşi hamur ekmeğlerini kapsar.

(2) **(Değişik:RG-1/12/2017-30257)** Bu Tebliğ kurutulmuş ekmeğleri, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini 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 ve kısaltmalar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) A: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden kontrole konu olan bir tanesinin yine bu Tebliğ kapsamında üretimine izin verilen ağırlığını,
- b) Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağının bulunduğu bölge, coğrafi sınırları belirlenmiş özel yöre veya istisnai durumlarda ülke adı ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren menşee adını ve mahreç işaretini,
- c) Çavdarlı ekmeğe: Buğday ununa en az % 30 oranında çavdar unu, çavdar kırmaması, çavdar kırığı, çavdar ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe çeşidini,
- ç) Çeşni maddesi: Sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, yağlı tohumlar, bal, pekmez, tahin, peynir altı suyu tozu, baharat, kavrulmuş malt unu, çikolata, yumurta, patates gibi yenilebilir diğer ürünleri,
- d) Diğer ekmeğe çeşitleri: Bir veya birden fazla tahıl unu, tahıl ezmesi, tahıl tanesi, tahıl kırmaması, tahıl irmiği, soya unu, baklagil unları, kepek, bitkisel yağ, süt ve/veya süt ürünleri, bitkisel lif veya diğer çeşni maddelerinden bir veya birkaçının ilave edilmesinden sonra tekniğine uygun olarak üretilen ekmeği,
- e) Ekmeğe: Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan üründü,
- f) Ekmeğe çeşitleri: Ekmeğe tanımında geçen bileşenlere ilave olarak tahıl ürünlerini ve istenildiğinde çeşni maddelerini de içeren ve tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğleri,
- g) Ekşi: Geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle buğday veya diğer tahıl unları kullanılarak hazırlanmış ve doğal ekşi hamur bakterileri ile fermente edilmiş toz veya sıvı formdaki üründü,
- ğ) Ekşi hamur ekmeğleri: Tahıl unlarına su, tuz, maya, geleneksel veya endüstriyel yöntemlerle elde edilen ekşi veya ekşi hamur ilavesiyle hazırlanan hamurun tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile üretilen ekmeğe ve ekmeğe çeşitlerini,
- h) Karışık tahıllı ekmeğe: Buğday unu, tam buğday unu veya bunların karışımına, her birinden en az % 5 oranında olmak üzere; mısır, arpa, yulaf, çavdar, pirinç, darı, tritikale unları, kırmaları, kırık taneleri veya ezmelerinden en az üçü ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe çeşidini,
- ı) Kepek: Gıda amaçlı kullanılan buğday kepeği ve diğer tahıl kepeklerini,
- i) Kepekli ekmeğe: Buğday ununa en az % 10 en fazla % 30 oranında kepek ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe çeşidini,
- j) M: Numune ağırlığını,
- k) Mısırlı ekmeğe: Buğday ununa en az % 20 mısır unu ve/veya mısır irmiği ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe çeşidini,
- l) n: Numune büyüklüğünü,
- m) 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,
- n) Şeker: 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği’ne uygun şekerleri,
- o) Tahıl: Buğday, arpa, mısır, pirinç, çavdar, darı, yulaf ve tritikaleyi,
- ö) Tam buğday ekmeği: Tam buğday unundan tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe çeşidini,
- p) Tam buğday unlu ekmeğe: Buğday ununa en az % 60 oranında tam buğday unu ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe çeşidini,
- r) Üretici işareti: Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin üzerine pişirme işleminden önce ilâştirilen, ürünle beraber pişirme işlemine tabi tutulan, üzerinde üretici firma adı ve net miktarı yazılı olan, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun, insan sağlığına zararsız kağıt esaslı malzemeyi,
- s) Yabancı madde: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılmasına izin verilen maddeler ile hamurun yapışmasını engellemek amacıyla kullanılan razmol, kepek ve bitkisel yağ dışında bulunmaması gereken her türlü maddeyi,
- ş) Yulaflı ekmeğe: Buğday ununa en az %15 oranında yulaf unu, yulaf kırmaması, yulaf kırığı, yulaf ezmesi veya bunların karışımı ilave edilip tekniğine uygun olarak üretilen ekmeğe çeşidini,

Ürün özellikleri

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

a) **(Değişik:RG-2/4/2013-28606)** Bu Tebliğ kapsamında tanımı yapılan ekmeğe, sadece 2/4/2013 tarihli ve 28606 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği (Tebliğ No: 2013/9)’nde yer alan ekmeğlik buğday unu ve/veya tam buğday unlarından yapılır.

b) Duyusal bakımdan; ekmeğe, ekmeğe çeşitleri, diğer ekmeğe çeşitleri ve ekşi hamur ekmeğlerinin dış ve iç özellikleri aşağıdaki şekildedir.

1) Dışından bakıldığında iyi pişmiş ve kabarmış, kendine has görünüşte, kokuda ve kabuk rengi dağılımı olabildiğince homojen olur, basık ve yanık olmaz.

2) Kesildiği zaman iç kısmı süngerimsi yapıda, gözenekler mümkün olduğunca homojen olur, hamurumsu, yapışkan ve kabuk-iç ayrımı olmaz, yabancı madde ve karışmamış halde un, tuz, katkı maddeleri ile bunların topakları bulunmaz.

3) Ekmeğe içi homojen, kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku hissedilmez.

4) **(Ek:RG-1/12/2017-30257)** Bu Tebliğ kapsamında olup dondurulmuş hamur teknolojisi ile veya farklı metotlarla üretilen pişmemiş, yarı pişmiş veya soğutulmuş, son pişirme işlemi henüz yapılmamış ürünlerin özelliklerinin, son pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bu Tebliğ hükümlerine uygun olması gerekir.

c) Kimyasal bakımdan; ekmeğe, ekmeğe çeşitleri ve diğer ekmeğe çeşitlerinin kimyasal özellikleri EK-1’ de yer alan tabloya uygun olur.

ç) Diğer özellikler aşağıda belirtilmiştir.

1) Ekmek tanımına giren ürün, değişik şekil verilerek, üzerinde çeşni maddesi kullanılarak üretilmesi durumunda, ekmek çeşidi ve diğer ekmek çeşitleri olarak değerlendirilmez.

2) **(Değişik:RG-1/12/2017-30257)⁽¹⁾** Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri en az 200 gram ağırlıktan başlayarak 10'ar gram arttırılmak suretiyle piyasaya arz edilir. Toplu tüketim yerleri için çeşitli sözleşme ve taahhütler çerçevesinde üretilen, doğrudan tüketiciye arz edilmeyen ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.

3) **(Değişik:RG-2/4/2013-28606)** Bu Tebliğ kapsamında tanımlanan ürünlerden 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (e) bendi dışındaki ürünlerin ambalajlı üretilmeleri durumunda bu ürünler 100 grama kadar ve 250 gramdan sonra muhtelif ağırlıklarda üretilir. 100 ila 250 gram arasındaki ağırlıklarda üretilmez.

4) **(Değişik:RG-1/12/2017-30257)** Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ağırlıkça “ - % 2” tolerans değeri ile üretilir. Ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmî denetimlerde, en az altı adet ekmeğin ortalama ağırlığı esas alınır.

(2) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri ambalajsız olarak piyasaya arz edilebilir. Bu durumda ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmeklerinin üretim, depolama, dağıtım ve satış aşamaları, EK-2’de belirtilen hükümlere uygun olur. Ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile ilgili hususlar aşağıda belirtilmiştir.

a) Ürünlerin üzerinde; üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işareti yer alabilir. Ancak bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerde “tuz ilave edilmemiştir” ve/veya “katkısızdır” ifadelerinin kullanılmak istenmesi durumunda; bu ifadeler ile üretici firma adı ve gramaj bilgilerini içeren üretici işaretlerinin ürünlerin üzerinde yer alması zorunludur.

b) Üretici işaretlerinin üzerinde yer alan bilgilerin baskısında, sadece 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan renklendiricilerden bu amaca uygun olanlar kullanılır.

c) Ürünlerin üzerine üretici işaretlerinin iştilmesinde, hiçbir şekilde yapıstırıcı kullanılamaz.

(3) Ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri hariç ekmek çeşitleri ve diğer ekmek çeşitleri üretim yerleri de dahil olmak üzere ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 8 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 10 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, birinci fıkrada yer alan hükümlere ilave olarak EK-2’de belirtilen hijyen kriterlerine de uygun olur.

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

MADDE 12 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve geleneksel hali ile tuz ilave edilerek üretilen ürünlerin bileşimine tuz eklenmediği takdirde “Tuz ilave edilmemiştir” ifadesi etikette yer alabilir.

b) 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.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki yöresel/ülkesel adları ile bilinen ürünler, coğrafi işarettten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle üretilebilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara ek olarak EK-2’de yer alan kurallara uyulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden ağırlık kontrolleri hariç olmak üzere numune alınması ve analizleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

(2) **(Değişik:RG-1/12/2017-30257)** Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin ağırlık kontrolü amacı ile yapılan resmî denetimlerde aşağıdaki hususlara dikkat edilir:

a) Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin ön ağırlık kontrolü, denetim yapılan işletmede en az altı adet ekmek üzerinden yapılır. Tartılan ekmeklerin toplam ağırlığı, tartılan ekmek sayısına bölünerek ortalama ağırlık hesaplanır. Yapılan ön ağırlık kontrolünün sonuçları Resmî Kontrol Raporuna yazılır. Ön ağırlık kontrolünde ortalama ağırlığın uygun olması halinde numune alınmaz. Ön ağırlık kontrolünün sonuçlarına göre uygunsuzluk görülmesi durumunda gıda işletmesine idari yaptırım uygulanmaz, aşağıdaki prosedür uygulanır:

1) Gıda işletmesinden, parti ortalamasını temsil edecek şekilde en az altı adet ekmek, numune olarak alınır.

2) Numunelerin ilgili laboratuvara fırın çıkış saatinden sonraki altı saat içerisinde ulaştırılması esastır.

3) Fırın çıkış saatinden sonraki ilk iki saat içerisinde ekmek numunesi alınmaz.

4) Numune alma tutanağına üretimi yapılan ekmeğin gıda işletmecisi tarafından beyan edilen gramajı ve tespit edilebilmesi halinde fırın çıkış saati yazılır.

b) İlgili laboratuvar, fırın çıkışından en geç altı saat sonra ağırlık tayinini, “0,1” gram hassasiyette dijital kalibreli terazi ile yapar. Tartım

sonuçlarına göre ortalama ağırlığın uygun olması halinde tespit edilen değerler analiz sonucu olarak kabul edilir. Tartım sonuçlarına göre uygunsuzluk görülmesi durumunda (c) bendinde yer alan prosedür uygulanır:

c) Laboratuvar tarafından fırın çıkışından itibaren altı saat içerisinde ağırlık kontrolü yapılamaması durumunda veya tartım sonuçlarına göre uygunsuzluk görülmesi durumunda veya fırın çıkış saatinin bilinmemesi halinde aşağıdaki prosedür uygulanır:

1) Ağırlık tayini, 0,1 gram hassasiyette dijital kalibreli terazi ile yapılır.

2) Tartım sonucunda tespit edilen değer Tebliğe uygun bulunması halinde tartım sonucu analiz sonucu olarak (M) kabul edilir.

3) Tartım sonucunda tespit edilen değer bu Tebliğe uygunsuz olması durumunda aşağıdaki prosedür uygulanır:

- Numunede, her ekmeğin için ayrı ayrı tartım ve rutubet analizi yapılır. Ağırlığı M_1 , rutubet oranı R olarak tespit edilen ekmeğin bu Tebliğde müsaade edilen en fazla rutubet oranı (R_{max}) (Ek-1) esasına göre ağırlığı (M) aşağıdaki eşitliğe göre hesaplanır:

$$M_1 \times 100$$

$$M = \frac{M_1 \times 100}{100 - (R_{max} - R)}$$

M_1 : Ekmeğin rutubet tayinine başlandığı anda tespit edilen ağırlığı (g).

R : Ekmeğin rutubeti (%) (m/m).

R_{max} : Numune alınan ekmeğin için Tebliğde müsaade edilen en fazla rutubet oranı (%) (m/m).

ç) Ürünlerden alınan numunelerin; ortalama ağırlığı tolerans değerlerin dışında olamaz.

d) Ürünlerden;

1) Alınan numunelerin ortalama ağırlığı en az "A - (A × 0,02)" olur.

2) Alınan numunelerin ortalama ağırlığı "[$(M_1+M_2+...+M_n)/n$]" olarak hesaplanır.

İdari yaptırım

MADDE 15 –(1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 16 –(1) Bu Tebliğle 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Ekmeğin ve Ekmeğin Çeşitleri Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 –(1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri; bu maddenin ikinci fıkrası saklı kalmak kaydıyla, bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir ay içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; 5 inci maddenin ikinci ve üçüncü fıkralarında yer alan hükümler ile EK-1’de yer alan tuz [% (m/m) en çok kuru maddede], kül [(tuz hariç) (m/m)(kuru maddede)] ve EK-2’de yer alan genel kurallara, 1/7/2012 tarihine kadar uymak zorundadır.

(3) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri; birinci ve ikinci fıkra hükümlerini karşılayana kadar, 15/2/2002 tarihli ve 24672 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmeğin ve Ekmeğin Çeşitleri Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 2 – (Ek:RG-2/4/2013-28606)*

(1) Bu maddenin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/7/2013 tarihine kadar Tebliğin bu madde ile birlikte yürürlüğe giren hükümlerine uymak zorundadır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 3 – (Ek:RG-1/12/2017-30257)

(1) Bu maddeyi ihdas eden Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine bir ay içerisinde uymak zorundadır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

* 2/4/2013 tarihli ve 28606 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmeğin ve Ekmeğin Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)’nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ (Tebliğ No: 2013/10) ile eklenen geçici maddede yer alan “Geçici Madde 1” ibaresi 1/12/2017 tarihli ve 30257 sayılı Resmî Gazete’de yapılan değişiklik ile “Geçici Madde 2” olarak değiştirilmiştir.

(1) Bu değişiklik 1/1/2018 tarihinde yürürlüğe girer.

EK-1

(Değişik:RG-2/4/2013-28606)

Ekmeğin, Ekmeğin Çeşitleri ve Diğer Ekmeğin Çeşitlerinin Kimyasal Özellikleri

Ürün	Rutubet % (m/m) en çok	Tuz % (m/m) en çok (kuru maddede)
Ekmeğin	38	1,5
Tam Buğday Ekmeği	42	1,5
Tam Buğday Unlu Ekmeğin	42	1,5
Çavdarlı Ekmeğin	43	1,5
Kepekli Ekmeğin	43	1,5
Yulafli Ekmeğin	43	1,5

Mısırlı Ekmek	42	1,5
Diğer Ekmek Çeşitleri	----	1,5

EK-2

Ambalajsız Olarak Piyasaya Arz Edilen Ürünlerin Üretim, Depolama, Dağıtım ve Satış Aşamalarının Taşınması Gereken Kurallar

1. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler ile temas eden malzeme, alet ve ekipman; gıda ile temasa uygun, yeterli temizlik ve dezenfeksiyona izin veren madde ve malzemeden yapılır. Bulaşma riskini engelleyecek biçimde üretilir, kullanıma hazır, bakımlı ve iyi şartlarda tutulur.
2. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin ekmekek kasalarına, ekmekek kasalarının da ekmekek taşıma araçlarının içine bulaşma riskini engelleyecek biçimde yerleştirilmesi gerekir.
3. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde tamamen kapalı, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler ile unlu mamullerin taşınması dışında herhangi bir taşıma işleminde kullanılmayan, tavan, zemin ve duvarları su geçirmeyen, zararlı ve mikroorganizmaların yerleşmesine izin vermeyen, pürüzsüz, kolay temizlenebilen ve dezenfekte edilebilen malzemeden yapılan taşıtlarda taşınır.
4. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler satış noktasına getirildiğinde, ekmekek kasaları açıkta bırakılmaz, zemin ve dış ortama teması engellenir, palet üzerinde olacak şekilde temiz bir ortama konulur.
5. **(Değişik:RG-2/4/2013-28606)** Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; satış yerlerinde alıcının el değmesini engelleyecek şekilde ekmekek dolabında veya tezgâhında muhafaza edilerek gıda işletmecisinin kontrolünde satılır veya gıda işletmecisi, tüketicinin bu ürünleri eldiven ile almasını sağlar. Gıda işletmecisi, bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünleri; 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesine sararak veya içine koyarak tüketicieye arz eder veya bu ürünler için söz konusu Yönetmelikte yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesinin ekmekek dolabında veya tezgâhında alıcının ulaşabileceği bir şekilde bulundurmasını sağlar. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin satışa sunulduğu ekmekek dolapları veya tezgâhları açıkta bırakılmayacak şekilde kapalı bir ortama konulur.
6. **(Değişik:RG-2/4/2013-28606)** Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin muhafaza edildiği ekmekek dolabında veya tezgâhında; 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarında belirtilen zorunlu etiket bilgilerine ilave olarak ürünün net miktarının yer aldığı etiketin alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte yer alması zorunludur.
7. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünlerin taşınması ve satışı sırasında çalışan tüm personelin, kişisel temizliğini sürdürmeye azami itina göstermesi, uygun ve temiz kıyafet giymesi ve koruyucu eldiven kullanması zorunludur.
8. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler; sadece bu Tebliğin hijyen ile ilgili kriterlerini karşılayan yerlerde piyasaya arz edilir. Bu Tebliğ kapsamında ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler, kasap, manav ve pazar gibi yerlerde piyasaya arz edilemez.
9. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri tüketicieye arz eden yerler; tam buğday ekmeği ve/veya tam buğday unlu ekmekek ve/veya kepekli ekmekek de bulundurmamak zorundadır.
10. Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri sorumluluk alanları ile ilgili çalıştırdıkları personelin gıda hijyeni ile ilgili konularda eğitilmelerini sağlarlar. Bu Tebliğ kapsamında verilecek eğitimlerle ilgili olarak Bakanlık; ilgili meslek federasyonu, kamu kurum ve kuruluşları ve üniversiteler ile işbirliği yapar.

EK-3

(Mülga:RG-1/12/2017-30257)