



**BURDUR**  
**ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ**



SAYI : 2017/335

04.12.2017

KONU: TGK-Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde  
Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ

**ODALARA 99 SAYILI GENELGE**

**İLGİ:** TESK Genel Başkanlığının 01.12.2017 tarih ve AR.GE.GI.36.17/439 sayılı (90 sayılı genelge) yazısı.

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ 01 Aralık 2017 tarihli ve 30257 sayılı Resmi Gazetede yayımlanmıştır.

Söz konusu Tebliğ Konfederasyonumuzca incelenmiş olup, esnaf ve sanatkarlarımızı ilgilendiren hususlar aşağıda belirtilmiştir.  
Buna göre;

Kurutulmuş ekmekler, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerleri Tebliğ kapsamında olmamakla birlikte, dondurulmuş hamur teknolojisiyle üretilen ekmekler Tebliğ kapsamına alınmıştır.

Dondurulmuş hamur teknolojisiyle veya farklı metotlarla üretilen pişmemiş, yarı pişmiş veya soğutulmuş, son pişirme işlemi henüz yapılmamış ürünlerin özelliklerinin, son pişirme işlemi tamamlandıktan sonra tebliğ hükümlerine uyması gerekecektir.

Halen 250 gram ağırlıktan başlamak üzere 50'şer gram artırılarak piyasaya sunulan ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri, **1 Ocak 2018'den itibaren en az 200 gram ağırlıktan başlayarak 10'ar gram artırılmak suretiyle** piyasaya arz edilecektir. 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 üretilebilecektir.

Ambalajsız piyasaya arz edilen ürünler ağırlıkça yüzde *T* ye kadar eksik tolerans değeriyle üretilecektir.

Ağırlık kontrolü denetimlerinde gerçekleştirilen numune alma ve analiz metodu ise şöyle uygulanacaktır:

"Ambalajsız piyasaya arz edilen ürünlerin ön ağırlık kontrolü, denetim yapılan işletmede en az altı adet ekmek üzerinden yapılacaktır. Tartılan ekmeklerin toplam ağırlığı, tartılan ekmek sayısına bölünerek ortalama ağırlık hesaplanacak ve yapılan ön ağırlık kontrolünün sonuçları Resmi Kontrol Raporu'na yazılacaktır. Ön ağırlık kontrolünde ortalama ağırlığın uygun olması halinde numune alınmayacaktır.

Ön ağırlık kontrolünün sonuçlarında uygunsuzluk görülürse gıda işletmesine hemen idari yaptırım uygulanmayacaktır. Tebliğ'le belirlenen yeni prosedüre göre, gıda işletmesinden en az altı adet ekmek numune alınarak, fırın çıkış saatinden sonraki 6 saat içerisinde laboratuvara ulaştırılacaktır. Fırın saatinden sonraki ilk 2 saat içerisinde ekmek numunesi alınamayacaktır. Laboratuvar, "0,1" gram hassasiyette dijital kalibreli teraziyle ölçüm yapacaktır. Tartım sonuçlarına göre ortalama ağırlığın uygun olması halinde tespit edilen değerler, analiz sonucu olarak kabul edilecektir. Tartım sonuçlarına göre uygunsuzluk görülmesi durumunda, her ekmek için ayrı ayrı tartım ve rutubet analizi yapılacaktır. Rutubet oranı baz alınarak, ekmek ağırlığı yeniden hesaplanacaktır."

Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, ekmek gramajı ile ilgili düzenlemelere bir ay içinde uyacaktır. Diğer hükümleri ise yayımı tarihinde yürürlüğe girecektir.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğin titizlikle incelenerek ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.

Nevriya YILDIRIM  
GENEL SEKRETER

Recep KALKAN  
BAŞKAN

**EKLER:**

Ek-1 Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği'nde Değişiklik Yapılmasına Dair Tebliğ

**İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ**

Adres: Gazi Cad. No:76/3 Merkez / BURDUR  
E-mail:burduresob@hotmail.com

Telefon:0248 232 18 96 - 232 24 51 Fax:0248 234 37 41



## TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ EKMEK VE EKMEK ÇEŞİTLERİ TEBLİĞİ  
(TEBLİĞ NO: 2012/2)'NDE DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA  
DAİR TEBLİĞ (TEBLİĞ NO: 2017/23)**

**MADDE 1** – 4/1/2012 tarihli ve 28163 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği (Tebliğ No: 2012/2)’nin 2 nci maddesinin ikinci fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“(2) Bu Tebliğ kurutulmuş ekmekleri, yufka, bazlama, pide, simit ve benzerlerini kapsamaz.”

**MADDE 2** – Aynı Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (b) bendine aşağıdaki alt bent eklenmiş, aynı fıkranın (ç) bendinin (2) ve (4) numaralı alt bentleri aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“4) 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.”

“2) 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 tüketicieye arz edilmeyen ekmek, kepekli ekmek, tam buğday unlu ekmek, tam buğday ekmeği ve ekşi hamur ekmekleri muhtelif ağırlıklarda üretilebilir.”

“4) 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.”

**MADDE 3** – Aynı Tebliğin 14 üncü maddesinin ikinci fıkrası aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“(2) 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 ekmek 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:

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

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

R : Ekmek rutubeti (%) (m/m).

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

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

d) Ürünlerden;