



İSTANBUL  
ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



KURULUŐ: 1951

Sayı : 1968

19 Nisan 2022

Tamim No:2022/071

Konu: TGK-Makarna ve İrmik Tebliği Taslakları hk.

ODASI BAŐKANLIĐINA

İlgi: Türkiye Esnaf ve Sanatkârlar Konfederasyonu Genel BaŐkanlıđı'nın; 14.04.2022 tarih ve 53/897 sayılı yazısı,

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından Konfederasyonumuza gönderilen yazıda: Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği'nin 10 uncu maddesi gereğince Bakanlık tarafından hazırlanan "Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği" ve "Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği" taslak metinlerinin <https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM/Duyuru/460/Mevzuat-Taslagi-Tgk-Makarna-Ve-Irmik-Tebliğleri> adresinde "Duyurular" bölümünde görüőe açıldığı bildirilmiŐtir.

Taslađa ilişkin görüŐlerinizi ek' te yer görüő bildirme formuna iŐlenerek en geç 20.05.2022 tarihine kadar yazılı olarak Konfederasyonumuza ve elektronik ortamda [bercan@tesk.org.tr](mailto:bercan@tesk.org.tr) adresine iletilmesi hususunda gereğini rica ederiz.

  
Ömer DEMİR  
Genel Sekreter

  
Faik YILMAZ  
BaŐkan

**EKİ:**

- 1- Makarna ve İrmik Tebliği Taslağı Hakkında Görüő Bildirilmesinde Kullanılacak Form (1 sayfa)
- 2- Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (3 sayfa)
- 3- Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği (3 sayfa)



**TÜRK GIDA KODEKSİ MAKARNA TEBLİĞİ**  
**(TEBLİĞ NO: 2022/...)**

**Amaç**

**MADDE 1** - (1) Bu Tebliğın amacı; makarnanın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzını sağlamak üzere bu ürünün özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2** - (1) Bu Tebliğ *Triticum durum* buğdayından üretilmiş irmikten elde edilen sade makarnayı, tam buğday makarnasını ve çeşnili makarnayı kapsar.

(2) Bu Tebliğ içine et ve et ürünleri, süt ürünleri, sebze ve benzeri ürünler ile sarılarak yapılan yarı mamul ve mamul hazır yemekleri kapsamaz.

**Dayanak**

**MADDE 3** - (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4** - (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Makarna: *Triticum durum* buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen ürün olup; sade, tam buğday ve çeşnili makarna olarak adlandırılır.

1- Sade makarna: *Triticum durum* buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen ürünü,

2- Tam buğday makarnası: Tam buğday irmiğine su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen ürünü,

3- 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 ürünü, ifade eder.

**Ürün özellikleri**

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

a) Makarna kendine has tat ve kokuda olur.

b) Makarnanın rutubet miktarı en çok %13 olur.

c) Tam buğday makarnasının protein miktarı kuru maddede en az %11 olur (N x 5,7), kül miktarı ise kuru madde de en çok %2 olur.

ç) Sade makarnanın protein miktarı kuru maddede en az %10,5 olur (N x 5,7), kül miktarı ise kuru maddede en çok %1 olur.

d) Sade makarnada suya geçen madde miktarı kuru madde esasına göre en çok %10 olur.

e) Sade makarnaya tuz katılmaz.

f) Makarnalar biçimlerine göre uzun, kesme, şehriye ve benzeri şekillerde üretilir.

g) Birincil üretim, hasat ve üretim koşullarından dolayı *Triticum durum* buğdayına karışabilecek ve makarnada bulunabilecek ekmeklik buğday oranı %3'ü geçemez.

### **Katkı maddeleri**

**MADDE 6** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin katkı maddelerine ilişkin, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

### **Eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli diğer öğeler**

**MADDE 7** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenebilecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğelere ilişkin, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

### **Bulaşanlar**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı (3 üncü mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 9** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 27/9/2021 tarihli ve 31611 sayılı (mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

### **Hijyen**

**MADDE 10** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı (3 üncü mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

### **Ambalajlama**

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları hususunda, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

### **Etiketleme**

**MADDE 12** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler bakımından; 26/1/2017 tarihli ve 29960 sayılı (mükerrer) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. Makarnalar 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a) bendinin 1, 2 ve 3 üncü alt bentlerine göre adlandırılır. Ayrıca makarna biçimleri etiket üzerinde belirtilir.

### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur.

### **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hususunda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

### **İdari yaptırım**

**MADDE 15** – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

### **Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 16** – (1) 5/3/2002 tarihli ve 24686 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (Tebliğ No:2002/20) yürürlükten kaldırılmıştır.

### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2023 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2023 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(3) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri hakkında; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar Türk Gıda Kodeksi Makarna Tebliği (Tebliğ No:2002/20) hükümleri uygulanır.

### **Yürürlük**

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

### **Yürütme**

**MADDE 18** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

**TÜRK GIDA KODEKSİ İRMİK TEBLİĞİ**  
**(TEBLİĞ NO: 2022/...)**

**Amaç**

**MADDE 1-** (1) Bu Tebliğın amacı; irmiğın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, ambalajlama, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzını sağlamak üzere bu ürünün özelliklerini belirlemektir.

**Kapsam**

**MADDE 2-** (1) Bu Tebliğ *Triticum durum* buğdayından üretilen irmik için uygulanır.

**Hukuki dayanak**

**MADDE 3-** (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

**Tanımlar**

**MADDE 4-** (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Buğday irmiği: Yabancı maddelerden temizlenmiş ve tavllanmış *Triticum durum* buğdayının irmik öğütme tekniğine uygun olarak öğütülmesi ile elde edilen ürün olup; ince buğday irmiği, iri buğday irmiği, orta boy buğday irmiği, makarna üretiminde kullanılacak buğday irmiği ve tam buğday irmiği olarak adlandırılır.

1- İnce buğday irmiği: 125 - 450 mikron eleklerin arasında kalan mamulü,

2- İri buğday irmiği: 800 - 1120 mikron eleklerin arasında kalan mamulü,

3- Orta boy buğday irmiği: 450 - 800 mikron eleklerin arasında kalan mamulü,

4- Makarna üretiminde kullanılacak buğday irmiği: 125 - 530 mikron eleklerin arasında kalan ürünü,

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

**Ürün özellikleri**

**MADDE 5-** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri şunlardır:

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

b) Makarna üretiminde kullanılacak buğday irmiğinde elek altı miktarı %10’u, elek üstü miktarı %1’i geçemez.

c) İnce buğday irmiğinde elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20’yi geçemez.

ç) Orta boy buğday irmiğinde elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20’yi geçemez.

d) İri buğday irmiğinde elek altına geçen ve elek üstünde kalan miktarların toplamı %20’yi geçemez.

e) Buğday irmiğinin rutubet miktarı en çok % 14,5 olur.

f) Tam buğday irmiği hariç, diğer buğday irmiklerinde protein miktarı kuru maddede en az % 10,5 olur (Nx5.7). Tam buğday irmiğinde ise protein miktarı kuru maddede en az % 11 olur (Nx5.7).

g) Tam buğday irmiği hariç diğer buğday irmiklerinde kül miktarı kuru maddede en

çok % 1 olur. Tam buğday irmiğinde ise kül miktarı kuru maddede en çok % 2 olur.

ğ) Buğday irmiğinde asitlik en çok % 0,05 olur.

h) Birincil üretim, hasat ve üretim koşullarından dolayı *Triticum durum* buğdayına karışabilecek ve irmikte bulunabilecek ekmeklik buğday oranı %3'ü geçemez.

#### **Katkı maddeleri**

**MADDE 6** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin katkı maddelerine ilişkin, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli diğer öğeler**

**MADDE 7** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenebilecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğelere ilişkin, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümleri uygulanır.

#### **Bulaşanlar**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı (3 üncü mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 9** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 27/9/2021 tarihli ve 31611 sayılı (mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Hijyen**

**MADDE 10** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin mikrobiyolojik kriterleri ve hijyen hususlarında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı (3 üncü mükerrer) Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Ambalajlama**

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları hususunda, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

#### **Etiketleme**

**MADDE 12** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler bakımından; 26/1/2017 tarihli ve 29960 (Mükerrer) Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği hükümleri uygulanır. İrmikler, 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a) bendinin 1, 2, 3, 4 ve 5 inci alt bentlerinde yer alan irmik grup isimlerine göre adlandırılır. Net irmik ağırlığı %14,5 rutubet esasına göre hesaplanır.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümündeki hükümlere uyulur.

### **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri hususunda, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

### **İdari yaptırım**

**MADDE 15** – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

### **Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 16** – (1) 5/3/2002 tarihli ve 24686 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği (Tebliğ No:2002/21) yürürlükten kaldırılmıştır.

### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2022 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) 31/12/2022 tarihinden sonra, bu Tebliğe aykırı ürünler piyasada bulunamaz.

(3) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri hakkında; bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliği (Tebliğ No:2002/21) hükümleri uygulanır.

### **Yürürlük**

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

### **Yürütme**

**MADDE 18** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.