

ŞEKER TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete:

Tebliğ No: 2018/...

Amaç

MADDE 1 - (1) Bu Tebliğin amacı; şekerlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, işlenmesi, üretilmesi, depolanması, taşınması, muhafaza edilmesi ve piyasaya arzını sağlamak üzere bu ürünlere ilişkin usul ve esasların belirlenmesidir.

Kapsam

MADDE 2 - (1) Bu Tebliğ yarı beyaz şeker, beyaz şeker, ekstra beyaz şeker, şeker çözeltisi, invert şeker çözeltisi, invert şeker şurubu, nişasta bazlı glukoz şurubu, nişasta bazlı kurutulmuş glukoz şurubu, dekstroz veya dekstroz monohidrat, dekstroz veya susuz dekstroz, fruktoz ile pudra şekerini kapsar. Bu Tebliğde tanımlanan ürünlerden elde edilen şekerlemeler ve kelle şekerini kapsamaz.

Hukuki Dayanak

MADDE 3 - (1) Bu Tebliğ 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 - (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Yarı beyaz şeker: Polarizasyonu en az 99,5° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu,
- b) Beyaz şeker: Polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu,
- c) Ekstra Beyaz şeker: Polarizasyon, invert şeker içeriği ve kurutma kaybı değerleri bakımından beyaz şekerle aynı karakteristik özellikleri taşıyan ve toplam puanı en fazla 8 olan ürünü,
- ç) Şeker çözeltisi: Kristallendirilmiş sakarozun suda çözülmesi ile elde edilen çözeltiyi,
- d) İnvirt şeker çözeltisi: Kristallendirilmiş sakarozun enzim veya asit hidrolizi ile glukoz ve fruktoza kısmen indirgenmesinden elde edilen ve invert şeker oranı kuru maddede ağırlıkça en fazla %50 olan sulu sakaroz çözeltisini,

e) İvert şeker şurubu: Kristallendirilmiş sakarozun suda çözünerek hidroliz yöntemi ile kısmen indirgenmesinden elde edilen ve invert şeker oranı kuru maddede ağırlıkça %50'den fazla olan, sulu sakaroz çözeltisini,

f) Nişasta bazlı glukoz şurubu veya nişasta bazlı glukoz-fruktoz şurubu veya nişasta bazlı fruktoz-glukoz şurubu: Nişasta veya inulinden veya bunların karışımından elde edilen besleyici değeri olan sakaridlerin saflaştırılmış ve koyulaştırılmış sulu çözeltisini,

g) Nişasta bazlı kurutulmuş glukoz şurubu veya nişasta bazlı kurutulmuş glukoz-fruktoz şurubu veya nişasta bazlı kurutulmuş fruktoz-glukoz şurubu: Glukoz şurubunun, glukoz-fruktoz şurubunun veya fruktoz-glukoz şurubunun suyunun kısmen uzaklaştırılmasıyla elde edilen, kuru madde miktarı ağırlıkça en az %93 olan glukoz şurubunu,

ğ) Dekstroz veya dekstroz monohidrat: Bir molekül kristal suyu içeren, saflaştırılmış ve kristallendirilmiş D-glukozu,

h) Dekstroz veya susuz dekstroz: Kristal suyu içermeyen, kuru madde miktarı ağırlıkça en az %98 olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş D-glukozu,

ı) Fruktoz: Saflaştırılmış ve kristallendirilmiş D-fruktozu,

i) Pudra şekeri: Topaklanmayı önleyiciler katılmış olsun veya olmasın ince pulverize edilmiş beyaz şekeri,

ifade eder.

Ürün Özellikleri

MADDE 5 - (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler Ek' te verilen özelliklere uygun olmalıdır.

Katkı Maddeleri

MADDE 6 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 7 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete' de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 9 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 10 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesinde 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulur:

- a) Tebliğde yer alan ürünlerin satış isimleri tanımlarda yer alan isimlendirmeler olmalıdır.
- b) Ekstra beyaz şekerlerde ürün ismi olarak “beyaz şeker” ifadesi de kullanılabilir.
- c) Ön paketleme yapılmış 20 gramdan az ürünlerde, ürün net ağırlığı etiket üzerinde yer almayabilir.
- ç) İnvert şeker şurubu, invert şeker çözeltisi ve şeker çözeltisinde bulunan invert şeker ve kuru madde miktarı etiket üzerinde belirtilmelidir.
- d) İnvert şeker şurubu kristal taneleri içeriyorsa etiket üzerinde “kristal içermektedir” ifadesi olmalıdır.
- e) Nişasta bazlı glukoz şurubu ve kurutulmuş glukoz şurubu; kuru maddedeki fruktoz oranı ağırlıkça %5’den büyükse, ürün ismi ve bileşenleri göz önüne alınarak üründeki glukoz veya fruktoz miktarına göre, fazla miktarda olan önce yazılmak üzere, “nişasta bazlı glukoz-fruktoz şurubu” veya “nişasta bazlı fruktoz-glukoz şurubu” ve “nişasta bazlı kurutulmuş glukoz-fruktoz şurubu” veya “nişasta bazlı kurutulmuş fruktoz-glukoz şurubu” olarak etiketlenmelidir.
- f) Şeker çözeltisi, invert şeker çözeltisi ve invert şeker şurubunda ürün isimleri ile birlikte “beyaz” ifadesinin kullanılması için aşağıdaki özellikleri taşınmalıdır:
 - 1) Şeker çözeltisi için çözelti rengi ICUMSA metoduna göre en fazla 25 IU olmalıdır.
 - 2) İnvert şeker çözeltisi ve invert şeker şurubu için ICUMSA metoduna göre iletkenlik kül değeri en fazla ağırlıkça %0,1 ve çözelti rengi ise en fazla 25 IU olmalıdır.
- g) Pudra şeker üretiminde nişasta kullanılması durumunda nişastanın varlığı ve bulunduğu maksimum miktarı etiket üzerinde açıkça görülmelidir.
- ğ) Ambalajlayıcı firma adı ve adresi ile birlikte üretici firma adı ve adresi de etikette belirtilmelidir.
- h) Yarı beyaz şeker, beyaz şeker, ekstra beyaz şekerin satış isimleri tanımlarda yer alan resmi isimlendirmeler olmalıdır. Bir gıdanın bileşiminde bileşen olarak yarı beyaz şeker, beyaz

şeker, ekstra beyaz şekerin kullanılması durumunda bu bileşenler “şeker” olarak da ifade edilebilir.

ı) Nişasta bazlı glukoz şurubu, nişasta bazlı glukoz-fruktoz şurubu, nişasta bazlı fruktoz-glukoz şurubu, nişasta bazlı kurutulmuş glukoz şurubu, nişasta bazlı kurutulmuş glukoz-fruktoz şurubu, nişasta bazlı kurutulmuş fruktoz-glukoz şurubunun satış isimleri tanımlarda yer alan resmi isimlendirmeler olmalıdır. Bir gıdanın bileşiminde bileşen olarak kullanılmaları durumunda da bu bileşenler sadece tanımlarda yer alan resmi isimlendirmeler ile ifade edilebilir.

Ambalajlama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 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 olur.

Taşıma ve depolama

MADDE 12 - (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uyulur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 13 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik esaslarına göre numune alınır; alınan numunelere ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

Avrupa Birliğine uyum

MADDE 14 - (1) Bu Tebliğ, 2001/111/EEC sayılı “İnsan Tüketimine Sunulan Şekerlere” ilişkin Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 15

(1) Bu Tebliğ “Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik” kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu’na bildirilmiştir.

İdari yaptırım

MADDE 16 – (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 mevzuat

MADDE 17 - (1) Bu Tebliğle, 23.08.2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 31/12/2019 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 23.08.2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği (Tebliğ No: 2006/40) hükümlerine uyarlar.

Yürürlük

MADDE 18 - (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 - (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK

a) Yarı beyaz şeker:

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| 1) Polarizasyon | $\geq 99,5$ °Z |
| 2) İnvert şeker miktarı (%m/m) | $\leq 0,10$ |
| 3) Kurutma kaybı (%m/m) | $\leq 0,10$ |

b) Beyaz şeker:

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| 1) Polarizasyon | $\geq 99,7$ °Z |
| 2) İnvert şeker miktarı (%m/m) | $\leq 0,04$ |
| 3) Kurutma kaybı (%m/m) | $\leq 0,06$ |
| 4) Renk tipi (Braunschweig puanı) | ≤ 9 puan * |

* 0,5 renk tipi; 1 puan olarak değerlendirilir.

c) Ekstra beyaz şeker:

- | | |
|-----------------------------------|----------------|
| 1) Polarizasyon | $\geq 99,7$ °Z |
| 2) İnvert şeker miktarı (%m/m) | $\leq 0,04$ |
| 3) Kurutma kaybı (%m/m) | $\leq 0,06$ |
| 4) Renk tipi (Braunschweig puanı) | ≤ 4 * |
| 5) İletkenlik külü puanı | ≤ 6 ** |
| 6) Çözelti rengi puanı | ≤ 3 *** |
| 7) Toplam puan ⁽¹⁾ | ≤ 8 |

* 0,5 renk tipi; 1 puan olarak değerlendirilir.

** %0,0018 iletkenlik külü miktarı; 1 puan olarak değerlendirilir.

*** 7,5 IU; 1 puan olarak değerlendirilir.

⁽¹⁾ Toplam puan = Renk tipi puanı + iletkenlik külü puanı + çözelti rengi puanı

ç) Şeker çözeltisi:

- | | |
|--|------------|
| 1) Kuru madde (%m/m) | ≥ 62 |
| 2) İnvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı $1,0 \pm 0,2$ olmak üzere),
kuru maddede (%m/m) | ≤ 3 |
| 3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m) | $\leq 0,1$ |
| 4) Çözelti rengi | ≤ 45 |

d) İnvert şeker çözeltisi:	
1) Kuru madde (%m/m)	≥ 62
2) İnvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı $1,0 \pm 0,1$ olmak üzere), kuru maddede (%m/m)	$50 \geq \dots \geq 3$
3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m)	≤ 0,4
e) İnvert şeker şurubu:	
1) Kuru madde (%m/m)	≥ 62
2) İnvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı $1,0 \pm 0,1$ olmak üzere), kuru maddede (%m/m)	≥ 50
3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m)	≤ 0,4
f) Glukoz şurubu:	
1) Kuru madde (%m/m)	≥ 70
2) Dekstroz eşdeğeri (D-glukoz; kuru maddede %m/m)	≥ 20
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 1
g) Kurutulmuş glukoz şurubu:	
1) Kuru madde (%m/m)	≥ 93
2) Dekstroz eşdeğeri (D-glukoz; kuru maddede %m/m)	≥ 20
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 1
ğ) Dekstroz veya dekstroz monohidrat:	
1) Kuru madde (%m/m)	≥ 90
2) Dekstroz (D-Glukoz) (kuru maddede %m/m)	≥ 99,5
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 0,25
h) Dekstroz veya susuz dekstroz:	
1) Kuru madde (%m/m)	≥ 98
2) Dekstroz (D-Glukoz) (kuru maddede %m/m)	≥ 99,5
3) Sülfatlandırılmış kül (kuru maddede %m/m)	≤ 0,25
ı) Fruktoz:	
1) Fruktoz miktarı	≥ 98
2) Glukoz miktarı	≤ 0,5
3) Kurutma kaybı (%m/m)	≤ 0,5
4) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m)	≤ 0,1
i) Pudra şekeri:	
1) Polarizasyon	≥ 99.7°S*
2) İletkenlik külü	≤ 0.04 %m/m
3) İnvert şeker içeriği	≤ 0.04 %m/m
4) Kurutma kaybı	≤ 0.1*
5) Renk	≤ 60** ICUMSA birimi
6) Nişasta içeriği	≤ 5.0 diğer bir
	topaklanmayı önleyici
	kullanılmadığı durumda %m/m
	olarak

* Topaklanmayı önleyiciler katılmadan önce.

** 0,5 renk tipi; 1 puan olarak değerlendirilir.