

TÜRK GIDA KODEKSİ-BULGUR TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2009/24)

16 Şubat 2009 PAZARTESİ

Resmî Gazete

Sayı : 27143

1-(Değişiklik:30.07.2010/27657 R.G.)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, bulgurun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesini, muhafaza edilmesini, depolanmasını, taşınmasını ve pazarlanmasını sağlamak üzere taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, buğdaydan yapılan bulguru kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'un 7 nci ve 8 inci maddelerine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Bulgur: Buğdayların (Triticum durum, Triticum aestivum, Triticum monococcum, Triticum dicoccon) tekniğine uygun olarak temizlenmesi, pişirilmesi, kurutulması ve istendiğinde kabuğundan ayrılarak kırılması ile elde edilen ürünü,

b) Çeşni maddesi: Bulgura katılan sebze ve işlenmiş sebze ürünleri, baklagil ve tahıl ürünleri ve bunların lifleri, baharat ile tat vericiler ve benzerlerini,

c) Çeşnili bulgur: Çeşni maddelerinin katılması ile elde edilen bulguru,

ç) Esmer bulgur: Kırmızı ekmeçlik buğdaydan elde edilen bulguru,

d) Kusurlu tane: Aşağıda tanımı verilen,

1) Beyazlı bulgur tanesi: İç kısmı beyaz renkte olan ve yeterince pişmemiş bulgur tanesini,

2) Kızıl bulgur tanesi: Esmer bulgur dışındaki bulgurlarda, kızıl ve kırmızı renkte olan bulgur tanesini,

3) Bozuk tane: Küflenmiş, çürümüş, ekşimiş, acımış, topaklanmış, böcek yenikli, lekelenmiş ve kendine özgü pişmiş buğday kokusunu kaybetmiş taneyi,

e) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları,

f) Yabancı madde: Bulgur tanesi dışındaki yabancı tohumlar, saman gibi organik maddeler ile taş, kum gibi inorganik maddeleri, ifade eder.

Ürün özellikleri

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

a) Bulgur kendine has renk, tat, koku ve görünüşte olmalı, acılaşımiş, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmamalı, yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermemelidir.

b) Bulgurun fiziksel ve kimyasal özellikleri Ek-1' de verilmiştir.

c) Bulgur, pilavlık ve köftelik bulgur olarak ikiye ayrılır. Pilavlık bulgur tane iriliğine göre; pilavlık tane bulgur, iri pilavlık bulgur, pilavlık bulgur ve ince pilavlık bulgur olmak üzere dört, köftelik bulgurlar ise tane iriliğine göre; köftelik bulgur ve köftelik ince bulgur olmak üzere iki gruba ayrılır. Bulgurların tane irilikleri Ek-2' ye uygun olmalıdır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, katkı maddesi ve renklendiriciler kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları, 17/5/2008 tarihli ve 26879 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerindeki Bulaşanların Maksimum Limitleri Hakkında Tebliğ hükümlerine uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/7/2008 tarihli ve 26951 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Bulunmasına İzin Verilen Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Tebliği’nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve 6/2/2009 tarihli ve 27133 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’ne uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

a) Ürüne ait çeşit adı ve bu Tebliğin 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (c) bendinde belirtilen tane iriliğine göre isimlendirme, etiket üzerinde belirtilmelidir. Köftelik bulgurlar için "kısırlık", köftelik ince bulgurlar için ise "çiğ köftelik" ifadeleri etiket üzerinde yer alabilir.

b) Çeşni ilavesiyle üretilen bulgurlarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilmelidir.

c) Ürün etiketi üzerinde, ürün adı ile aynı yüzde, ürüne ait çeşit adıyla en az aynı puntoda olmak üzere; bulgurun elde edildiği buğday türü (Durum buğdayı, beyaz ekmeçlik buğday, kırmızı ekmeçlik buğday, kaplıca buğdayı) belirtilmelidir.

ç) Kırmızı ekmeçlik buğdaydan elde edilen bulgurlarda, "esmer" ifadesi ürün adı ile birlikte kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı, ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

MADDE 13 – (1) 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 hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim ve hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler 27/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ ile, 14/2/1995 tarihli ve 22202 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren TS 2284 Bulgur Standardı mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

EK-1

BULGURUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Özellikler	Değer					
	Pırlavlık			Köftelik		
	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur
Kusurlu tane	1	1	1	1	1	1
Beyazlı bulgur tanesi, %	1	1	Aranmaz	1	1	Aranmaz
(m/m), en çok Kızıl bulgur tanesi,	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır	Bulunmamalıdır
	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1

% (m/m), en çok Bozuk tane, % (m/m), en çok Toplam yabancı madde % (m/m), en çok - Taş, kum gibi inorganik maddeler % (m/m), en çok						
Rutubet, % (m/m), en çok	13	13	13	13	13	13
Toplam kül*, % (m/m), en çok	2,0	2,5	2,0	2,0	2,5	2,0
Suya geçen madde*, % (m/m), en çok	10	12	10	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz
Protein*, % (m/m), en az	11	11	11	11	11	11
* Değerler kuru madde üzerinden verilmiştir.						

**EK-2 (DEĞİŞİKLİK:30.07.2010/27657 R.G.)
BULGURUN TANE İRİLİKLERİ**

Özellikler	Değer					
	Pilavlık Bulgurlar				Köftelik Bulgurlar	
	Tane Bulgur	İri Pilavlık	Pilavlık	İnce Pilavlık	Köftelik	İnce Köftelik
3,50 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)		En az %80				
3,00 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)			En az % 80			
2,80 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)	En çok %10					
2,50 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)				En az %80	En az %90	
2,00 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)		En çok %10				
1,60 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)			En çok % 10	En çok % 20		En az % 80
0,50 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen kısım % (m/m)	En çok % 0,5	En çok % 0,5	En çok %0,5	En çok % 1	En çok %2	En çok %2