

Amaç

MADDE 1 - (1) Bu Tebliğin amacı; şekerlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

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

Hukuki Dayanak

MADDE 3 - (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmî Gazetede yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 - (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Yarı beyaz şeker: Polarizasyonu en az 99,5⁰ Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu,
- b) Beyaz şeker: Polarizasyonu en az 99,7⁰ Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu,
- c) Rafine 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) İvert 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) Glukoz şurubu veya glukoz-fruktoz şurubu veya fruktoz-glukoz şurubu: Nişasta veya inulinden veya bunların karışımından elde edilen besleyici değeri olan sakaridlerin saflaştırılmış ve koyulaştırılmış sulu çözeltisini,
- g) Kurutulmuş glukoz şurubu veya kurutulmuş glukoz-fruktoz şurubu veya kurutulmuş fruktoz-glukoz şurubu: Glukoz şurubunun, glukoz-fruktoz şurubunun veya kurutulmuş 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, 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Renklendiriciler Tebliği", 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği" ve 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği"nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

MADDE 7 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ"de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/1/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi – Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri 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 ve 2/9/2001 tarih ve 24511 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi – Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği” hükümlerine uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 10 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin “Ambalajlama –Etiketleme ve İşaretleme Bölümü”nde ve 25/08/2002 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) Tebliğde yer alan ürünlerin satış isimleri tanımlarda yer alan isimlendirmeler olmalıdır.
b) Rafine 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) 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, “glukoz-fruktoz şurubu” veya “fruktoz-glukoz şurubu” ve “kurutulmuş glukoz-fruktoz şurubu” veya “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 taşımalıdır:

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.

Taşıma ve depolama

MADDE 11 - (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 12 - (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Numune Alma ve Analiz Metotları Bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslar arası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

Avrupa Birliğine uyum

MADDE 13 - (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 14 - (1) Bu Tebliğ “Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik” kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu’na bildirilmiştir.

Tescil ve denetim

MADDE 15 - (1) Bu Tebliğde yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 16 - (1) Bu Tebliğe ait hükümler; 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanuna göre, Tarım ve Köyşileri Bakanlığı’na denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 17 - (1) Bu Tebliğle, 21/10/1999 tarihli ve 23853 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği” yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 - (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu

üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 19 - (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK **Ürün Özellikleri**

- a) Yarı beyaz şeker:
- | | |
|-------------------------------|-----------|
| 1) Polarizasyon | ≥ 99,5 °Z |
| 2) İvert şeker miktarı (%m/m) | ≤ 0,10 |
| 3) Kurutma kaybı (%m/m) | ≤ 0,10 |

- b) Beyaz şeker:
- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| 1) Polarizasyon | ≥ 99,7 °Z |
| 2) İvert şeker miktarı (%m/m) | ≤ 0,04 |
| 3) Kurutma kaybı (%m/m) | ≤ 0,06 |
| 4) Renk tipi (Braunschweig puanı) | ≤ 9 * |

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

- c) Rafine şeker:
- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| 1) Polarizasyon | ≥ 99,7 °Z |
| 2) İvert şeker miktarı (%m/m) | ≤ 0,04 |
| 3) Kurutma kaybı (%m/m) | ≤ 0,06 |
| 4) Renk tipi (Braunschweig puanı) | ≤ 4 * |
| 5) İletkenlik külü puanı | ≤ 6 ** |
| 6) Çözeltili 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 + çözeltili rengi puanı

- ç) Şeker çözeltilisi:
- | | |
|---|-------|
| 1) Kuru madde (%m/m) | ≥ 62 |
| 2) İvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı 1,0 ± 0,2 olmak üzere),
kuru maddede (%m/m) | ≤ 3 |
| 3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m) | ≤ 0,1 |
| 4) Çözeltili rengi (IU ₄₂₀ birimi) | ≤ 45 |

- d) İvert şeker çözeltilisi:
- | | |
|---|---------------|
| 1) Kuru madde (%m/m) | ≥ 62 |
| 2) İvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı 1,0 ± 0,1 olmak üzere),
kuru maddede (%m/m) | 50 ≥ ≥ 3 |
| 3) İletkenlik külü (kuru maddede %m/m) | ≤ 0,4 |

- e) İvert şeker şurubu:
- | | |
|---|-------|
| 1) Kuru madde (%m/m) | ≥ 62 |
| 2) İvert şeker miktarı (fruktoz / dekstroz oranı 1,0 ± 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.