

TÜRK GIDA KODEKSİ SAKIZ TEBLİĞİ
(Tebliğ No:99/4)

Amaç

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

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ şekerli ve şekersiz sakızları kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği” ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğde geçen;

a) Sakız; sakız mayası, diğer bileşenler, izin verilen katkı ve aroma maddeleri ile tekniğine uygun olarak şekerli veya şekersiz hazırlanan ürünleri,

b) Sakız mayası; gıdaya uygun elastomer, reçine, vinil polimer, parafin, mikrokristalize vaks, bitkisel yağ ve izin verilen katkı maddeleri ile tekniğine uygun olarak hazırlanan ürünleri,

c) Şeker; sakızların hazırlanmasında kullanılan, sakkaroz, glukoz, fruktoz, glukoz şurubu, fruktoz şurubu veya invert şeker şurubunu, ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıdaki gibidir.

a) Sakızların hazırlanmasında şeker, tatlandırıcı veya şeker ile birlikte tatlandırıcı kullanılabilir.
b) Sakız mayası oranı tatlandırıcı içermeyen şekersiz sakızlarda ağırlıkça en az % 80, diğerlerinde ağırlıkça en az % 15 olacaktır.

Katkı maddeleri

Madde 6- Sakızda kullanımına izin verilen katkı maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 2 nci bölümüne uygun olmalıdır. Sakız ifadesinin yer almadığı durumlarda şekerlemeler için belirlenen limitler uygulanacaktır.

Aroma maddeleri

Madde 7- Sakızlarda kullanımına izin verilen aroma maddeleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 3 üncü bölümü’ne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 8- Sakızlardaki bulaşanların miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 4 üncü bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 9- Sakızlar Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 7 nci bölümündeki genel kurallara uygun olarak hazırlanmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 10- Sakızların ambalajlanması ve işaretleme ile ilgili kurallar aşağıdaki gibidir:

a) Sakızların ambalajlanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 9 uncu bölümüne uygun ambalaj materyalleri kullanılmalıdır.

b) Sakızların etiketleme-işaretleme Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 9 uncu bölümüne uygun olmalıdır.

c) Bileşiminde farklılık yapıldığı beyan edilen sakızlarda, 15 gr sakız Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 21 no’lu ekinde yer alan beyan koşullarını karşılamalıdır.

Taşıma ve depolama

Madde 11- Sakızların depolanmasında ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin 10 uncu bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 12- Sakızların üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin 11 inci bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 13- Sakız üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14- Bu Tebliğe ait hükümler; 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığınca denetlenir.

Geçici madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. Bu işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 15- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 16- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.