

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ LOKUM TEBLİĞİ**(TEBLİĞ NO: 2013/55)****BİRİNCİ BÖLÜM****Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı; lokumun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafaza edilmesi, depolanması, taşınması ve piyasaya arzına ilişkin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, sade lokum, çeşnili lokum, aromalı lokum, sultan lokum, sucuk tipi lokum ve kaymaklı lokumu kapsar.

Dayanak

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

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Afyon kaymağı: 27/9/2003 tarihli ve 25242 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliğı (No: 2003/34)’nde tanımlanan Afyon kaymağını,

b) Aromalı lokum: 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliğı Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde belirtilen aroma verici ve aroma verme özelliğı taşıyan gıda bileşenlerinin aynı Yönetmelik hükümlerine uygun olmak şartıyla, teknolojinin gerektirdiğı miktarda ürüne katılmasıyla elde edilen lokumu,

c) Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliğı, ünü veya diğeri özellikleri itibarıyla coğrafi kaynağının bulunduğu bölge, coğrafi sınırları belirlenmiş özel yöre veya istisnai durumlarda ülke adı ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren menşee adını ve mahreç işaretini,

ç) Çeşnili maddeleri: Susam, haşhaş, Hindistan cevizi rendesi gibi baharatları, damla sakızı, kakao, kahve, çikolata ve benzeri gıdalar ile ceviz, Antep fıstığı, yer fıstığı, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları, kurutulmuş meyveler, kuru ve yaş meyve şekerlemeleri, kaymak, Afyon kaymağı ve yenilebilir diğeri gıdaları,

d) Çeşnili lokum: Pişmiş sade lokum kitlesine çeşnili maddelerinin katılmasıyla elde edilen lokumu,

e) Geleneksel ürün: Geleneksel hammaddeler kullanılarak üretilen veya geleneksel bir bileşim ya da geleneksel bir üretim biçimi ile tanımlanan veya doğrudan geleneksel bir üretim biçimine dayanmamakla birlikte, böyle bir üretim tarzını yansıtan işlemlerden geçirilmiş olması nedeniyle aynı kategorideki benzer ürünlerden açıkça ayrılabilen ürünü,

f) Kaymak: Krema ve Kaymak Tebliğinde tanımlanan kaymağı,

g) Kaymaklı lokum: Tanıma uygun olarak hazırlanmış lokum kitlesinin üzerine ya da açıldıktan sonra arasına sarılmak suretiyle, Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliğı (No: 2003/34)’nde tanımlanan kaymak veya Afyon kaymağı kullanılarak üretilen ürünü,

ğ) Lokum: Şeker, nişasta, su ve sitrik asit veya tartarik asit veya potasyum bitartarat ile hazırlanan lokum kitlesine gerektiğinde çeşnili maddeleri ilavesiyle tekniğine uygun olarak hazırlanan ürünü,

h) Sade lokum: Çeşnili maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliğı taşıyan gıda bileşenlerini içermeyen lokumu,

ı) 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,

i) Sucuk tipi lokum: Kuru, kurutulmuş veya sert kabuklu meyvelerden birinin ipe dizilmesi ve sıcak sade lokum kitlesine batırılmasıyla elde edilen, aroma verici ve aroma verme özelliğı taşıyan gıda bileşenlerini içermeyen, çubuk-baton şeklindeki lokumu,

j) Sultan lokumu: Çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun, sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokumu,

k) Şeker: 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğı (Tebliğ No: 2006/40)’ne uygun beyaz şekeri (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakarozu),

l) Yabancı madde: Lokum üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşnili maddelerine ait kabuk ve çekirdek de dahil her türlü maddeyi,

ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Genel Hükümler

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir.

a) Duyusal bakımdan; lokum ve lokum çeşitlerinin özellikleri aşağıdaki şekildedir:

1) Lokum, tanımında belirtilen çeşide has tat ve kokuda olur ve yabancı tat ve koku içermez. Çiğ nişasta tadında olamaz.

2) Lokum elastiki yapıdadır ve dokusu ağızda yumuşak ve kaygan olarak hissedilir.

3) Lokum üzerinde veya içinde yabancı madde bulunamaz.

4) Lokuma geleneksel ürün olma özelliğini bozacak, ürün tanımında belirtilmeyen başka herhangi bir madde katılamaz.

b) 4 üncü maddede tanımlanan lokumların kimyasal özellikleri Ek-1’de yer alan tabloya uygun olur.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki çeşnili lokuma katılabilen kuru, kurutulmuş veya sert kabuklu meyvelerin miktarları Ek-2’de yer alan tabloya uygun olur.

ç) Lokum üretiminde çeşni maddeleri ile aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinin aynı üründe kullanılması durumunda da kuru, kurutulmuş veya sert kabuklu meyvelerin miktarı Ek-2’de yer alan tabloya uygun olur.

d) Bu Tebliğ kapsamındaki kaymaklı lokuma katılan kaymak miktarları Ek-3’te yer alan tabloya uygun olur.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 (3 üncü mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ve 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Etiketleme

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Çeşni ilavesiyle üretilen lokumlarda ürün adı, çeşni adı ile birlikte belirtilir.

b) Bu Tebliğ kapsamındaki yöresel/ülkesel adları ile bilinen ürünler, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla bu isimlerle üretilebilir.

c) Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajlı hale getirilmeksizin piyasaya arz edilen ürünlerin muhafaza edildiği tezgah dolaplarında alıcının rahatlıkla görebileceği büyüklükte Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 13 üncü maddesinin üçüncü, dördüncü ve beşinci fıkralarına uygun etiket yer alır.

ç) Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilen ürünlerin etiketleri üzerinde bulunan ürün adı ve resimleri ile ürün içeriği; Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin 6 ncı maddesinin birinci fıkrası gereği aynı olur.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında hazır ambalajlı hale getirilmeksizin piyasaya arz edilen ürünler; satış yerlerinde tüketicinin ürüne temasını engelleyecek, ancak ürün görselliğine de izin verecek şekilde uygun malzemeden yapılmış açılır-kapanır tezgah dolaplarında muhafaza edilir ve satış yetkilisi kontrolünde Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun bir ambalaj malzemesi kullanılarak tüketiciye sunulur.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur.

a) Ürünün analize alınması ve sonucun değerlendirilmesi aşamasında belirleyici olması için ürün ambalajı üzerinde belirtilen çeşnili, aromalı, sade gibi ürün adları numune alma tutanağı ve etiketi üzerinde tam olarak belirtilir.

b) Sakaroz cinsinden kuru maddede (kütlege %) toplam şeker analizi yapılacak olan numunelerde analizin birinci basamağı olarak meyve ve kaymak kısmının lokum kitlesinden ayrılmış olması gerekir.

Karşılıklı tanıma

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ hükümleri Avrupa Birliği üyesi bir ülkede yasal olarak üretilmiş veya yasal olarak serbest dolaşıma girmiş ürünlere uygulanmaz.

(2) Ancak Bakanlık, birinci fıkrada belirtilen ürünü, 2/5/2012 tarihli ve 2012/3169 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Düzenlenmemiş Alanda Karşılıklı Tanıma Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümünde belirtilen usul ve esaslara uyarak değerlendirmeye tabi tutabilir ve bunun sonucunda bu Tebliğ ile aranan koruma düzeyini eşdeğer ölçüde sağlamadığını tespit ederse ürünün piyasaya arzını yasaklayabilir, koşula bağlayabilir veya piyasadan geri çekilmesini veya toplatılmasını isteyebilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/9/2014 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

[Eki için tıklayınız.](#)

EK 1

LOKUMUN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Toplam Şeker (Meyve ve kaymak kısmı ayrılmış, sakaroz cinsinden kuru maddede kütlege en az %)	75
Rutubet (kütlege en çok %)	16
Saponin / Sultan Lokumlarda (kütlege en çok %)	0.1

ÇEŞNİ ORANLARI

	Kuru/Sert Kabuklu/ Kurutulmuş Meyve
Çeşnili Lokum (kütlece % en az)*	12
Sucuk Tipi Lokumlarda (kütlece % en az)	18

*Sultan lokumlar için de yukarıdaki değer geçerlidir.

KAYMAK ORANLARI

Kaymaklı Lokum	Afyon kaymağı	Kaymak
(kütlece en az %)	10	8