

## TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ BULGUR TEBLİĞİ**  
(TEBLİĞ NO: 2016/49)

**Amaç**

**MADDE 1** – (1) Bu Tebliğın 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.

(2) Bu Tebliğ, aşurelik buğday, seferkitel, şişe, firik gibi bulgur benzeri ürünleri kapsamaz.

**Dayanak**

**MADDE 3** – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliđine 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 lezzet vericiler ve benzerlerini,

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

ç) Esmer bulgur: Kırmızı ekmeklik 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 olur. Acılaşmış, ekşimiş, kokuşmuş, küflenmiş olmaz. Yabancı bir tat ve koku, böcek ve böcek parçaları ile kalıntıları, yumurtaları, hayvansal artıklar ve metal parçaları içermez.

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 olur.

**Katkı maddeleri**

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

**Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri**

**MADDE 7** – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

**Bulaşanlar**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları hususunda 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

**Pestisit kalıntıları**

**MADDE 9** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hususunda 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı

Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **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 üçüncü 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 üçüncü 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 ürünler; 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uygun olur:

a) Ürüne ait çeşit adı ve 5 inci maddenin birinci fıkrasının (c) bendinde belirtilen tane iriliğine göre isimlendirme, etiket üzerinde belirtilir. Köftelik bulgurlar için “kısırlık”, köftelik ince bulgurlar için ise “çığköftelik” ifadeleri etiket üzerinde yer alabilir.

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

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) belirtilir.

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

d) Bu Tebliğ kapsamında olmayan ürünler için, ürün adı olarak “Bulgur” ifadesi kullanılamaz.

#### **Beslenme ve sağlık beyanları**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin beslenme ve sağlık beyanları hususunda 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uyulur.

#### **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 15** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır. Ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

#### **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 tebliğ**

**MADDE 17** – (1) 16/2/2009 tarihli ve 27143 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği (Tebliğ No: 2009/24) yürürlükten kaldırılmıştır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Tebliğin yürürlük tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/7/2017 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlarlar ve 1/7/2017 tarihinden önce üretilmiş olan ve yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği hükümlerine uygun olan ürünler, raf ömrü boyunca piyasada bulunabilir.

(2) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Bulgur Tebliği hükümlerine uymak zorundadır.

#### **Yürürlük**

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

#### **Yürütme**

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

## Ek-1

## BULGURUN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Özellikler	Pilavlık			Köftelik		
	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur	Bulgur	Çeşnili Bulgur	Esmer Bulgur
I- Kusurlu tane						
a) Beyazlı bulgur tanesi, % (m/m), en çok	1	1	1	1	1	1
b) Kızıl bulgur tanesi, % (m/m), en çok	1	1	Aranmaz	1	1	Aranmaz
c) Bozuk tane, % (m/m), en çok	Bulunmamalıdır					
ç) Toplam Yabancı Madde, % (m/m), en çok	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
d) Taş, Kum gibi inorganik maddeler, % (m/m), en çok	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
2- Rutubet, % (m/m), en çok	13	13	13	13	13	13
3- Toplam kül (kuru maddede) % (m/m), en çok	2,0	2,5	2,0	2,0	2,5	2,0
4- Suya geçen madde (kuru maddede) % (m/m), en çok	10	12	10	Aranmaz	Aranmaz	Aranmaz
5- Protein (kuru maddede) % (m/m), en az	11*	11*	10	11*	11*	10
* İklimsel şartlar nedeniyle, buğday protein oranlarının düşük olduğu yıllarda, Bakanlık, %10,5'in altında olmamak kaydıyla bu değeri düşürebilir. Belirlenen değer ve uygulama esasları Bakanlığın resmi internet sitesinde ilan edilir.						

**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