

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ
TAHİN HELVASI TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2015/28)**

BİRİNCİ BÖLÜM**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, tahin helvasının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ tahin helvasını 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 Tebliğin uygulanmasında;

- a) Çeşni maddeleri: Antep fıstığı, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları, damla sakızı, kakao ve çeşni amaçlı kullanılan diğer uygun gıda maddelerini,
- b) Çeşnili tahin helvası: Çeşni maddelerinin tekniğine uygun olarak tahin helvasına katılmasıyla elde edilen ürünü,
- c) Çöven ekstraktı: Çöven bitkisi kökünün (Radix saponariae Albae sive L.) küçük parçalar haline getirilip, su ile kaynatılmasıyla elde edilen ürünü,
- ç) Modifiye protein: Köpük oluşumu ve ağartma amacıyla tahin helvasına konulan yumurta akı ve kazein proteinlerini,
- d) Sade tahin helvası: Aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenlerinden vanilya, vanilin ve etilvanilin aroması hariç aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ile çeşni maddesi içermeyen tahin helvasını,
- 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) Şeker: 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun ürünleri,
- g) Tahin: 13/6/2015 tarihli ve 29385 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tahin Tebliğine uygun tahini,
- ğ) Tahin helvası: Şeker, su ve sitrik asit veya tartarik asit ile gerektiğinde yenilebilir glikoz şurubu katıldıktan sonra pişirilerek elde edilen şeker şurubunun ağdalaştırılıp çöven ekstraktı (Radix saponariae Albae sive L.) ve/veyamodifiye proteinler ile beyazlaştırıldıktan sonra tekniğine uygun olarak tahin ile karıştırılıp yoğrulması ve gerektiğinde çeşni maddelerinin ilavesi ile tekniğine uygun olarak hazırlanan katı, homojen ince lifli yapıdaki ürünü,
- h) Yabancı madde: Tahin helvası üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşni maddelerine ait kabuk ve çekirdek dahil her türlü maddeyi, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM**Genel Hükümler****Ürün özellikleri**

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

- a) Tahin helvası kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve koku içermez.
- b) Tahin helvasında yabancı madde bulunamaz.
- c) Tahin helvası kendine has homojen ince lifli yapıda olur ve tahin helvasında şeker kristalleşmesi olmaz.
- ç) Tahin helvasında kullanılan çeşni maddelerinden kuru-sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımları bütün veya ayıklanabilecek parçalar halinde katılır ve ürünün net kütlesindeki oranı en az % 8 olur.
- d) Çeşnili tahin helvalarında kullanılan çeşni maddesi doğal aroma vericisi ile birlikte kullanılamaz.
- e) Tahin helvasının diğer ürün özellikleri EK-1’de verilmektedir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan 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. Ayrıca bu ürünlerde renklendirici kullanılmaz.

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, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri olarak; sadece vanilya, vanilin, etil vanilin ile doğal aroma vericiler kullanılır.

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. Bu hükümlere ek olarak; arsenik, kurşun, bakır, demir ve kalay miktarları aşağıdaki şekilde olur.

Arsenik (As) (en çok, mg/kg)	0,2
Kurşun (Pb) (en çok, mg/kg)	0,3
Bakır (Cu) (en çok, mg/kg)	10
Demir (Fe) (en çok, mg/kg)	40
Kalay (Sn) (en çok, mg/kg)	200

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/8/2014 tarihli ve 29099 1 inci mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 11 – (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 12 – (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 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketleri; 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.

- Sade tahin helvası, tahin helvası olarak da adlandırılabilir.
- Çeşnili tahin helvalarında çeşni maddesi ürün adı ile birlikte aynı puntolarda yazılır.
- Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri içeren tahin helvası, ‘... aromalı tahin helvası’ olarak adlandırılır ve ‘... aromalı’ ifadesi ürün adı ile aynı puntolarda yazılır.

Taşıma ve depolama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Taşıma ve Depolama bölümündeki kurallara uygun olur.

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. Ayrıca çeşnili tahin helvaları analizlerinde ürünün net kütledeki çeşni maddesi oranı dikkate alınarak kalan kütle üzerinden değerlendirme yapılır.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ, 3/4/2002 tarihli ve 24714 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Teknik Mevzuatın

ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliđi Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik hükümlerine göre Avrupa Birliđi Komisyonuna bildirilmiştir.

Karşılıklı tanıma

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ hükümleri Avrupa Birliđi 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**

İdari yaptırım

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar 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 19 – (1) Bu Tebliğ ile 5/3/2008 tarihli ve 26807 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi Tahin Helvası Tebliği (Tebliğ No: 2008/6) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluđu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 1/1/2016 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

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

Yürürlük

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK-1 **Ürün Özellikleri**

Bileşenler	Kütlece
Susam Yağı (en az, %)	26
Tahin Miktarı (en az, %)	52
Protein (en az, %)	10
Toplam Şeker (sakaroz cinsinden) (en çok, %)	47
Rutubet (en çok, %)	3
Kül (en çok, %)	2
Peroksit Sayısı (ekstrakte edilen yağda) (en çok, meq/kg)	10
Asitlik (ekstrakte edilen yağda oleik asit cinsinden) (en çok, %)	2
Saponin (en çok, %)	0,1