**Tebliğ**

          Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:

**Türk Gıda Kodeksi**

**Makarna Tebliğinde Değişiklik Yapılması Hakkında Tebliğ**

**(Tebliğ No: 2005/29)**

**MADDE 1 —** 5/3/2002 tarihli ve 24686 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi-Makarna Tebliği’nin "Tanımlar" başlıklı 4 üncü maddesi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

             "Makarna: Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir ürün olup; sade, tam buğday, çeşnili, zenginleştirilmiş, güçlendirilmiş makarna ile vitamin ve mineral ilaveli makarna olarak adlandırılır.

             Sade Makarna: Triticum durum buğdayından üretilen irmiğe su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen bir üründür.

             Tam buğday makarnası: Tam buğday irmiğine su katılıp tekniğine uygun yoğrularak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulması ile elde edilen bir üründür.

             Çeşnili makarna: Triticum durum buğday irmiğinden tekniğine uygun olarak hazırlanan makarna hamuruna ve/veya kurutulmuş makarnaya  et ve et ürünleri, su ürünleri, yumurta ve yumurta ürünleri, süt ve süt ürünleri, sebze, baklagil ve unları, meyve ve sebze lifleri, Triticum aestivum  ve Triticum compactum buğday ürünleri dışında diğer tahıl ürünleri ve lifleri, baharat ile tat vericiler ve benzerlerinin ilave edilmesi ile elde edilen bir üründür.

             Zenginleştirilmiş makarna: Triticum durum buğday irmiğinden tekniğine uygun olarak üretilen makarna hamuruna, tiamin, riboflavin, niasin, folik asit, demirden oluşan karışım ve/veya vitamin D ve/veya kalsiyum katılarak şekillendirilip, kurutulmasıyla elde edilen bir üründür.

             Güçlendirilmiş makarna: Zenginleştirilmiş makarna için belirlenen vitamin ve minerallerin üst sınır değerlerine protein katılarak hazırlanan hamurun şekillendirilip kurutulmasıyla elde edilen bir üründür.

             Vitamin ve mineral ilaveli makarna: Triticum durum buğday irmiğinden tekniğine uygun olarak hazırlanan makarna hamuruna vitamin ve mineral katılmasıyla elde edilen üründür."

**MADDE 2 —** Aynı Tebliğin Ürün özellikleri başlıklı 5 inci maddesine (j) bendinden sonra gelmek üzere aşağıdaki (k) bendi eklenmiştir;

             "k) Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği’nin EK-2 sinde yer alan Beslenme Referans Değerlerinin en az %15 ini karşılaması halinde vitamin ve mineral ilaveli makarna üretilebilir."

**MADDE 3 —** Aynı Tebliğin "Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme" başlıklı 10 uncu maddesine (c) bendinden sonra gelmek üzere aşağıdaki (d) bendi eklenmiştir.

             "d) Vitamin ve mineral ilaveli makarnalarda katılan vitamin ve mineral isimleri ürün ismi ile beraber aynı yüzde yer alır."

**Yürürlük**

**MADDE 4 —** Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**Yürütme**

**MADDE 5 —** Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.