

Tarım ve Orman Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ SALÇA VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ (Taslak)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın amacı, domates salçası, biber salçası, domates püresi, biber püresi ve domates/biber bazlı yemeklik ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, etiketlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve piyasaya arzı ile ilgili şartları ve ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, domates salçası, domates püresi, biber salçası, biber püresi, karışık salçayı, domates veya biber bazlı olan yemeklik ürünleri kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Biber püresi: Biber pulpunun tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen ve suda çözünür kuru madde miktarı (briksi), ilave tuz hariç en az %9, en çok %15 olan ürünü,

b) Biber salçası: Taze, olgun, sağlam, kırmızı renkli, acı veya tatlı biberlerin iyice yıkanıp ezildikten sonra ısıtılarak usulüne göre kabuk, çekirdek, lif gibi maddelerinden ayrılarak ya da ayrılmaksızın elde edilen biber pulpunun ilave tuz hariç briksi en az %18 oluncaya kadar koyulaştırılan ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürünü,

c) Domates püresi: Domates (*Lycopersicum esculentum* P.Mill) pulpunun tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen ve ilave tuz hariç briksi en az % 7, en çok %20 olan ürünü,

ç) Domates salçası: Domates bitkisinin olgun, sağlam, kırmızı renkli ve taze meyvelerinin parçalandıktan sonra tekniğine uygun olarak kabuk, çekirdek ve lif gibi parçalarından ayrılarak elde edilen domates pulpunun ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılmasıyla elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürünü,

1) İkili (Duble) konsantre salça: Domates pulpunun tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen ve ilave tuz hariç briksi en az %28 olan, fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilmiş ürünü,

2) Üçlü (Triple) konsantre salça: Domates pulpunun, tekniğine uygun olarak işlenmesi ile üretilen ve ilave tuz hariç briksi en az %36 olan, fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilmiş ürünü,

d) Domates/biber bazlı yemeklik ürünler: Ana bileşeni domates ve/veya biber olan, domates salçası ve/veya biber salçası ihtiva eden, tat, kıvam ve aroma geliştirmek amacıyla bitkisel yağ, baharat ve benzeri yenilebilir bileşenler ilave edilerek veya edilmeksizin üretilen, yemeklik karışım, sos ve benzeri isimlerle piyasaya arz edilen ürünleri,

e) Pulp: Meyve veya sebzenin suyu ayrılmaksızın; soyularak veya bütün olarak, yenilebilen kısımlarının ezilmesi ile elde edilen ürünü,

f) Siyah leke: Domates salçası ve domates püresinin işlenmesi esnasında, üretim hataları sonucu oluşan ve ürünün kendisine ait olan yanık ürün parçaları veya uygun olmayan hammadde kullanılmasına bağlı olarak meyvenin bünyesinde oluşmuş siyah küfler ile domates meyvesi dışında yaprak, sap ve yeşil kısımların yanmış parça veya parçacıklarının oluşturduğu lekelerden 0,8 mm’den büyük olanları,

g) Yabancı madde: Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin üretiminde kullanılmasına izin verilen maddelerin dışındaki gözle görülebilen her türlü maddeyi,

ğ) Karışık salça: Domates salçası ve biber salçasının 30/70, 40/60, 50/50, 70/30, 60/40 oranlarında karıştırılması ve ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılması ile elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürünü, ifade eder.

Ürün özellikleri

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

a) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve kokuda olmaz, yabancı madde içermez.

b) Domates salçasında siyah leke miktarı en çok 7 adet/10 g, domates püresinde ise en çok 5 adet/10 g olur.

c) Domates salçasının ve domates püresinin Hunter renk değeri (a/b) 1,8'den az olamaz. Domates salçası ve domates püresi için Hunter renk analizi, 12 brikste gerçekleştirilir. Domates püresinde briks değeri 12'den düşük ise; analiz ürünün kendi briks değerinde gerçekleştirilir.

ç) Karışık salçada, siyah leke ve Hunter renk değeri kriterleri aranmaz.

d) Domates salçasının ve domates püresinin invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece %40 (m/m)'tan az olamaz. Biber salçası ve biber püresinin invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece en az %35 (m/m), en çok %70 (m/m) olur. Karışık salçada invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece en az %36,5 (m/m) olur.

e) Domates salçasında ve karışık salçada Howard küf sayımında pozitif alan sayısı %60'ı geçemez.

f) Domates salçası, biber salçası, domates püresi ve biber püresinde toplam asitlik miktarı; susuz sitrik asit cinsinden, toplam kuru maddede kütlece %10'dan (m/m) fazla olamaz.

g) Domates salçası, biber salçası, domates püresi ve biber püresinde %10'luk HCl'de çözünmeyen kül oranı, toplam kuru maddede %0,3'ten (m/m) fazla olamaz.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde tuz miktarı, hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı da dâhil olmak üzere toplam kuru maddede kütlece %5'i geçemez. Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı, toplam kuru maddede kütlece %3'ü geçemez.

h) Domates salçası ve domates püresinde pH değeri en az 3,9; en çok 4,6 olur. Biber salçasının pH değeri en az 4,1; en çok 5,0 olur. Karışık salçalarda pH değeri en az 4,0; en çok 4,7 olur.

ı) Domates salçasının likopen miktarı en az 350 mg/kg olur. Karışık salçada likopen miktarı, karışıma ilave edilen domates salçası ile orantılı olur. Domates bazlı yemeklik ürünlerde likopen miktarı 250 mg/kg miktarı geçemez.

i) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere asitliği düzenlemek amacıyla limon ve/veya misket limonu suyu ve/veya limon ve/veya misket limonu suyu konsantresi ilave edilebilir.

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.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri ilave edilmez.

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, 25/11/2016 tarihli ve 29899 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.

Enzimler

MADDE 11– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, gıda enzimlerinin kullanımı ile ilgili olarak 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Beslenme beyanları

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesinde, sunumunda veya reklamında kullanılan beslenme beyanları, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Gıdalara eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli diğer öğeler

MADDE 13– (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere eklenebilecek vitaminler, mineraller ve belirli diğer öğeler, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik’e uygun ambalaj malzemeleri kullanılır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin yalnızca, hazır ambalajlı olarak perakende satılmasına izin verilir.

(3) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler için ambalaj doldurma oranı, %90’dan (v/v) az olamaz.

Etiketleme

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği’nde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur:

a) Domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresi etiketlerinde tüketiciyi yanıltacak şekilde sos, domates sosu, biber sosu gibi ürün isimleri yer almaz.

b) Domates salçası ve biber salçası etiketlerinde diğer ürünlere üstünlük sağlayacak şekilde özel, geleneksel, yöresel, ev tipi, köy tipi gibi ifadeler kullanılmaz.

c) Domates salçalarında ikili (duble) konsantre ve üçlü (triple) konsantre ifadeleri, etiket üzerinde ürün adı ile aynı görüş alanında olacak şekilde belirtilir.

ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlerinde, ilave tuz hariç briks miktarı, ürün adı ile aynı puntoda ve ürün adı ile aynı görüş alanında “en az %” şeklinde belirtilir.

d) Biber salçasına ait ürün etiketi üzerinde, salçanın acı ya da tatlı olduğu ürün adı ile aynı görüş alanında olacak şekilde belirtilir.

e) Kabuk ve çekirdek gibi maddelerinden ayrılmadan elde edilen biber salçası etiketlerinde “kabuk ve çekirdek içerir” ifadesi yer alır.

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hammaddenin doğasından gelen tuz hariç olmak üzere dışarıdan tuz ilave edilmesi halinde, ürün etiketlerinde ürün bileşenleri belirtilirken “ilave tuz kuru maddede %” ifadesi yer alır.

g) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hammaddenin doğasından gelen tuz hariç olmak üzere dışarıdan tuz ilave edilmemesi halinde, ürün etiketlerinde ürün adı ile aynı görüş alanında “ilave tuz içermez” ifadesi yer alır.

ğ) Karışık salçalar karıştırma oranına göre karışımda fazla olan salçanın adı önce yazılmak şartıyla Domates/Biber Karışık Salça, Biber/Domates Karışık Salça olarak isimlendirilir.

h) Karışık salçaların etiketlerinde domates ve biber salçasının karışım oranı, karışımda fazla olan salçanın miktarı önce yazılmak şartıyla ürün adı ile birlikte belirtilir. Karışık salçalarda domates ve biber salçasının aynı oranlarda kullanılması halinde ürün Karışık Salça, Domates/Biber Karışık Salça veya Biber/ Domates Karışık Salça şeklinde isimlendirilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uyulur.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

İdari yaptırım

MADDE 18 – (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 19 – (1) Bu Tebliğ ile 14/6/2014 tarihli ve 29030 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği (Tebliğ No: 2014/6) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 1/1/2021 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından piyasaya arz edilen bu Tebliğ kapsamındaki ürünler 1/1/2021 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

(3) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri için, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar 19 uncu madde ile yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği (Tebliğ No: 2014/6) hükümleri uygulanmaya devam edilir.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 21 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.