

TÜRK GIDA KODEKSİ SALÇA VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2020/19)

Amacı

MADDE 1 –(1) Bu Tebliğin amacı, domates salçası, biber salçası, domates püresi, biber püresi ve domates/biber bazlı yemeklik ürünlerin teknolojiğine 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 salça, domates veya biber bazlı olan yemeklik ürünleri kapsar.

(2) Bu Tebliğ, ketçabı kapsamaz.

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

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

g) 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,

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

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’ı 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.

j) Salça olmadığı halde tüketicilere salça izlenimi verebilecek domates bazlı yemeklik ürünler 20,0 briksin üzerinde, biber bazlı yemeklik ürünler 15,0 briksin üzerinde üretilemez ve piyasaya sürülemez.

Katkı maddeleri

MADDE 6 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri için 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

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 için 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

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

Hijyen

MADDE 10 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler için 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 Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Enzimler

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

Beslenme beyanları

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

Gıdalara eklenebilecek vitamin, mineral ve belirli diğer öğeler

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

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 Yönetmeliğe 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.

(4) Domates/biber bazlı yemeklik ürünler en fazla 500 g/ml’lik ambalajlarda son tüketiciye arz edilir.

Etiketleme

MADDE 15 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesinde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümler uygulanır:

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

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

c) 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.

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

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

e) 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.

f) 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.

g) Karışık salçalar, karıştırma oranına göre karışıkta fazla olan salçanın adı önce yazılmak şartıyla “domates/biber karışık salça” veya “biber/domates karışık salça” olarak; domates ve biber salçasının aynı oranlarda kullanılması halinde ise “karışık salça”, “domates/biber karışık salça” veya “biber/domates karışık salça” şeklinde isimlendirilir.

ğ) Karışık salçaların etiketinde domates ve biber salçasının karışım oranı ürün adı ile birlikte belirtilir.

h) Domates/biber bazlı yemeklik ürünlerin etiketinde domates veya biber salçası izlenimi veren markalar, salça görseli, domates/biber görseli ve benzeri ifadeler ve görseller kullanılmaz. Domates/biber bazlı yemeklik ürünlerin etiketinde gıdanın adı en az 5 mm büyüklüğünde ve aynı renk, aynı punto ve aynı yazı karakterinde olur.

Taşıma ve depolama

MADDE 16 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin ilgili hükümleri uygulanır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 17 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik hükümlerine göre numune alınır. Numuneler, uluslararası kabul görmüş analiz metodlarına göre analiz edilir.

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) 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 tarafından bu Tebliğin yayımı tarihinden önce üretilen, etiketinde domates veya biber salçası izlenimi veren markalar, salça görseli, domates/biber görseli ve benzeri ifadeler ve görseller kullanılmayan domates/biber bazlı yemeklik ürünler 31/12/2020 tarihine kadar piyasada bulunabilir. Domates/biber bazlı yemeklik ürünler 31/12/2020 tarihinden sonra bu Tebliğ hükümlerine uygun olarak piyasaya arz edilir.

Yürürlük

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

Yürütme

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