

## Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliği (No: 2014-6)

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ SALÇA VE PÜRE TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2014/6)

### Amaç

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı, domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafaza edilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

### Kapsam

**MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ, domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresini kapsar.

(2) Bu Tebliğ, ketçap, domates sosu ve benzeri domates ürünleri ile biberin doğal bileşenlerinin tat ve aromasınıdeğiştirecek baharat, soğan, sirke gibi bileşenleri içerecek şekilde çeşnilendirilmiş biber sosu ve benzeri biber ürünlerini kapsamaz.

### 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 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 olan ürünü,

b) Biber salçası: Taze, olgun, sağlam, kırmızı renkli, acı veya tatlı biberlerin iyice yıkanıp ezildikten sonraisıtılarak 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 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) Pulp: Meyve veya sebzenin suyu ayrılmaksızın; soyularak veya bütün olarak, yenilebilen kısımlarının ezilmesi ile elde edilen ürünü,

e) 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,

f) Yabancı madde: Domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresi 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) Domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresi kendine has renk, tat ve kokuda olur, yabancı tat ve kokuda olmaz, yabancı madde içermez.

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

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

ç) 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.

d) Domates salçasının ve domates püresinin invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece % 40 (m/m)'tan az olamaz.

e) Biber salçası ve biber püresinin invert şeker miktarı, toplam kuru maddede kütlece en az % 35 (m/m), en çok % 70 (m/m) olur.

f) Domates salçasında Howard küf sayımında pozitif alan sayısı 60'ı geçemez.

g) Domates salçasının ve domates püresinin toplam asitlik miktarı; susuz sitrik asit cinsinden, toplam kuru maddede kütlece % 10'dan (m/m) fazla olamaz.

ğ) Biber salçası ve biber püresinde toplam asitlik miktarı; susuz sitrik asit cinsinden toplam kuru maddede kütlece %4'ten (m/m) fazla olamaz.

h) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde % 10'luk HCl'de çözünmeyen kül oranı, toplam kuru maddede % 0,3'ten (m/m) fazla olamaz.

ı) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde hammaddenin doğasından gelen tuz miktarı, toplam kuru maddede kütlece %3'ü geçemez.

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

j) Domates salçası ve domates püresinde pH değeri en az 3,9; en çok 4,6 olur.

k) Biber salçasının pH değeri en az 4,6; en çok 5 olur.

l) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler birbirleri ile karıştırılarak piyasaya arz edilmez.

### 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, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum KalıntıLimitleri 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.

## **Ambalajlama**

**MADDE 11 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun ambalaj malzemeleri kullanılır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uymak koşuluyla hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilir.

## **Etiketleme**

**MADDE 12 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümler ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur:

a) İlave tuz hariç briksi %7’ nin üzerinde olan domates ürünleri ile ilave tuz hariç briksi %9’un üzerinde olan biber ürünleri sos ve benzeri isimlerle adlandırılmaz. Domates salçası, domates püresi, biber salçası ve biber püresi etiketlerinde tüketiciyi yanıltacak şekilde sos, domates sosu, biber sosu gibi ürün isimleri yer almaz. Domates sosu olarak adlandırılan ürünlerin etiketlerinde bu ürünlerin domates salçası ya da püresi olduğu izlenimini verecek domates ve benzeri resimler ile biber sosu olarak adlandırılan ürünlerin etiketlerinde bu ürünlerin biber salçası ya da püresi olduğu izlenimini verecek biber ve benzeri resimler 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) Bu Tebliğ kapsamında üretilen ve ilave tuz hariç briksine göre ikili (duble) konsantre ve üçlü (triple) konsantre olarak adlandırılacak olan domates salçalarının etiketleri üzerinde bu ifadeler 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 “tuz ( en fazla % 5 ) ” 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.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 13 –** (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 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

#### **İdari yaptırım**

**MADDE 15 –** (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.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 1/1/2015 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 1/7/2016 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

#### **Yürürlük**

**MADDE 16 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

#### **Yürütme**

**MADDE 17 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.