

## TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

### TÜRK GIDA KODEKSİ SALÇA VE PÜRE TEBLİĞİNDE DEĞİŐİKLİK YAPILMASINA DAİR TEBLİĞ (TEBLİĞ NO: 2015/...)

**MADDE 1** – 14/6/2014 tarihli ve 29030 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Salça ve Püre Tebliğinin 4 üncü maddesinin birinci fıkrasının (ç) bendinden sonra gelmek üzere (d) bendi eklenmiş ve diğer bentler buna göre teselsül ettirilmiştir.

“d) Karışık salça: Herhangi biri en az % 30 olacak şekilde domates salçası ve biber salçasının Tebliğde belirtilen oranlarda karıştırılması ve ilave tuz hariç en az %28 brikse kadar koyulaştırılması ile elde edilen ve fiziksel yollarla dayanıklı hale getirilen ürünü,”

**MADDE 2** – Aynı Tebliğın 5 inci maddesinin birinci fıkrasına (l) bendinden sonra gelmek üzere aŐağıdaki bentler eklenmiştir.

“m) Domates salçasının likopen miktarı en az 350 mg/kg olur. Karışık salçada bu miktar kullanılan domates salçası oranına göre değerlendirilir.

n) Karışık salçalarda pH değeri en az 4,0; en çok 4,7 olur.

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

**MADDE 3** – Aynı Tebliğın 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (ğ) bendi aŐağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

ğ) Biber salçası ve biber püresinde toplam asitlik miktarı; susuz sitrik asit cinsinden toplam kuru maddede kütlece % 10’ dan (m/m) fazla olamaz.

**MADDE 4** – Aynı Tebliğın 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (k) bendi aŐağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“k) Biber salçasının pH değeri en az 4,1; en çok 5,0 olur.”

**MADDE 5** – Aynı Tebliğın 5 inci maddesinin birinci fıkrasının (l) bendi aŐağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“l) Domates salçası ve biber salçası birbirleri ile karıştırılarak karışık salça olarak piyasaya arz edilebilir. Karışık salça üretiminde domates salçası ve biber salçası 30/70, 40/60, 50/50 oranlarında karıştırılır. Bu oranlar her iki salça için de uygulanabilir.”

**MADDE 6** – Aynı Tebliğın 9 uncu maddesinin birinci fıkrası aŐağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“**MADDE 7** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/8/2014 tarihli ve 29099 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.”

**MADDE 8** – Aynı Tebliğin 12 inci maddesinin birinci fıkrasının (f) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

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

**MADDE 9** – Aynı Tebliğin 12 inci maddesinin birinci fıkrasının (g) bendinden sonra gelmek üzere aşağıdaki bentler eklenmiştir.

“ę) Karıştırılarak piyasaya arz edilen salçalar karıştırma oranına göre Domates/ Biber Karışık Salça, Biber/ Domates Karışık Salça olarak isimlendirilir.

h) Karışık salçaların etiketlerinde domates ve biber salçasının karışım oranı, karışımda fazla salçanın miktarı önce yazılmak şartıyla ürün adı ile birlikte belirtilir. 50/50 oranında karıştırılan salçalarda bu şart aranmaz.

**MADDE 10** – Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

**MADDE 11** – Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.