

SOFRALIK ZEYTİN TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 25.05.2008-26886

Tebliğ No: 2008/24

Amaç

MADDE1-(1) Bu tebliğin amacı; sofralık zeytinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ sofralık zeytini kapsar.

Hukuki Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"ne göre hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Ambalaj salamurası: Tuzlu su çözeltisine gerektiğinde katkı maddeleri, sirke, zeytinyağı, bitki adı ile anılan yağlar, baharat, aromalı veya aromasız bitkiler ve diğer uygun gıda maddeleri ilave edilerek hazırlanan karışımı,

b) Salamura: Zeytinlerin yenilebilir olgunluğu kazanması ve korunması için tuzlu su çözeltisine gerektiğinde katkı maddeleri ilave edilerek hazırlanan belirli derişimdeki karışımı,

c) Sofralık Zeytin: Kültüre alınmış zeytin ağacı (Olea europaea sativa) meyvelerinin tekniğine uygun olarak acılığı giderilip, fermentasyona tâbi tutularak veya tutulmayarak gerektiğinde laktik asit ve/veya diğer katkı maddeleri ilave edilen, pastörizasyon veya sterilizasyon işlemine tabi tutularak veya tutulmadan elde edilen ürünü,

1) Ham zeytin danelerinin olgunluk derecelerine göre;

- Yeşil zeytin: Sofralık zeytinin yeşilden sarımsı yeşile kadar olan değişik renklerde olgunlaşmış, normal iriliğe erişmiş zeytin danelerini,

- Rengi dönük zeytin/pembe zeytin: Siyah olgunluk döneminden önce, pembe, kırmızı, şarabi, açık kahverengi renklerde iken hasat edilen zeytin danelerini,

- Siyah zeytin: Tamamen olgunlaşmış veya olgunlaşmadan hemen önce hasat edilen, rengi siyah veya siyaha yakın, koyu mor, yeşilimsi siyah, koyu kahverengi veya kırmızı siyahtan menekşe siyahına kadar olan zeytin danelerini,

2) İşleme şekillerine göre;

- Fermente zeytin: Acılığın alkali çözeltisi ile kısmen veya tamamen giderilmesi ve fermente edilmesi ile elde edilen zeytini,

- Doğal fermente zeytin: Acılığın alkali kullanılmaksızın; su, asitli su, tuzlu su ile fermentasyonla veya tuzlu suya hava vererek fermentasyonla veya doğrudan tuz ile temas ettirilerek giderilmesi ile elde edilen zeytini,

- Oksidasyonla karartılan zeytin: Yeşil zeytin veya rengi dönük zeytin/pembe zeytinin alkali ile işlemde geçirilerek, oksidasyon ile karartıldıktan sonra fermente edilerek veya edilmeden elde edilen zeytini,

3) Piyasaya sunuş şekillerine göre;

- Bütün zeytin: Doğal şeklini muhafaza eden, çekirdeği çıkarılmamış, saplı veya sapsız zeytini,

- Yarım zeytin: Çekirdeksiz veya dolgulu zeytinin yaklaşık iki eşit parçaya bölünmesiyle elde edilen ürünü,

- Çeyrek zeytin: Çekirdeksiz zeytinin yaklaşık dört eşit parçaya ayrılması suretiyle elde edilen ürünü,

- Bölünmüş zeytin: Çekirdeksiz zeytinin uzunlamasına yaklaşık dörtten fazla eşit parçaya bölünmesi suretiyle elde edilen ürünü,

- Dilimlenmiş zeytin: Çekirdeksiz veya dolgulu zeytinin, yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel dilimlenmesi suretiyle elde edilen ürünü,

- Kıyılmış/doğranmış zeytin: Çekirdeksiz zeytini değişik şekillerde küçük parçalara ayırmak suretiyle elde edilen ürünü,

- Çizik zeytin: Zeytin çeşitlerinin uygun yöntemlerle yenilebilme olgunluğu kazandırılmadan önce veya sonra çizilmesi suretiyle elde edilen ürünü,

- Kırık zeytin: Çekirdeksiz zeytin, dilimlenmiş zeytin veya dolgulu zeytin üretimi sırasında kırılan zeytinlerden elde edilen ürünü,

- Kırma zeytin: Taze veya salamuradaki bütün haldeki zeytinin, çekirdeği kırılmadan parçalanarak uygun yöntemlerle yenilebilme olgunluğu kazandırılmasıyla elde edilen ürünü,

- Dolgulu zeytin: Çekirdeksiz zeytinin havuç, kırmızıbiber, badem içi, kereviz, ançuez, portakal veya limon kabuğu, fındık içi, kapari gibi uygun dolgu gıda maddeleri ile veya bunlardan hazırlanan maddelerle doldurulması suretiyle elde edilen ürünü,

- Çekirdeksiz zeytin: Doğal şeklini muhafaza eden, çekirdeği çıkarılmış zeytini,

- Doğal fermente sele zeytin: Siyah olgunluk döneminde hasat edilen ve işleme tekniğine uygun olarak tuz ile kat kat karıştırılarak alkali kullanılmaksızın yenilebilme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış siyah zeytini,

- Fermente sele zeytin: Siyah olgunluk döneminden hemen önce veya siyah olgunluk döneminde hasat edilen zeytin danelerinin düşük derişimli alkali çözeltisi ile kısa süre işlenmesinden sonra yıkanıp uygun kaplar içerisinde kuru tuzlama yapılmak suretiyle hazırlanan ürünü,

- Çevirme/yuvarlama zeytin: Siyah olgunluk döneminde hasat edilen ve işleme tekniğine uygun olarak tuz ile kat kat karıştırılıp; alkali kullanılmaksızın uygun kaplar içerisinde kendi suyunda fermente edilerek yenilebilme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış siyah zeytini,

- Kurutulmuş zeytin: Olgun zeytin danelerinin tekniğine uygun olarak suyunun uzaklaştırılması ile elde edilen ürünü,

- Salamura zeytin: Uygun olgunluk döneminde hasat edilen ve işleme tekniklerine uygun olarak üretilen danelerin salamurada yenilebilme olgunluğu kazandırılması ile elde edilen ürünü,

- Hurma zeytin: Çeşide ve ekolojik şartlara bağlı olarak, zeytin danelerinin ağaçta iken kendiliğinden yenilebilme olgunluğuna erişmesi sonucu elde edilen ürünü,
- Sirkeli zeytin: Zeytin çeşitlerinin uygun yöntemlerle yenilebilme olgunluğu kazandırıldıktan sonra sirke, aroma maddeleri ile salamura edilmesiyle elde edilen ürünü,
- Karışım zeytin: Zeytinin, değişik soslar, baharat veya diğer yenilebilir maddeler ile karıştırılarak veya marine edilerek aromalı veya aromasız elde edilen ürünü,
- Karma/karışık zeytin: Farklı şekillerde piyasaya hazırlanmış farklı çeşit ve tipteki zeytinlerin karışık olarak bir ambalaj içerisinde dolgu gıda maddeli veya dolgu gıda maddesiz, aromalı veya aromasız şekilde piyasaya sunulması ile hazırlanan ürünü,

ç) Yenilebilme olgunluğu: Zeytinlerin doğal acılığı giderildikten sonra, uygulanan işlemlere bağlı olarak, çeşni veren maddeler katılsın veya katılmasın, zeytinin kendine has tat ve koku almasını,

d) Yabancı madde: Salamurada, zeytinde ve ambalaj salamurasında bulunmasına izin verilen maddeler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddeleri,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğde geçen sofralık zeytinlere ait ürün özellikleri aşağıda verilmektedir.

a) Sofralık zeytinler; yabancı tat ve koku içermemeli, kendine has yenilebilme olgunluğunda olmalı, kokuşmuş, küflenmiş ve kurtlanmış olmamalı ve her türlü parazit, böcek ve bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.

b) Karışım zeytinde, zeytin oranı, süzme ağırlık üzerinden ilave edilen karışım maddeleri toplamının en az %70'i olmalıdır.

c) Zeytinin ambalaj salamurasında pH değeri ve tuz (NaCl) miktarı Ek-1'de verilen değerlere uygun olmalıdır. Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde bu değerlere, mezokarpta (etli kısımda) bakılır.

ç) Doğal fermente zeytin daha fazla meyve aromasına sahiptir, hafif acı tatta olabilir.

d) Karma ve karışım zeytin haricinde bu Tebliğ kapsamında yer alan diğer zeytinler için, her bir paket üründe tek çeşit zeytin kullanılmalıdır.

e) Sofralık zeytin üretiminde kullanılan su 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik"te yer alan özelliklere uygun olmalıdır.

f) Biber, soğan, badem, kereviz, kapari, portakal veya limon kabuğu, fındık içi ve benzeri maddeler tek başına veya karıştırılarak veya ezme gibi fiziksel işlemlerden geçirildikten sonra dolgu gıda maddesi olarak kullanılabilir.

g) Çekirdeksiz ve çekirdeği çıkarılarak işlenen zeytinlerde; 5 mg'dan fazla gelen çekirdek parçaları veya bütün çekirdek miktarı, 100 gramda 5 adetten fazla olmamalıdır.

ğ) Zeytinde yabancı madde bulunmamalıdır. Ancak, üretim teknolojisi gereği üründe bulunmaması gereken çekirdek, yaprak, sap, zeytin parçaları ve dolgu gıda maddeleri gibi maddelerin miktarı 100 gramda en fazla 10 adet olmalıdır.

h) Dane iriliği; çekirdekli tüm zeytinlere uygulanır. Zeytinde irilik kriteri, 1 kg'da bulunan dane adedine göre değerlendirilir. Zeytinin dane iriliği aralıkları Ek-2'de verilmiştir. Zeytinin dane sayısı ambalaj üzerinde belirtilen en düşük dane sayısından % 5 daha az olabilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler 22/5/2008 tarihli ve 26883 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi-Renkendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği"nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde renklendirici ve tatlandırıcı kullanılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ"deki yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/1/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi-Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği"nde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi-Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği"ne uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretleme, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme Bölümü ile 25/8/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi-Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

- a) Sofralık zeytinlerde ürün ismi, olgunluk derecelerine, piyasaya sunuş şekillerine göre tanımlanan isimlerle desteklenmelidir.
- b) Sofralık zeytinlerin işleme şekilleri etiket üzerinde ürün adı ile aynı yüzde belirtilebilir.
- c) Zeytin çeşidi, sadece bütün haldeki zeytinlerde etiket üzerinde belirtilebilir.
- ç) Dolgulu zeytinlerde ürün ismi dolgu gıda maddesinin adıyla ifade edilir.
- d) Karışım zeytinlerde, karışımın sağlandığı yenilebilir maddeler ya da karışım yöntemine göre isimlendirme yapılabilir.
- e) Çekirdeksiz zeytin, dolgulu zeytin ve bütün haldeki zeytinler 1 kg’daki dane adedi baz alınarak, EK-2’de yer alan tabloya uygun olarak dane adedi etiket üzerinde belirtilmelidir.
- f) Zeytinlerdeki tuz (NaCl) içeriği 100 gramda 4.5 grama kadar ise "az tuzlu" olarak isimlendirilebilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Numune Alma ve Analiz Metodları Bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslararası kabul görmüş metodlarla analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında gerekli işlemler, 7/5/2004 tarihli ve 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" hükümlerine göre, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yapılır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetlerine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında, 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK – 1

Tablo 1 - Zeytin ambalaj salamurasında pH değeri ve sodyum klorür oranları (Isıl işlemsiz)		
Zeytin tipleri	Tuz (NaCl) % (m/v)(1) (en az)	pH değeri (en yüksek)
Siyah zeytin	7	4.5
- Fermente siyah zeytin	4	-
- Doğal fermente siyah zeytin		
Yeşil zeytin ve rengi dönük zeytin	5	4.5

(1) Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde tuz (NaCl), mezokarp (etli) kısmında % (m/m) olarak tayin edilir.

Tablo 2 - Zeytin ambalaj salamurasında pH değeri ve sodyum klorür oranları

(Hermetik kaplarda)		
Zeytin tipleri	Tuz (NaCl) % (m/v) (en az)	pH değeri (en yüksek)
Pastörize edilen zeytinler (1) - Siyah zeytin - Diğer zeytinler	4 1	5.5 4.5
Sterilize edilen zeytinler	Aranmaz	8.0
(1) Salamurada pH en çok 4.0 olduğunda sodyum klorür oranına bakılmaz.		

Tablo 3 - Zeytin ambalaj salamurasında pH değeri ve sodyum klorür oranları
(Kontrollü gaz altında)

Zeytin tipleri	Tuz (NaCl) % (m/v) (en az)	pH değeri (en yüksek)
Siyah zeytinler (1)	4	5.5
Yeşil zeytinler(1)	4	4.5

(1) Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde tuz (NaCl), mezokarp (etli) kısmında % (m/m) olarak tayin edilir.

EK - 2

Zeytinin danesinin irilik dereceleri (dane/kg)		
60-70	121-140	201-230
71-80	141-160	231-260
81-90	161-180	261-290
91-100	181-200	291-320
101-110		321-350
111-120		351-380
		381-410

Not 1- Zeytin danesinin irilik dereceleri 410'dan sonra ellışer ellışer artar.

Not 2- İki ardışık kalibre birleştirilerek kullanılabilir.