

23 Ağustos 2014 CUMARTESİ

Resmî Gazete

Sayı : 29097

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ

SOFRALIK ZEYTİN TEBLİĞİ

(TEBLİĞ NO: 2014/33)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; sofralık zeytinlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafaza edilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, sofralık zeytinleri kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

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

b) Bütün zeytinler: Doğal şeklini muhafaza eden, çekirdeği çıkartılmamış, saplı veya sapsız olan ve 5 inci maddenin dördüncü fıkrasının (a) bendinde belirtilen formlarda satışa sunulabilen zeytinleri,

c) Çekirdeği çıkartılmış zeytinler: Çekirdeği çıkartılmış olan ve 5 inci maddenin dördüncü fıkrasının (b) bendinde belirtilen formlarda satışa sunulabilen zeytinleri,

ç) Çeşit/varyete: Bir veya birden fazla genotipin buluşmasından ortaya çıkan ve kendine has özelliklerle tanımlanan, sözü edilen özelliklerden en az biri ile herhangi bir bitki grubundan ayrılan, değişmeksizin çoğaltılmaya uygunluğu bakımından bir bütün olan, botanik taksonomi içinde yer alan genetik yapıyı,

d) Dane iriliği: Bir kilogram zeytinin dane adedini (Dane sayısı/kg),

e) Doğal kurutulmuş zeytin: Alkali kullanılmaksızın olgun zeytin danelerinin tekniğine uygun olarak suyunun uzaklaştırılması ile elde edilen zeytini,

f) Doğal salamura zeytin: Uygun olgunluk döneminde hasat edilen danelerin alkali kullanılmaksızın salamurada yenilebilme olgunluğu kazandırılması ile elde edilen zeytini,

g) Doğal zeytin: Alkali kullanılmaksızın tam veya kısmi fermantasyon işlemine tabii tutularak kuru tuz veya salamurada hazırlanan, asitlik düzenleyici eklenerek ya da eklenmeksizin muhafaza edilen yeşil, rengi dönük veya siyah zeytini,

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

h) Hurma zeytin: Çeşide ve ekolojik şartlara bağlı olarak, zeytin danelerinin ağaçta iken kendiliğinden yenilebilme olgunluğuna erişmesi sonucu elde edilen ürünü,

ı) İşlem görmüş kurutulmuş zeytin: Acılığı alkali kullanılarak giderilmiş zeytin danelerinin tekniğine uygun olarak suyunun uzaklaştırılması ile elde edilen siyah zeytinleri,

i) İşlem görmüş salamura zeytin: Uygun olgunluk döneminde hasat edilen danelerin alkali kullanılarak salamurada yenilebilme olgunluğu kazandırılması ile elde edilen zeytini,

j) İşlem görmüş zeytin: Alkali ile işlem gören, sonrasında tam veya kısmi fermantasyon işlemine tabi tutularak salamurada hazırlanan, asitlik düzenleyici eklenerek ya da eklenmeksizin muhafaza edilen yeşil, rengi dönük veya siyah zeytini,

k) Oksidasyonla karartılmış zeytin: Yeşil, siyah veya rengi dönük zeytinin alkali ile işlemden geçirilerek, oksidasyon ile karartıldıktan sonra fermente edilerek veya edilmeden elde edilen zeytini,

l) Rengi dönük/pembe zeytin: Tam olgunlaşma periyodundan önce, renk değişim döneminde pembe, kırmızı, şarabi, açık kahverengi renklerde iken hasat edilen meyveleri,

m) Salamura: Zeytinlerin yenilebilme olgunluğu kazanması ve korunması için gerektiğinde gıda katkı maddeleri de ilave edilerek hazırlanan belirli derişimdeki tuzlu su çözeltisini,

n) Salata zeytin: Zeytinin değişik soslar, baharat veya diğer yenilebilir maddeler ile karıştırılması veya marine edilmesi ile aromalı veya aromasız elde edilen ürünü,

o) Sele zeytini: Tam olgunluk döneminde hasat edilen doğal siyah zeytinlerin alkali kullanılmaksızın tuz ile kat kat karıştırılarak yenilebilme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış siyah zeytini,

ö) Siyah zeytin: Tam olgunlaşma döneminde ya da bu dönemin hemen öncesinde hasat edilen, rengi siyah veya siyaha yakın, koyu mor, yeşilimsi siyah, koyu kahverengi veya kırmızı siyahtan menekşe siyahına kadar olan meyveleri,

p) Sofralık zeytin: Kültüre alınmış zeytin ağacı (*Olea europaea* L.) meyvelerinin tekniğine uygun olarak acılığının giderilip, fermantasyona tâbi tutularak veya tutulmayarak gerektiğinde laktik asit ve/veya diğer katkı maddeleri ilave edilen, pastörizasyon veya sterilizasyon işlemine tabi tutularak veya tutulmadan elde edilen zeytini,

r) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik'te yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları,

s) Yabancı madde: Salamurada, zeytinde veya ambalâj salamurasında bulunmasına izin verilen maddeler dışındaki gözle görülebilir her türlü maddeyi,

ş) Yeşil zeytin: Yeşilden sarımsı yeşile kadar olan olgunlaşma periyodu başlangıcında, renk değişiminden önce hasat edilen ve normal iriliğe erişmiş meyveleri

ifade eder.

Ürün özellikleri

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

a) Sofralık zeytinler, kendine özgü tadı ve kokusu dışında yabancı tat ve koku içermez.

b) Sofralık zeytinler, kendine özgü yenilebilme olgunluğunda olur.

c) Sofralık zeytinler kokuşmuş, küflenmiş olmaz.

ç) Salata zeytinde, zeytin oranı, süzme ağırlık üzerinden ilave edilen karışım maddeleri toplamının en az % 70'i olur.

d) Hazır ambalajlı olarak piyasaya arz edilen zeytinlerin pH değeri ve tuz (NaCl) miktarı Ek-1'de verilen değerlere uygun olur. Bu değerlere, mezokarpta (etli kısımda) bakılır.

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

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan bütün haldeki çekirdekli veya çekirdeksiz zeytinler için, her bir paket üründe tek çeşit zeytin kullanılır.

g) Sofralık zeytin üretiminde tanımlarda belirtilen insan tüketimine uygun su kullanılır.

ğ) 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 maddesi olarak kullanılır.

h) Çekirdeksiz ve çekirdeği çıkarılarak işlenen zeytinlerde; 5 mg'dan fazla gelen çekirdek parçaları veya bütün çekirdek miktarı, en fazla 100 gramda 2 adet olur.

ı) Zeytin yabancı madde içermez. Ancak, üretim teknolojisi gereği üründe bulunmaması gereken çekirdek, yaprak, sap, zeytin parçaları ve dolgu maddeleri gibi maddelerin miktarı en fazla 100 gramda 5 adet olur.

i) Dane iriliği; çekirdeksiz, dolgulu ve bütün haldeki tüm zeytinlere uygulanır. Zeytinin dane iriliği aralıkları Ek-2'de yer alan tabloda verilmiştir. Zeytinin dane irilik derecesi ambalaj üzerinde belirtilen en düşük dane sayısından daha az olabilir. Ancak ambalaj üzerinde belirtilen en yüksek dane sayısından en fazla % 5 daha çok olabilir.

(2) Sofralık zeytin, zeytin meyvesinin olgunluk derecelerine göre aşağıdaki şekilde sınıflandırılır.

a) Yeşil zeytin

b) Rengi dönük/pembe zeytin

c) Siyah zeytin

(3) Sofralık zeytin; işleme şekillerine göre aşağıdaki şekilde sınıflandırılır.

a) Doğal zeytin

1) Doğal salamura zeytin

2) Sele zeytini

3) Doğal kurutulmuş zeytin

b) İşlem görmüş zeytin

1) Oksidasyonla karartılmış zeytin

2) İşlem görmüş kurutulmuş zeytin

3) İşlem görmüş salamura zeytin

(4) Sofralık zeytin, piyasaya sunuş şekillerine göre aşağıdaki şekilde sınıflandırılır.

a) Bütün zeytinler

1) Bütün zeytin

2) Kırma zeytin

3) izik zeytin

b) ekirdeęi çıkartılmış zeytinler:

1) ekirdeksiz zeytin

2) Dilimli zeytin

3) Yarım zeytin

4) eyrek zeytin

5) Bölünmüř zeytin

6) Kıyılmış zeytin

c) Dolgulu zeytinler

) Hurma zeytinler

d) Salata zeytinler

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak 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.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde renklendirici ve tatlandırıcı kullanılmaz.

Aroma maddeleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Aroma Vericiler ve Aroma Verme Özelliği Taşıyan Gıda Bileşenleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü 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 üçüncü 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 üçüncü mükerrer sayılı

Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve hazır ambalajsız olarak piyasaya arz edilen ürünler birinci fıkrada yer alan hükümlere ilave olarak EK-3’te belirtilen hijyen kriterlerine de uygun olur.

Ambalajlama

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

Etiketleme

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

a) Sofralık zeytinlerde ürün adı; işleme şekli, olgunluk dereceleri ve piyasaya sunuş şekillerine göre tanımlanan isimlerle desteklenir. İşleme şekli ürün adı ile aynı puntoda olacak şekilde belirtilir.

b) Sofralık zeytinlerin işleme şekillerinin alt sınıfları (sele, salamura, kurutma, oksidasyonla karartma vb.) ve piyasaya sunuş şekilleri etiket üzerinde ürün adının hemen altında uygun puntoda belirtilir. Eğer bir ürün hazırlanırken birden fazla işlem uygulanıyorsa tüm işlemler belirtilir.

c) Zeytin çeşidi, tüm zeytinlerde etiket üzerinde belirtilen ürün adının punto büyüklüğünden, daha büyük bir puntoda olmamak şartıyla “.....çeşidi” şeklinde yazılarak belirtilebilir. Zeytin çeşidi, ürün adı olarak kullanılmaz.

ç) Dolgulu zeytinlerde ürün adı dolgu maddesinin adıyla ifade edilir.

d) Salata zeytinlerde, zeytin oranı “%... zeytin içerir.” şeklinde ürün adı ile birlikte etiketin aynı yüzünde olacak şekilde belirtilir.

e) Çekirdeksiz zeytin, dolgulu zeytin, hurma zeytin ve bütün haldeki zeytinlerde dane adedi; 1 kg’daki dane adedi esas alınarak, EK-2’de yer alan tabloya uygun olarak etiket üzerinde belirtilir. Bu tabloda yer alan bilgiler dışında, marka dahil dane iriliğini belirten hiç bir ifade etikette yer almaz.

f) Sofralık zeytinlerin yüzeyini kaplamak amacıyla bitkisel yağ ilave edilmesi durumunda ürün etiketlerinde ürün adı, “yağlı” ifadesi ile desteklenebilir. Kullanılacak olan bitkisel yağ 12/4/2012 tarihli ve 28262 sayılı Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliğine uygun olur.

g) Zeytinlerdeki tuz içeriği (NaCl) 100 gramda 4 grama kadar ise “az tuzlu” olarak ifade edilebilir.

ğ) Bütün olarak piyasaya sunulan zeytinlerde “bütün” ifadesi farklı bir özellik oluşturmadığı için etikette belirtilmesi zorunlu değildir.

h) Salata zeytinlerin yalnızca baharat veya sirke ile hazırlanması durumunda “baharatlı zeytin” veya “sirkeli zeytin” şeklinde isimlendirme yapılabilir.

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 hükümlere uyulur.

Numune alma ve analiz metotları

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 Tebliğ'e aykırı davrananlar 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 16 – (1) Bu Tebliğ ile, 25/5/2008 tarihli ve 26886 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliği (Tebliğ No: 2008/24) yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31/12/2014 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlarlar.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 16 ncı madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uygun ürünler, 31/12/2014 tarihinden önce piyasaya arz edilmek koşulu ile 31/12/2016 tarihine kadar piyasada bulunabilir.

Yürürlük

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Ekleri için tıklayınız.