

## TUZ TEBLİĞİ

Yayımlandığı R.Gazete: 23.01.2008-26765

### TUZ TEBLİĞİ

(Tebliğ No: 2007-53)

#### Amaç

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı; gıda olarak tüketime uygun olan işlenmiş tuzun tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

#### Kapsam

**MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ, ambalajlı olarak insan tüketimine sunulan işlenmiş tuzu kapsar. Özel beslenme amaçlı üretilen tuzları, sodyumu azaltılmış potasyum vb. içeren tuzları kapsamaz.

#### Dayanak

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

#### Tanımlar

**MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;

a) İşlenmiş tuz: Ana maddesi sodyum klorür olan ve insan tüketimine uygun nitelikte üretilen ürün olup, tüketim amacına göre dörde ayrılır;

1) Sofra tuzu: Doğrudan tüketiciye sunulan, ince öğütülmüş, iyotla zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş tuzu,

2) Gıda sanayi tuzu: Gıda sanayinde kullanılan, doğrudan tüketiciye sunulmayan, iyotlu veya iyotsuz olarak üretilen tuzu,

3) İri salamura tuzu: Doğrudan tüketiciye sunulan, özellikle evlerde konserve, turşu, salamura ve benzeri ürünlerin yapımında gıda muhafaza amaçlı olarak kullanılan, iyot içermeyen tuzu,

4) Sofrada öğütme tuz: Tüketici tarafından sofrada öğütülmek üzere tüketiciye sunulan, kristal halde bulunan, iyot ilave edilmeyen tuzu ifade eder.

b) Yabancı madde: Tuz tanecikleri dışında gözle görülebilir her türlü organik ve inorganik maddelerdir.

#### Ürün özellikleri

**MADDE 5 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Tuz beyaz renkte olmalı ve yabancı madde içermemelidir.

b) Rafine edilerek veya yıkanarak temizlenmemiş tuz, işlenmiş tuz olarak piyasaya sunulamaz.

c) Bu Tebliğde geçen tuzlarda rutubet miktarı kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.

ç) Bu Tebliğde geçen tuzlarda Sodyum klorür miktarı; kuru maddede en az % 98 olmalıdır.

d) Bu Tebliğde geçen tuzlarda asitte çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.

e) Bu Tebliğde geçen tuzlarda suda çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok % 0.5 olmalıdır.

f) Sofra tuzu;

1) Homojen olmalı, tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm'lik elekten tamamı, 210 µm'lik elekten ise en çok % 20'lik kısmı geçecek büyüklükte olmalıdır.

2) Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.

3) İyot tüketmemesi gereken kişiler için iyotsuz tuz üretimi yapılabilir.

g) Gıda sanayi tuzu;

## TUZ TEBLİĞİ

- 1) İyot eklenmesi zorunlu değildir.
- 2) İyot eklenmesi durumunda sofrata tuzu için belirlenen ürün özellikleri sağlanmalıdır.
- 3) Gıda sanayi tuzu, perakende satış yerlerinde doğrudan tüketiciye sunulamaz; ancak, üretim yerleri ve gıda toptancılarında satışa sunulabilir.
- ğ) İri salamura tuzu; tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 6000 µm'lik elekten tamamı, 2000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmı geçecek büyüklükte olan işlenmiş tuzdur.
- h) Sofrada öğütme tuzu; tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm'lik elekten tamamı, 1000 µm'lik elekten ise en çok %10'luk kısmı geçecek büyüklükte olan işlenmiş tuzdur.

### Katkı maddeleri

**MADDE 6** – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri, 22/12/2003 tarihli ve 25324 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi-Renklandırıcılar ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği’ne uygun olmalıdır.

### 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’de yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

### Hijyen

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara ve 2/9/2001 tarihli ve 24511 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi - Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği’ne uygun olarak üretilmelidir.

### Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

**MADDE 9** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği’nin Ambalajlama-Etiketleme ve İşaretleme Bölümü’nde ve 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 hükümlere uygun olarak üretilmelidir. Bu Tebliğe ilave olarak aşağıdaki bilgiler de etikette bulunmalıdır:

- a) İyotlu tuzda, Ek-1’de yer alan sembol kolay görünen boyutta ve ürün adı ile aynı yüzde bulunmalıdır.
- b) İyot ilave edilen tuzun etiketinde son tüketim tarihi belirtilmelidir.
- c) İyot ilave edilen tuzda iyot kaybını engelleyecek ambalaj materyali kullanılmalıdır.
- ç) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde ürünün işleme tekniği etiket üzerinde yer almalıdır.
- d) Sofra tuzunda;
  - 1) Ürün adı "iyotlu sofrata tuzu" olarak belirtilmelidir.
  - 2) Etiketinde kullanım bilgisi olarak "serin, kuru ve ışısız ortamda ağzı kapalı olarak muhafaza edilmelidir" ifadesi yer almalıdır.
  - 3) Net ambalaj miktarları 3000 g’ı geçmemelidir.
  - 4) İyot tüketmemesi gereken kişiler için üretilen iyotsuz sofrata tuzunda ambalaj büyüklüğü 250 g’ı geçemez. Etiket üzerinde, ambalajla kontrast teşkil edecek renkte ürün adı olarak "iyotsuz sofrata tuzu" ifadesi yer almalıdır.
- f) Gıda sanayi tuzunda;
  - 1) Etiket üzerinde "Gıda sanayi için üretilmiştir." ifadesi ürün adıyla birlikte ve ambalajla kontrast teşkil edecek renkte yer almalıdır.
  - 2) İyot ilave edilip edilmediği etiket üzerinde belirtilmelidir. İyot ilave edilen gıda sanayi tuzlarında "iyotlu gıda sanayi tuzu" ifadesi yer almalıdır.
  - 3) Net ambalaj miktarı en az 10 kg olmalıdır.

## TUZ TEBLİĞİ

g) İri salamura tuzu için ambalaj büyüklüğü en az 1500 g olmalıdır.

ğ) Sofrada öğütme tuzun etiketi üzerinde ambalajla kontrast oluşturacak şekilde "iyot ilave edilmemiştir." ifadesi yer almalıdır.

h) Sofrada öğütme tuzu için ambalaj büyüklüğü 500 g'ı geçmemelidir.

### Taşıma ve depolama

**MADDE 10** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Taşıma ve Depolama bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

### Numune alma ve analiz metotları

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir.

### Tescil ve denetim

**MADDE 12** – (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 27/5/2004 tarihli 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkındaki Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

### Denetim

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim, 5179 sayılı Kanun'a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

### Yürürlükten kaldırılan mevzuat

**MADDE 14** – (1) 13/1/2005 tarihli ve 25699 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren Türk Gıda Kodeksi-Sofra ve Gıda Sanayii Tuzu Tebliği (Tebliğ No: 2004/44) yürürlükten kaldırılmıştır.

### Uyum zorunluluğu

**GEÇİCİ MADDE** – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

### Yürürlük

**MADDE 15** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

### Yürütme

**MADDE 16** – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

TUZ TEBLİĞİ

EK -1

EK-1

