

## TÜRK GIDA KODEKSİ TUZ TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2013/48)

### Amaç

**MADDE 1–** (1) Bu Tebliğin amacı; gıda olarak tüketime uygun olan işlenmiş tuzun ve yeraltı kaynak tuzlarının teknolojisine 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, ambalajlı olarak insan tüketimine sunulan işlenmiş tuzu ve yeraltı kaynak tuzlarını kapsar.

(2) Bu Tebliğ, özel beslenme amaçlı üretilen tuzları, sodyumu azaltılmış potasyum ve benzeri içeren tuzları 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;

- Deniz tuzu: Deniz suyundan teknolojisine uygun olarak üretilen tuzları,
- Gıda sanayi tuzu: Gıda sanayinde kullanılan, doğrudan son tüketiciye sunulmayan, iyotlu veya iyotsuz olarak üretilen işlenmiş tuzu veya yeraltı kaynak tuzunu,
- Göl tuzu: Göl suyundan teknolojisine uygun olarak üretilen tuzları,
- İri salamura tuzu: Doğrudan son tüketiciye sunulan, özellikle evlerde konserve, turşu, salamura ve benzeri ürünlerin yapımında gıda muhafaza amaçlı kullanılan, iyot içermeyen işlenmiş tuzu veya yeraltı kaynak tuzunu,
- İşlenmiş tuz: Ana maddesi sodyum klorür olan ve insan tüketimine uygun nitelikte üretilen deniz, göl ve kaya tuzlarını,
- Kaya tuzu: Yer altındaki tuz galerilerinden teknolojisine uygun olarak üretilen tuzları,
- Sofra tuzu: Doğrudan son tüketiciye sunulan, ince öğütülmüş, iyotlu zenginleştirilmiş, rafine edilmiş veya edilmemiş işlenmiş tuzu,
- Sofrada öğütme tuzu: Tüketici tarafından sofrada öğütülmek üzere son tüketiciye sunulan, kristal halde bulunan, iyot ilave edilmeyen işlenmiş tuzu veya yeraltı kaynak tuzunu,
- Yabancı madde: Tuz tanecikleri dışında gözle görülebilir her türlü organik ve inorganik maddeleri,
- Yeraltı kaynak tuzu: Yeraltından yeryüzüne kendiliğinden çıkan suda teknolojisine uygun olarak elde edilen tuzları, ifade eder.

### Ürün özellikleri

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

- Tuz yabancı madde içermez.
- İşlenmiş tuz rafine edilmeden veya yıkanmadan piyasaya sunulmaz.
- Yeraltı kaynak ve deniz tuzlarında rutubet miktarı kütlece en çok % 2, diğer tuzlarda % 0,5 olmak zorundadır.
- Yeraltı kaynak ve kaya tuzlarında kuru maddede sodyum klorür miktarı en az % 97, diğer tuzlarda % 98 olmak zorundadır.
- İşlenmiş tuzlarda asitte çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok % 0,5 olur.
- İşlenmiş tuzlarda suda çözünmeyen madde miktarı, kütlece en çok % 0,5 olur.
- Sofra tuzu ile ilgili kurallar aşağıda belirtilmiştir:
  - Homojen olur ve tane büyüklüğü; göz açıklığı 1000 µm’lik elekten tamamı, 210 µm’lik elekten ise en çok % 20’lik kısmı geçecek büyüklükte olur.
  - Sofra tuzuna 25-40 mg/kg oranında potasyum iyodat katılması zorunludur. İyot için belirlenmiş üst limit + 3 mg/kg farklılık gösterebilir.
  - İyot tüketmemesi gereken kişiler için iyotsuz sofrata tuzu üretimi yapılabilir.
  - Gıda sanayi tuzu ile ilgili kurallar aşağıda belirtilmiştir:
    - İyot eklenmesi zorunlu değildir.
    - İyot eklenmesi durumunda sofrata tuzu için belirlenen özellikleri sağlar.
    - Perakende satış yerlerinde doğrudan son tüketiciye sunulamaz; ancak, tuz üretim yerleri ve gıda toptancılarımıza satışa sunulabilir.
    - Yeraltı kaynak tuzları hariç iri salamura tuzunun tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 6000 µm’lik elekten tamamı, 2000 µm’lik elekten ise en çok %10’luk kısmı geçecek büyüklükte olur.
    - Yeraltı kaynak tuzları hariç sofrada öğütme tuzunun tane büyüklüğü, göz açıklığı en az 4000 µm’lik elekten tamamı, 1000 µm’lik elekten ise en çok %10’luk kısmı geçecek büyüklükte olur.
    - Bu Tebliğ kapsamında kaynağına göre üretilen tuzlar birbirleri ile karıştırılarak piyasaya sunulamaz.
    - Coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak koşulu ile bölgesel ve yöresel adları ile bilinen tuzlar bu adlar ile üretilebilir.
    - Yer altı kaynak tuzları sadece iri salamura tuzu, gıda sanayi tuzu ve sofrada öğütme tuzu olarak piyasaya sunulur.

### Katkı maddeleri

**MADDE 6 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

### Bulaşanlar

**MADDE 7 –** (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 ve EK-2’de belirtilen bulaşan miktarlarına uygun olur.

### Hijyen

**MADDE 8–** (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 9–** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) İyot ilave edilen tuzda iyot kaybını engelleyecek ambalaj materyali kullanılır.

### Etiketleme

**MADDE 10–** (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 hükümlere ve aşağıdaki hükümlere de uygun olur:

- İyotlu tuzda, Ek-1’de yer alan sembol kolay görünen boyutta ve ürün adı ile aynı yüzde bulunur.
- İyot ilave edilen tuzun etiketinde tavsiye edilen tüketim tarihi belirtilir.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde ürünün işleme tekniği etiket üzerinde yer alır.
- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler etiketi üzerinde tuzun kullanım amacına göre “sofrata tuzu”, “sofrada öğütme tuzu”, “iri salamura tuzu” ve “gıda sanayi tuzu” olarak adlandırılır. Bunun yanında tuzun elde edildiği kaynak “deniz tuzu veya deniz tuzundan üretilmiştir”, “kaya tuzu veya kaya tuzundan üretilmiştir”, “göl tuzu veya göl tuzundan üretilmiştir” ve “yeraltı kaynak tuzu veya yeraltı kaynak tuzundan üretilmiştir.” şeklinde belirtilir.
  - Sofra tuzu ile ilgili kurallar aşağıda belirtilmiştir:
    - Ürün adı “iyotlu sofrata tuzu” olarak belirtilir.
    - Etiketinde kullanım bilgisi olarak “serin, kuru ve ışsız ortamda ağzı kapalı olarak muhafaza edilmelidir.” ifadesi yer alır.
    - Net miktar 3000 g’yi geçmez.
    - İyot tüketmemesi gereken kişiler için üretilen iyotsuz sofrata tuzunda ambalaj büyüklüğü 250 g’yi geçmez. Etiket üzerinde, ambalajla kontrast teşkil edecek renkte ürün adı olarak “iyotsuz sofrata tuzu” ifadesi yer alır.

e) Gıda sanayi tuzu ile ilgili kurallar aşağıda belirtilmiştir:

- 1) Etiket üzerinde "Gıda sanayi için üretilmiştir." ifadesi ürün adıyla birlikte ve ambalajla kontrast teşkil edecek renkte yer alır.
- 2) İyot ilave edilip edilmediği etiket üzerinde belirtilmelidir. İyot ilave edilen gıda sanayi tuzlarında "iyotlu gıda sanayi tuzu" ifadesi yer alır.
- 3) Net miktar en az 10 kg olur.
- f) İri salamura tuzu için net miktar en az 1500 g olur.
- g) Sofrada öğütme tuzun etiketi üzerinde ambalajla kontrast oluşturacak şekilde "iyot ilave edilmemiştir." ifadesi yer alır.
- ğ) Sofrada öğütme tuzu için net miktar 500 g'yi geçmez.
- h) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya arz edilen ürünlerin etiketlerinde tuzun kaynağından kaynaklanan bir üstünlük ibaresi yer alamaz.
- ı) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi üzerinde "tuzu azaltın, sağlığınızı koruyun." ibaresine yer verilir.

#### **Taşıma ve depolama**

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uyulur.

#### **Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 12** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

#### **Avrupa Birliği'ne bildirim**

**MADDE 13**– (1) Bu Tebliğ 3/4/2002 tarihli ve 24714 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik hükümlerine göre Avrupa Birliği Komisyonuna bildirilmiştir.

#### **Karşılıklı tanıma**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ hükümleri Avrupa Birliği üyesi bir ülkede yasal olarak üretilmiş veya yasal olarak serbest dolaşıma girmiş ürünlere uygulanmaz.

(2) Ancak Bakanlık, birinci fıkrada belirtilen ürünü, 2/5/2012 tarihli ve 2012/3169 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yürürlüğe konulan Düzenlenmemiş Alanda Karşılıklı Tanıma Yönetmeliğinin Üçüncü Bölümünde belirtilen usul ve esaslara uyarak değerlendirmeye tabi tutabilir ve bunun sonucunda bu Tebliğ ile aranan koruma düzeyini eşdeğer ölçüde sağlamadığını tespit ederse ürünün piyasaya arzını yasaklayabilir, koşula bağlayabilir veya piyasadaki geri çekilmesini veya toplatılmasını isteyebilir.

#### **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.

#### **Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 16**– (1) 23/1/2008 tarihli ve 26765 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliği (Tebliğ No: 2007/53) yürürlükten kaldırılmıştır.

#### **Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren bir yıl içerisinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

#### **Yürürlük**

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

#### **Yürütme**

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

[Tebliğ'in eklerini görmek için tıklayınız](#)