

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

**TÜRK GIDA KODEKSİ
ÇAY TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2015/30)****Amaç**

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; siyah çay, yeşil çay, aromalandırılmış siyah ve yeşil çay ile kafeinsiz siyah ve yeşil çayın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, etiketleme, muhafaza, depolama, taşıma ve piyasaya arzı ile ilgili şartları ve ürün özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ siyah çay, yeşil çay, aromalı siyah ve yeşil çay ile kafeinsiz siyah ve yeşil çayı kapsar.

(2) Kurutulmuş bitki ve/veya meyve ilave edilmiş siyah ve yeşil çayları, çözünebilir çayları ve çay ekstraktlarını 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;

a) Siyah çay: *Camellia sinensis* türünün farklı çeşitlerinin genç sürgünlerinden tepe tomurcuğu ve onu takip eden taze yapraklar ve taze tek yaprak, taze iki yaprak ve taze üç yapraklı sürgünler ile bunları birbirine bağlayan taze sap kısımlarının soldurma, kıvrırma, parçalama, oksidasyon ve kurutma gibi üretim aşamaları ile işlenmesi sonucu elde edilen ürünü,

b) Süzen Poşet: Bu Tebliğ kapsamında üretilmiş uygun boyuttaki çayları belli gramajlarda içeren ve içerdiği ürünün kendine has renk, tat ve aromasını sıcak suda ortama filtre etme özelliğine sahip gıda ile teması uygun madde ve malzemeden üretilmiş iplikli ya da ipliksiz poşeti,

c) Kafeinsiz siyah/yeşil çay: Kafein miktarı kuru maddede ağırlıkça % 0,1’yi geçmeyen çayı,

ç) Yabancı madde: Orijini çay olmayan, bitki ve hayvan kaynaklı maddeler, taş, plastik ve benzeri maddeler ve yapay maddeler gibi her türlü maddeyi,

d) Yeşil çay: *Camellia sinensis* türünün farklı çeşitlerinin genç sürgünlerinden tepe tomurcuğu ve onu takip eden taze yapraklar ve taze tek yaprak, taze iki yaprak ve taze üç yapraklı sürgünler ile bunları birbirine bağlayan taze sap kısımlarının, enzim inaktivasyonu, kıvrırma, parçalama, kurutma, gibi üretim aşamaları ile işlenmesi sonucu elde edilen okside olmamış ürünü ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler;

a) Kendine has görünüş, renk, tat ve kokuda olacaktır.

b) Yabancı madde içermeyecektir.

c) Ek-1’de yer alan fiziksel ve kimyasal özelliklere uygun olacaktır.

Katkı maddeleri

MADDE 6 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hiçbir katkı maddesi katılamaz.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 - (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere kullanılacak, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, 29/12/2011 tarih ve 28157 3 üncü 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 tarih ve 28157 3 üncü 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, 25/8/2014 tarihli ve 29099 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde 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 3. Mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun olur.

Ambalajlama

MADDE 11 - (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 Yönetmeliği’nde yer alan hükümlere uygun olur.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ve doğrudan tüketime sunulan ürünler, piyasaya hazır ambalajlı olarak arz edilir.

Etiketleme

MADDE 12 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği’nde yer alan hükümleri ile birlikte aşağıdaki hükümlere de uygun olur. Bu hükümlere ilave olarak;

a) Süzen poşet içinde satışa sunulan siyah ve yeşil çayların etiketinde, kullanım şekline göre "demlik süzen poşet" veya "süzen poşet" ifadesi ürün ismi ile aynı yüzde yer alır.

b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler aroma içeriyorsa ürün ismi "... aromalı siyah/yeşil çay" şeklinde ifade edilir.

c) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin diğer kurutulmuş bitki ve/veya meyve parçalarıyla karışım olarak üretilmesi halinde ürün "siyah çay" ya da "yeşil çay" olarak isimlendirilmez. Bu karışım ürünlerin etiketinde ürün adı aynı renk ve aynı yazı karakterinde olmak şartıyla "..... ve siyah/yeşil çay karışımı" ve/veya "siyah/yeşil çay ve karışımı" şeklinde isimlendirilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 - (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uygun olur.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 14 - (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 metotlarla analiz edilir.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 15 - (1) 12/8/2008 tarihli ve 26965 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği (Tebliğ No: 2008/42) yürürlükten kaldırılmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 16 - (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Kanunun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Geçiş hükümleri

GEÇİCİ MADDE 1 -

(1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren işletmeciler, bu Tebliğde yer alan yeşil çaya ilişkin hükümlere 31/12/2016 tarihine kadar uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayana kadar 12/8/2008 tarihli ve 26965 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Siyah Çay Tebliği (Tebliğ No: 2008/42) hükümlerine uyarlar.

Yürürlük

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

Yürütme

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

EK-1

Fiziksel ve Kimyasal Özellikler⁽¹⁾

ÖZELLİKLER	DEĞERLER			
	Siyah çay	Siyah Çay (Süzen poşet)	Yeşil Çay	Yeşil çay (Süzen poşet)
Toplam Toz Çay Miktarı (g/g)(%) (Tanecik Boyutu ≤ 355 µ)	En çok 14	En çok 35	En çok 14	En çok 35
Okside Olmamış Parça (g/g) (%)	En çok 8	En çok 8	-	-
Toplam Kül (Kuru Maddede) (g/g) (%)	En az 4 - En çok 8	En az 4 - En çok 8	En az 4 - En çok 8	En az 4 - En çok 8
Su Ekstraktı ⁽²⁾ (Kuru Maddede) (g/g) (%)	En az 29	En az 32	En az 32	En az 32
Ham Selüloz (Kuru Maddede) (g/g) (%)	En çok 16,5	En çok 15,0	En çok 16,5	En çok 15,0
Suda Çözünen Külde Alkalilik (KOH Cinsinden) (Kuru Maddede) (%)	En az 1-En çok 3	En az 1-En çok 3	En az 1-En çok 3	En az 1-En çok 3
% 10'lük Hidroklorik Asitte Çözünmeyen Kül (Kuru Maddede) (g/g) (%)	En çok 1	En çok 1	En çok 1	En çok 1
Kafein (Kuru Maddede),(g/g) (%)	En az 1,6	En az 1,6	En az 1,6	En az 1,6
Suda Çözünen Kül (Toplam Küle Göre), (g/g) (%)	En az 45	En az 45	En az 45	En az 45
Nem Oranı (g/g) (%)	En çok 7	En çok 7	En çok 7	En çok 7
Toplam Polifenol (Kuru Maddede),(g/g) (%)	-	-	En az 11	En az 11
Toplam Kateşin (Kuru Maddede),(g/g) (%)	-	-	En az 7	En az 7

⁽¹⁾ : Ekte yer alan özellikler kafeinsiz siyah çay (kafein ve ekstrakt değerleri hariç) ve aromalı siyah ve yeşil çayı da kapsamaktadır.

⁽²⁾ : Kafeinsiz çaylarda ekstrakt miktarı Ek'te belirtilen değerlerden % 1,6 daha az olmalıdır.