

TEBLİĞ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ ÜZÜM PEKMEZİ TEBLİĞİ

(TEBLİĞ NO: 2017/8)

BİRİNCİ BÖLÜM**Amaç, Kapsam, Dayanak ve Tanımlar****Amaç**

MADDE 1 –(1) Bu Tebliğin amacı, üzüm pekmezinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 –(1) Bu Tebliğ sadece üzümden yapılan pekmezi 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 Tebliğin uygulanmasında;

- Çeşni maddeleri: Susam ve yerkıstığı da dahil olmak üzere Antep fıstığı, badem, ceviz, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımlarını,
- Katı üzüm pekmezi: Üzüm pekmezine teknolojisi gereği çöven ekstraktı ve/veya yumurta akı ilavesiyle üretilen, istenildiğinde çeşni maddeleri de katılabilen katı kıvamdaki ürünü,
- Üzüm pekmezi: Fermente olmamış taze üzüm veya kuru üzüm ekstraktının uygun yöntemlerle asitliğinin azaltılıp durutulmasından sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen kıvamlı ürünü,
- Yabancı madde: Üzüm pekmezi üretiminde kullanılan ve katılmasına izin verilen maddelerin dışındaki çeşni maddelerine ait kabuk ve çekirdek de dahil her türlü maddeyi, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM**Genel Hükümler****Ürün özellikleri**

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

- Üzüm pekmezi; tat durumuna göre tatlı ve ekşi pekmez olarak iki gruba, kıvamına göre sıvı ve katı pekmez olarak iki tipe ayrılır.
 - Katı üzüm pekmezi; açık sarıdan açık kahverengiye kadar değişen renkte, katı görünüşte, kesildiğinde faz ayrılması ve akışkan bir eğilim göstermeyen yapıda olur.
 - Sıvı üzüm pekmezi; açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte, kıvamlı ve akışkan bir yapıda olur.
 - Üzüm pekmezi kendine has tat, koku ve homojen yapıda olur, yanık tat bulundurmaz.
 - Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş yapıda olur.
 - Çeşni maddeleri sadece katı üzüm pekmezi üretiminde kullanılır ve ürünün net kütlesindeki çeşni maddelerinin oranı en az %5 olur.
 - Üzüm pekmezinde yabancı madde bulunamaz. Üzüm pekmezinde üretim teknolojisi gereği oluşabilecek tortu yabancı madde olarak değerlendirilmez.
 - Üzüm pekmezinin ticari glukoz, fruktoz ve benzeri şekerler ile seyreltilmesi ve/veya çoğaltılması yoluyla meyveli şekerli şurup, üzüm tatlısı ve üzüm pekmezi şurubu gibi isimlerle ürünler üretilemez.
 - Üzüm pekmezinin fiziksel ve kimyasal özellikleri EK-1’de verilmiştir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 –(1) Bu Tebliğ kapsamında bulunan ürünlerde katkı maddesi kullanılmaz.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 –(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz.

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. Bu hükümlere ek olarak; arsenik, bakır, çinko, demir ve kurşun miktarları aşağıdaki şekilde olur.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

Hijyen

MADDE 11 – (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.

Ambalajlama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği hükümlerine uygun olur.

Etiketleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ilave olarak aşağıdaki hükümlere de uygun olur:

- a) Üzüm pekmezi, sıvı üzüm pekmezi veya katı üzüm pekmezi olarak etiket üzerinde belirtilir. Ancak sıvı üzüm pekmezi ‘üzüm pekmezi’ olarak da adlandırılabilir.
- b) Üzüm pekmezi tat durumuna göre tatlı üzüm pekmezi veya ekşi üzüm pekmezi olarak etiket üzerinde belirtilir.
- c) Çeşni maddesi kullanılarak üretilen katı üzüm pekmezi çeşni adı ile birlikte adlandırılabilir.
- ç) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin adlandırılmasında ‘özü, özütü, konsantresi, ekstraktı’ gibi ifadeler kullanılamaz.

Beslenme ve sağlık beyanları

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin beslenme ve sağlık beyanları hususunda 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Beslenme ve Sağlık Beyanları Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Taşıma ve depolama

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanmasında, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 9 uncu maddesine uyulur. Bu kurallara ek olarak; üzüm pekmezi üretimden son tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunur ve 25 °C’yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır, ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır. Ayrıca çeşni maddesi içeren katı üzüm pekmezi analizleri değerlendirilirken ürünün net kütledeki çeşni maddesi oranı dikkate alınır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

İdari yaptırım

MADDE 17 – (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.

(2) Hidroksimetilfurfural ile ilgili değerlendirmelerde ortam sıcaklığı ölçülerek işlem yapılır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 18 – (1) 15/6/2007 tarihli ve 26553 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği (Tebliğ No: 2007/27) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri Tebliğin EK-1’inde yer alan maltoz, rafinoz ve tartarik asit/malik asit oranına ilişkin hükümlerine Tebliğin yayımı tarihinde, Tebliğin diğer hükümlerine ise 31/10/2017 tarihine kadar uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği (Tebliğ No: 2007/27) hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EKİ AŞAĞIDADIR

EK-1**ÜZÜM PEKMEZİNİN FİZİKSEL VE KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

		Sıvı Üzüm Pekmezi	Katı Üzüm Pekmezi
Suda Çözünür Katı Madde (Brix°) (En az, %)		68	80
Toplam Kül (En çok, %)		2,5	3,0
Hidroksimetilfurfural (HMF) (En çok, mg/kg)		75	100
pH	Tatlı üzüm pekmezi	5,0 – 6,0	
	Ekşi üzüm pekmezi	3,5 – 5,0 (hariç)	
Maltoz (En çok, %)		1,0	
Sakaroz (En çok, %)		1,0	
Rafinoz (En çok, %)		0,2	
Fruktoz /Glukoz oranı		0,9 – 1,1	
Delta C13 (Binde, ‰)		- 23,5'den daha negatif olmalı	
Organik Asitler	Tartarik asit/Malik asit oranı	≥ 1	