



BURDUR  
ESNAF VE SANATKARLAR ODALARI BİRLİĞİ



SAYI :2017/182

05.07.2017

KONU: Üzüm Pekmezi Tebliği

**ODALARA 66 SAYILI GENELGE**

**İLGİ:** TESK Genel Başkanlığının 04.07.2017 tarih ve AR-GE.GI.23.17/267 sayılı (60 sayılı genelge) yazısı.

Bilindiği üzere, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan "Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği" 30/06/2017 tarihli ve 30110 sayılı Resmi Gazete<sup>5</sup>de yayımlanmıştır. Söz konusu Tebliğin amacı; üzüm pekmezinin teknolojisine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir. Buna göre; söz konusu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri;

- Üzüm pekmezi; tat durumuna göre tatlı ve ekşi pekmez olarak iki gruba, kıvamına göre sıvı ve katı pekmez olarak iki tipe ayrılmaktadır.
- 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 olup, yanık tat bulundurmaz.
- Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş yapıda olur.
- Çeşni maddeleri sadece katı üzüm pekmezi üretiminde kullanılır ve ürünün net kütledeki 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 söz konusu Tebliğ'in EK-1'inde verilmiştir.

Anılan Tebliğ kapsamında bulunan ürünlerde katkı maddesi kullanılmaz.

Söz konusu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri Tebliğin EK-1'inde yer alan mal toz, rafinoz ve tartarik asit/malik asit oranına ilişkin hükümlerine Tebliğin yayımı tarihinde, Tebliğin diğer hükümlerine ise 31/10/2017 tarihine kadar uymak zorundadır. Ayrıca; Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlaymaya kadar, yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği (Tebliğ No: 2007/27) hükümlerine uymak zorundadır.

Bilgilerinizi, esnaf ve sanatkarlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.

Nevriye YILMAZ  
GENEL SEKRETER

Recep KALKAN  
BAŞKAN

**EKLER:**

Ek-1 Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği

**İLETİŞİM BİLGİLERİMİZ**

Adres: Gazi Cad. No:76/3 Merkez / BURDUR  
E-mail:burduresob@hotmail.com

Telefon:0248 232 18 96 - 232 24 51 Fax:0248 234 37 41



## 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;

- a) Çeşni maddeleri: Susam ve yerfıstığı da dahil olmak üzere Antep fıstığı, badem, ceviz, fındık gibi sert kabuklu meyvelerin yenilebilir kısımlarını,
- b) Katı üzüm pekmezi: Üzüm pekmezine teknolojisi gereği çöven ekstraktı ve/veya yumurta akı ilavesiyle üretilen, istenildiğinde çeşni maddeleri de katılabilen katı kıvamdaki ürünü,
- c) Üzüm pekmezi: Fermente olmamış taze üzüm veya kuru üzüm ekstraktının uygun yöntemlerle asitliğinin azaltılıp durultulmasından sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen kıvamlı ürünü,
- ç) 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:

- a) Üzüm pekmezi; tat durumuna göre tatlı ve ekşi pekmez olarak iki gruba, kıvamına göre sıvı ve katı pekmez olarak iki tipe ayrılır.
- 1) Katı üzüm pekmezi; açık sarıdan açık kahverengiye kadar değişen renkte, katı görünüşte, kesildiğinde faz ayrılması ve akışkan bir eğilim göstermeyen yapıda olur.
- 2) Sıvı üzüm pekmezi; açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte, kıvamlı ve akışkan bir yapıda olur.
- b) Üzüm pekmezi kendine has tat, koku ve homojen yapıda olur, yanık tat bulundurmaz.
- c) Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş yapıda olur.
- ç) Çeşni maddeleri sadece katı üzüm pekmezi üretiminde kullanılır ve ürünün net kütleindeki çeşni maddelerinin oranı en az %5 olur.
- d) Üzüm pekmezinde yabancı madde bulunamaz. Üzüm pekmezinde üretim teknolojisi gereği oluşabilecek tortu yabancı madde olarak değerlendirilmez.
- e) 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.
- f) 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.

Arsenik (As) (en çok, mg/kg)	0,2
Kurşun (Pb) (en çok, mg/kg)	0,3
Bakır (Cu) (en çok, mg/kg)	5
Çinko (Zn) (en çok, mg/kg)	5
Demir (Fe) (en çok, mg/kg)	25

**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, eksraktı’ 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 kütlesindeki 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.

**Eki için tıklayınız.**

## 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	5,0 – 6,0	
	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	