

TKG-ÜZÜM PEKMEZİ TEBLİĞİ (Tebliğ no: 2007/27)

15 Haziran 2007 CUMA

Resmî Gazete

Sayı : 26553

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, üzüm pekmezinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, sadece üzümünden yapılan pekmezi kapsar.

Hukuki 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) Çeşni maddesi: susam ve yerfıstığı da dahil olmak üzere fındık, antepfıstığı, ceviz, badem gibi sert kabuklu meyveleri ifade eder.

b) Katı üzüm pekmezi; üzüm pekmezine gerektiğinde çöven ekstraktı (*Radix saponariae albae* L.) ve/veya yumurta akı ilave edilerek elde edilen katı kıvamdaki ürünü,

c) Üzüm pekmezi; fermente olmamış taze veya kuru üzüm ekstraktının uygun yöntemlerle asitliğini azaltıp durultulmasından sonra tekniğine uygun olarak vakum altında veya açıkta koyulaştırılması ile elde edilen kıvamlı ürünü,

ifade eder.

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 de sıvı veya katı pekmez olarak iki tipe ayrılır.

i) Katı üzüm pekmezi; açık sarıdan açık kahverengiye kadar değişen renkte, katı görünüşte, kesildiğinde faz ayrılması ve akışkan bir eğilim göstermeyen yapıda olmalıdır.

ii) Sıvı üzüm pekmezi; açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte kıvamlı ve akışkan bir yapıda olmalıdır.

b) Sıvı üzüm pekmezi kendine has tat, koku ve homojen yapıda olmalı, yanık tat bulunmamalıdır.

c) Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş olmalıdır.

ç) Bu Tebliğin 4 üncü maddesinde tanımlanan çeşni maddeleri sadece katı pekmezde bulunabilir ve %5 den az olmamalıdır.

d) Üzüm pekmezinin kimyasal özellikleri EK-1' de verilmiştir.

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.

Katkı maddeleri

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

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşan miktarları, 23/9/2002 tarihli ve 24885 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıda Maddelerinde Belirli Bulaşanların Maksimum Seviyelerinin Belirlenmesi Hakkında Tebliğ" hükümlerine uygun olmalıdır. Buna ek olarak; demir, bakır, kurşun, arsenik ve çinko miktarları aşağıdaki şekilde olmalıdır;

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

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretiminde kullanılan meyvelerdeki pestisit kalıntı miktarları, 11/01/2005 tarihli ve 25697 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi - Gıdalarda Maksimum Bitki Koruma Ürünleri Kalıntı Limitleri Tebliği" hükümlerine uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği'ne uygun olmalıdır.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretleme "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme - İşaretleme Bölümü ile 25/08/2002 tarihli ve 24857 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi – Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği"nde yer alan hükümlerin yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır. Buna ilaveten;

a) Üzüm pekmezi Sıvı üzüm pekmezi veya katı üzüm pekmezi olarak etikette belirtilmelidir. Ancak sıvı üzüm pekmezi, "üzüm pekmezi" olarak da adlandırılabilir.

b) Tatlı veya ekşi üzüm pekmezi olarak etiket üzerinde belirtilmelidir.

c) Çeşni maddesi kullanılan katı üzüm pekmezi çeşni adı ile adlandırılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metotları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı, ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanmalıdır.

Tescil ve denetim

MADDE 13 – (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 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 05/06/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun'a göre Tarım ve Köyşleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ ile; 8/12/1983 tarihli ve 18245 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren TS 3792 sayılı Üzüm Pekmezi Standardı mecburi yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğin yayımı tarihinden itibaren altı ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyşleri Bakanı yürütür.

**EK-1
ÜZÜM PEKMEZİNİN KİMYASAL ÖZELLİKLERİ**

| | | Sıvı Pekmez | Katı pekmez |
|--|-------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Suda çözünür katı madde (Brix °) (en az, %) | | 68 | 80 |
| Hidroksimetil furfural (HMF) (en çok, mg/kg) | | 75 | 100 |
| Toplam Kül (en çok, %) | | 2,5 | 3 |
| pH | tatlı pekmez için | ≤ 5.0 – 6.0 | ≤ 5.0 – 6.0 |
| | ekşi pekmez için | 3.5 – 5.0 > | 3.5 – 5.0 > |
| Sakaroz (en çok, %) | | 1 | 1 |
| Fruktoz/Glukoz oranı | | 0,9 – 1,1 | 0,9 – 1,1 |
| Ticari Glukoz | | Bulunmamalı | |
| C13 (‰) binde | | - 23,5'den daha negatif olmalı | - 23,5'den daha negatif olmalı |
| Organik Asitler | Fümarik asit | Bulunmamalı | |
| | Okzalik asit | Bulunmamalı | |
| | İzobütirik asit | Bulunmamalı | |