

REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ
KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ

Yayımlandığı R.Gazete: 30.12.2006-26392

REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ

(Tebliğ No: 2006/55)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; reçel, jöle, marmelat ve tatlandırılmış kestane püresinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretim, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ reçel, ekstra reçel, geleneksel reçel, ekstra geleneksel reçel, jöle, ekstra jöle, marmelat, jöle-marmelat, geleneksel marmelat ve tatlandırılmış kestane püresini kapsar. Bu Tebliğ pasta, bisküvi ve pastacılık ürünlerinin üretiminde kullanılan ürünleri kapsamaz.

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) Ekstra geleneksel reçel: Su ile bütün veya parçalı meyvelerin veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının şeker ilave edilerek veya edilmeden belirli kıvama getirilmiş, geleneksel reçele oranla daha fazla meyve veya bitki parçası içeren karışımı,

b) Ekstra jöle: Bir veya birkaç çeşit meyvenin sulu ekstraktlarının veya suyunun veya bunların karışımının şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş, jöleye oranla daha fazla meyve sulu ekstraktları veya meyve suyu veya bunların karışımını içeren karışımı,

c) Ekstra reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin konsantre edilmemiş pulpunun, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş, reçele oranla daha fazla meyve pulpu içeren karışımı,

ç) Geleneksel marmelat: Meyve pulpu, püre, meyve suyu ve sulu ekstraktlarının veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının gerektiğinde şekerler ve su ilave edilerek sürülme kıvamına getirilmiş karışımını,

d) Geleneksel reçel: Su ile bütün veya parçalı meyvelerin veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının şeker ilave edilerek veya edilmeden belirli kıvama getirilmiş karışımını,

e) Jöle: Bir veya birkaç çeşit meyvenin sulu ekstraktlarının veya suyunun veya bunların karışımının şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımını,

f) Jöle-Marmelat: İsteğe bağlı olarak çok ince dilimlenmiş az miktarda meyve kabukları dışında suda çözünmeyen madde içermeyen ürünü,

g) Marmelat: Turunçgil meyvesinden elde edilen pulp, püre, meyve suyu, sulu ekstraktları ve kabuklarının tek başına veya karıştırılarak, su ve şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımını,

ğ) Meyve: Taze, sağlam, kusurlarından arındırılmış, kullanım için yeterli olgunlukta ve gerekli tüm bileşenleri içeren, sapları ve yaprakları ayrılmış, lekelerinden temizlenmiş, domates, ravent saplarının yenilebilen kısımları, havuç, tatlı patates, salatalık, patlıcan, bal kabağı, kavun, karpuz dahil tüm meyveleri,

REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ

h) Meyve pulpu: Tüm meyvelerin kabuk, zar, tohum, küçük çekirdek, ve benzerlerinden mümkün olduğunca uzaklaştırılmış, püre haline getirilmeden dilimlenmiş veya parçalanmış yenilebilen kısımlarını,

i) Meyve püresi: Tüm meyvenin yenilebilen kısımlarının, gerekli hallerde, meyvenin kabuk, zar, tohum, küçük çekirdek ve benzerlerinin mümkün olduğunca uzaklaştırılmış ve elekten geçirilerek veya benzer işlemlerle püre haline getirilmiş karışımı,

j) Meyvenin sulu ekstraktı: Kullanılan meyvenin suda çözünebilen tüm bileşenlerini ihtiva eden, normal işlemlerde zorunlu kayıplara maruz kalmış meyvenin sulu ekstraktlarını,

k) Reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin püresinin veya pulpunun veya bunların karışımının, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş karışımını,

l) Şeker: "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği"ne uygun şekerlerle, fruktoz şurubu, meyvelerden ekstrakte edilen şekerler ve kahverengi şekeri,

m) Tatlandırılmış kestane püresi: Kestane püresi (*Castanea sativa*), su ve şekerlerin uygun şekilde karıştırılması ile elde edilen ürünü,

n) Zencefil: Taze veya kurutulmuş ya da şurup içinde muhafaza edilebilen zencefil bitkisinin yenilebilen kökünü,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir:

a) 1.000 g reçel üretiminde olması gereken pulp veya püre veya bunların karışım miktarı aşağıda belirtilen istisnalar dışında 350 g'dan az olamaz;

- 1) Kırmızı frenk üzümü, kuş üzümü, deniz akdikenini, siyah frenk üzümü, kuşburnu, ayva 250 g
- 2) Zencefil 150 g
- 3) Amerikan elması 160 g
- 4) Passion meyvesi 60 g

b) Turunçgil meyve reçellerinde ve ekstra reçellerinde bir istisna olarak bütün, dilimlenmiş veya parçalı veya bunların karışımı meyveler kullanılabilir.

c) Geleneksel ve ekstra geleneksel turunçgil reçellerinde bir istisna olarak bütün, dilimlenmiş veya parçalı veya bunların karışımı meyveler veya meyve kabukları veya bunların karışımı da kullanılabilir.

ç) Elma, armut, klington eriği, kavun, karpuz, üzüm, patlıcan, balkabağı, salatalık ve domates ekstra reçel ve ekstra jöle üretiminde karıştırılarak birlikte kullanılamaz.

d) 1.000 g ekstra reçel üretiminde olması gereken pulp miktarı aşağıda belirtilen istisnalar dışında 450 g'dan az olamaz;

- 1) Kırmızı frenk üzümü, kuş üzümü, deniz akdikenini, siyah frenk üzümü, kuşburnu, ayva 350 g
- 2) Zencefil 250 g
- 3) Amerikan elması 230 g
- 4) Passion meyvesi 80 g

e) Ahududu, böğürtlen, siyah frenk üzümü, yaban mersini, kırmızı frenk üzümünden üretilen ekstra reçellerinde konsantre edilmemiş meyve püreleri de kullanılabilir.

f) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen geleneksel reçellerde, yaprak oranı en az %5 olmalıdır.

REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ

- g) Geleneksel reçelerde meyve oranı en az % 35 olmalıdır.
- ğ) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen ekstra geleneksel reçelerde, yaprak oranı en az %10 olmalıdır.
- h) Ekstra geleneksel reçelerde meyve oranı en az % 45 olmalıdır.
- ı) 1000 g jöle üretiminde kullanılan meyve suyu veya sulu ekstraktları veya bunların karışımı bu maddenin (a) bendinde belirtilen miktarlar kadar olmalıdır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı jölelerde meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dahil edilmez.
- i) 1000 g ekstra jöle üretiminde kullanılan meyve suyu veya sulu ekstraktları veya bunların karışımı bu maddenin (d) bendinde belirtilen miktarlar kadar olmalıdır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı ekstra jölelerde meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dahil edilmez.
- j) 1000 g marmelat üretiminde kullanılan turunçgil meyvesi miktarı, meyve eti en az 75 g olmak üzere 200 g'dan az olamaz.
- k) 1000 g geleneksel marmelat üretiminde kullanılan meyve pulpu, püre, meyve suyu ve sulu ekstraktları miktarı en az 450 g olmalıdır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı geleneksel marmelatlarda meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dahil edilmez.
- l) 1000 g Tatlandırılmış kestane püresinde kestane (*Castanea sativa*) miktarı 380 gramdan daha az olamaz.
- m) Geleneksel ve ekstra geleneksel reçelerde refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde miktarı %68'den az olamaz.
- n) Geleneksel marmelatta refraktometre ile tayin edilen çözünebilir kuru madde içeriği % 55'den az olamaz.
- o) Geleneksel reçel ve ekstra geleneksel reçelde pH aralığı 2,8 – 3,5 arasında olmalıdır.
- ö) Şeker yerine tamamen veya kısmen tatlandırıcı kullanılanların dışında, reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, marmelat, jöle-marmelat ve tatlandırılmış kestane püresinde refraktometre ile hesaplanan çözünebilir kuru madde miktarı % 60'dan aşağı olamaz.
- p) Bu Tebliğde geçen ürünlerde, değişik meyve çeşitleri karıştırılıp üretildiğinde kullanılan meyve miktarları, meyvelerin izin verilen en az miktarı baz alınarak, karışımında kullanıldıkları yüzde miktarlarına göre hesaplanır.
- r) Geleneksel ve ekstra geleneksel reçelerde işlem hatalarından kaynaklanan çekirdek, sap ve yaprak gibi reçelde istenmeyen yabancı madde oranı aşağıdaki gibi olmalıdır;
- 1) Çekirdek içeren hammadde kullanıldığında çekirdek veya çekirdek parçası en fazla 1 adet/100 g
 - 2) Sap ve çanak yapraklı meyvelerden yapılan reçelerde sap ve çanak yaprak oranı en fazla 2 adet/kg
 - 3) Teknolojisi gereği ham meyveden yapılan reçeller hariç olmak üzere, reçelerde ham ve kusurlu meyve sayısı en fazla 2 adet/kg.
- s) Bu Tebliğde geçen ürünlerde, tanımlarda yer alan hammaddeler ile EK-1'de yer alan bileşenler dışında başka bir bileşen kullanılamaz.
- ş) Ürünlerin hammaddelerinin işleme esasları EK-2'de verilmiştir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümüne uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar Bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır.

REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ

Veteriner ilaçları tolerans düzeyi

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında, bileşiminde bal içeren ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri Bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretlenmesinde "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır:

- Tebliğde yer alan ürünler tanımlarda belirtildiği gibi adlandırılır. Bunun yanı sıra alışlagelmiş adlarla desteklenebilir.
- Ürün adı hammaddedeki azalan ağırlıklarına göre meyve ya da meyvelerin adları ile desteklenmelidir. Bununla birlikte, üç veya daha fazla meyveden üretilen ürünlerde meyvelerin adları yerine "karışık meyve" ya da karşılığı bir ifade kullanılabilir veya meyve sayısı belirtilir.
- Son üründe, eğer mümkünse sulu ekstraktların hazırlanmasında kullanılan suyun ağırlığı çıkarıldıktan sonra, "100 g'da g meyve ile hazırlanmıştır" ifadesi etiket üzerinde bulundurulmalıdır.
- Etikette, toplam şeker miktarı ".....g 100 gramda" şeklinde ifade edilmelidir. Toplam şeker miktarı + 3 refraktometrik derece toleransla 20 °C'deki ürünün refraktometrik değeridir. Ancak "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliğine" göre şeker üzerine beslenme beyanı yapılan ürünlerde şeker miktarının belirtilmesi zorunlu değildir.
- Etiket üzerinde bu maddenin (c) ve (ç) bentlerinde verilmesi gerekli bilgiler, ürün adı ile aynı yüzeyde olmalı ve kolayca görülebilmelidir.
- Kükürtdioksit kalıntı miktarı 10 mg/kg'dan fazla olan ürünlerde sülfürdioksit miktarı "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinin Genel Etiketleme ve Beslenme Yönünden Etiketleme Kuralları Tebliği, Etiket Bilgilerinin Tanımları 7 nci maddesinin (b) bendinde geçen içindekiler kısmına" uygun olarak etiket üzerinde belirtilmelidir.
- Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin çözünebilir kuru madde miktarı en az % 25 oranında azaltıldığında, ürün "düşük şekerli" olarak adlandırılır.

Taşıma ve depolama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması Bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Numune Alma ve Analiz Metotları Bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune, uluslar arası kabul görmüş metotlarla analiz edilmelidir.

Avrupa Birliğine uyum

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ, 2001/113/EEC sayılı "Meyve Reçeli, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresine ilişkin Konsey Direktifi" dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Avrupa Birliğine bildirim

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ "Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik" kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu'na bildirilmiştir.

Tescil ve denetim

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri, tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve

**REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ
KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ**

Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğe ait hükümler; 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"a göre, Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğle,16/2/2002 tarih ve 24673 sayılı Resmî Gazetede yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği" yürürlükten kaldırılmıştır.

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında, 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun" hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK - 1**Ürünlere Eklenebilecek Maddeler**

| Adı | Kullanma Alanı |
|--|--|
| Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun Bal | Tüm ürünler, kısmen veya tamamen şeker yerine |
| Meyve suyu | Reçel, geleneksel reçel, ekstra geleneksel reçel ve geleneksel marmelat |
| Turunçgil meyve suyu | Turunçgil dışında diğer meyvelerin kullanıldığı reçel, ekstra reçel, geleneksel reçel, ekstra geleneksel reçel, jöle ve ekstra jöle |
| Kırmızı meyve suları | Sadece kuşburnu, çilek, ahududu, bektaşi üzümü, frenk üzümü, erik, ravent ve gül taç yaprağından üretilen reçel, ekstra reçel, geleneksel reçel ve ekstra geleneksel reçel |
| Kırmızı pancar suyu Mor havuç suyu | Sadece çilek, ahududu, bektaşi üzümü, frenk üzümü, erik, gül taç yaprağından üretilen reçel, jöle, geleneksel reçel ve ekstra geleneksel reçel |
| Turunçgillerin esansiyel yağları | Marmelat, geleneksel marmelat ve jöle-marmelat |
| Köpüklenmeyi önleyici ajan olarak kullanılan yenilebilir bitkisel ve hayvansal kaynaklı yağlar | Tüm ürünler |
| Pektin | Tüm ürünler |
| Turunçgil kabuğu | Reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, geleneksel reçel ve ekstra geleneksel reçel |
| Itır(<i>Pelargonium odoratissimum</i>) yaprakları | Ayvadan yapılmış reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, geleneksel reçel ve ekstra geleneksel reçel |
| Cin, şarap ve likör şarabı, fındık, aromatik bitkiler, baharatlar, vanilya ve vanilya ekstraktları | Tüm ürünler |
| Vanilin | Tüm ürünler |

REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ
KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ

EK - 2

Hammaddelerin İşlenme Esasları

a) Meyve, meyve pulpu, meyve püresi ve meyvenin sulu ekstraktları:

- 1) Isıtma, soğutma veya dondurma,
- 2) Dondurarak kurutma,
- 3) Teknik olarak mümkün olabildiğince konsantre etme işlemlerine tabi tutulabilirler.
- 4) Ekstra ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddeler haricinde, sülfürdioksit (E 220) veya bunun tuzları (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 ve E 227) Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar dışındaki Katkı Maddeleri Tebliğinde belirtilen limitler dahilinde üretimde yardımcı olarak kullanılabilirler.

b) Reçel yapımında kullanılan kayısı ve erikler, dondurarak kurutmanın dışında diğer kurutma metotları ile de kurutulabilirler.

c) Turunçgil kabukları tuzlu suda saklanabilir.