ADANA
ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİĞİ

Sayı: 2026/1210
Konu: Tebliğ Görüş Açma –Meyve Suyu Hk

20.08.2026

İLGİLİ ODALARA GENELGE

İlgi: 14.08.2026 tarih ve 54826179-435.01.03-92/111 sayılı Türkiye Esnaf ve Sanatkarları Konfederasyonu yazısı hk.

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından Türkiye Esnaf ve Sanatkârları Konfederasyonuna gönderilen yazıda; **"Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği"** taslak metninin görüşe açıldığı bildirilmiştir.

Söz konusu taslak metin, Tarım ve Orman Bakanlığının **https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM** internet adresinde yer alan **"Duyurular"** bölümünde yayımlanmıştır.

Taslağın Odanızca incelenerek varsa **görüş ve önerilerinizin ekte yer alan "Görüş Bildirme Formu" kullanılarak hazırlanması** ve **14.09.2026 tarihine kadar** Birliğimize ait **info@adanaesob.org.tr** kurumsal e-posta adresine gönderilmesi gerekmektedir.

Odanız tarafından iletilecek görüş ve öneriler, Birliğimizce değerlendirilerek Konfederasyona iletilecektir.

Hatice YILDIZ
GENEL SEKRETER

Niyazi GÖGER
BAŞKAN

EKLER:

1. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Yazısı.pdf
2. Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği Taslağı.pdf
3. Karşılaştırma Cetveli.pdf
4. Görüş Formu.pdf

Tel: 0 322 365 10 10 / Faks: 0322 365 10 14 / e-mail : info@adanaesob.org.tr / web : www.adanaesob.org.tr
Kocavezir Mah. 32062 Sk. No: 4 Adana ESOB Eğitim ve Hizmet Binası Seyhan / ADANA

TÜRKİYE
ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

FEDERASYONLAR
Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu
Türkiye Bakkalar ve Bayiler Federasyonu
Türkiye Madeni Eşya Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Kahveciler, Kıraathaneciler, Büfeciler Federasyonu
Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Berberler ve Kuaförler Federasyonu
Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu
Türkiye Umum Ayakkabıcılar Federasyonu
Türkiye Fırıncılar Federasyonu
Türkiye Kasaplar, Besiciler, Et ve Et Ürünleri Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu
Türkiye Sebzeciler, Meyveciler ve Seyyar Pazarcılar Esnaf ve Sanatkârları Federasyonu

ESNAF VE SANATKÂRLAR ODALARI BİRLİKLERİ
- Adana - Adıyaman - Afyon - Ağrı - Amasya - Ankara - Antalya - Artvin - Aydın - Balıkesir - Bilecik - Bingöl - Bitlis - Bolu - Burdur - Bursa - Çanakkale - Çankırı - Çorum Denizli - Diyarbakır - Edirne - Elazığ - Erzincan - Erzurum - Eskişehir - Gaziantep - Giresun - Gümüşhane - Hakkari - Hatay - Isparta - İçel - İstanbul - İstanbul (Bil Mad. Eşya) - İzmir - Kars - Kastamonu - Kayseri - Kırklareli - Kırşehir - Kocaeli - Konya - Kütahya - Malatya - Manisa - K.Maraş - Mardin - Muğla - Muş - Nevşehir - Niğde - Ordu - Rize - Sakarya - Samsun - Siirt - Sinop - Sivas - Tekirdağ - Tokat - Trabzon - Tunceli - Şanlıurfa - Uşak - Van - Yozgat - Zonguldak - Aksaray - Bayburt - Karaman - Kırıkkale - Batman - Şırnak - Bartın - Ardahan - Iğdır - Yalova - Karabük - Kilis - Osmaniye - Düzce

TESK, yöneticileri en alt birimden itibaren yargı gözetiminde yapılan demokratik seçimlerle işbaşına gelen bağımsız 13 mesleki federasyon, 82 birlik, 2979 oda ile ülke düzeyinde faaliyet gösteren yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplum kuruluşudur.

Sayı : 54826179-435.01.03-92/111 14.08.2026
Konu : Tebliğ Görüş Açma- Meyve Suyu

BİRLİKLERE VE FEDERASYONA 2026/111 SAYILI GENELGE

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından Konfederasyonumuza gönderilen yazıda; "Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği " ne ait taslak metnin https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM bağlantısında yer alan "Duyurular" bölümünde görüşe açıldığı bildirilmiştir.

Taslak metnin incelenerek görüşlerinizin ekte yer alan görüş bildirme formu kullanılmak suretiyle 18.09.2026 tarihine kadar Konfederasyonumuza bildirilmesi ve ayrıca elektronik ortamda ruveyda@tesk.org.tr adresine iletilmesi hususunda gereğini rica ederiz.

e-imzalıdır
Tuncay SONGÖR
Genel Sekreter

e-imzalıdır
Bendevi PALANDÖKEN
Genel Başkan

EKLER:
1. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Yazısı.pdf
2. Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği Taslağı.pdf
3. Karşılaştırma Cetveli.pdf
4. Görüş Formu.pdf

TUNUS CADDESİ NO:4 • 06680 BAKANLIKLAR/ANKARA
TEL: 0312 418 32 69 - 70 - 71 - 72 • FAKS: 0312 425 75 26
e-posta: info@tesk.org.tr • Elektronik ağ: www.tesk.org.tr
Ayrıntılı bilgi için irtibat: ruveyda@tesk.org.tr

8af4c602d7354f2da26ccd11b37ae78f

BELGENİN ASLI ELEKTRONİK İMZALIDIR.

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü

Sayı : E-40317327-010.05-26166140 13.08.2026

Konu : Tebliğ görüş açma-Meyve suyu

DAĞITIM YERLERİNE

Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği çerçevesinde Bakanlığımızca hazırlanmış olan "*Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği Taslağı*" yazımız ekinde iletilmektedir. Taslak Tebliğ, Bakanlığımız internet sayfasının https://www.tarimorman.gov.tr/GKGM bağlantısında yer alan "Duyurular" bölümünde de görüşe açılacaktır.

Taslağa ilişkin görüşlerinizin, ekte yer alan tablo formatına uygun olarak en geç **25/09/2026** tarihi mesai bitimine kadar Bakanlığımıza ve elektronik ortamda kodeks@tarimorman.gov.tr adresine "word" formatında gönderilmesi hususunda bilgilerini ve gereğini rica ederim.

Prof. Dr. Ahmet GÜMEN
Bakan a.
Bakan Yardımcısı

Ek:
1 - Taslak (11 Sayfa)
2 - Görüş Formu (1 Sayfa)
3 - Karşılaştırma Cetveli (21 Sayfa)
4 - Dağıtım Listesi (119 Muhatap)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu: A93670D9-D969-4210-83C0-2CABA261FD7C Doğrulama Adresi: https://www.turkiye.gov.tr/tarim-ebys

Eskişehir Yolu 9. Km. Lodumlu Mevkii 06800 Çankaya/ Ankara
Tel: (0312) 258 77 13 Faks:(0312) 258 77 60
KEP Adresi : tarimveormanbakanligi@hs01.kep.tr
Bilgi için:Nilüfer DURAL
Mühendis

Tarım ve Orman Bakanlığından:

TÜRK GIDA KODEKSİ MEYVE SUYU VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ

(TASLAK)

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı; meyve suyu ve benzeri ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ; meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, meyve püresi ve meyve püresi konsantresini kapsar.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Aroma: Meyvenin işlenmesi sırasında, meyvenin yenilebilir kısımlarından (Turunçgil kabuklarının soğuk preslenmesi ile elde edilen yağ ve meyve çekirdeği kaynaklı bileşenler de dahil) elde edilen ve ürüne geri kazandırılmak üzere, aroma kalitesinin muhafazası, korunması veya stabilize edilmesi için uygulanan sıkma, ekstraksiyon, damıtma, filtrasyon, adsorbsiyon, buharlaştırma, parçalama, konsantrasyon ve benzeri uygun fiziksel işlemler uygulanarak ayrılan yan ürünü,

b) Bal: 22/4/2020 tarihli ve 31107 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun balları,

c) Doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu: Ek-1'de belirtilen koşullar altında izin verilen bir işlem kullanılarak doğal olarak oluşan şeker miktarının en az %30 azaltıldığı ve elde edildiği meyvenin ortalama bir meyve suyunun diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini koruyan konsantreden üretilen meyve suyundan elde edilen ürünü veya doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresinin İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte belirtilen kriterleri karşılayan içme suyu ile sulandırılmasıyla elde edilen ürünü,

ç) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu: Ek-1'de belirtilen koşullar altında izin verilen bir işlem kullanılarak doğal olarak oluşan şeker miktarının en az %30 oranında azaltıldığı ve elde edildiği meyvenin ortalama bir meyve suyunun diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini koruyan meyve suyundan elde edilen ürünü,

d) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi: Ek-1'de belirtilen koşullar altında izin verilen bir işlem kullanılarak doğal olarak oluşan şeker miktarının en az %30 oranında azaltıldığı ve ortalama bir ürün tipinin diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini koruyan meyve suyu konsantresinden elde edilen ürünü veya doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyundan su içeriğinin belirli bir oranının fiziksel olarak uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü,

e) Konsantreden üretilen meyve suyu: Meyve suyu konsantresine, konsantrasyon sırasında uzaklaştırılan miktarda su ve gerektiğinde işleme sırasında ayrılan aromanın, pulpun ve meyve keseciklerinin tekrar kazandırılmasıyla elde edilen ürünü,

f) Meyve: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretilmesi için sağlam, yeterince olgun, taze veya hasat sonrası işlemlerle muhafaza edilmiş domates dâhil tüm meyveleri,

g) Meyve nektarı: Meyve suyuna, konsantreden üretilen meyve suyuna, meyve suyu konsantresine, su ile ekstrakte edilen meyve suyuna, meyve suyu tozuna, meyve püresine ve/veya meyve püresi konsantresine ve/veya bunların karışımına, şekerlerin ve/veya balın ilave edilmesiyle veya ilave edilmeksizin su ilave edilmesiyle elde edilen, EK-3'te belirtilen

özelliklere uygun, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,

ğ) Meyve püresi: Suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğu soyulmuş meyvenin yenilebilen kısmının eleme, ezme, öğütme gibi uygun fiziksel işlemlerden geçirilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,

h) Meyve püresi konsantresi: Meyve püresindeki suyun belirli bir kısmının fiziksel yollarla uzaklaştırılması ile elde edilen ürünü,

ı) Meyve suyu: Sağlam, olgun, taze veya soğukta ya da dondurularak muhafaza edilmiş, tek meyvenin veya daha fazla meyve karışımının yenilebilir kısımlarından elde edilen, elde edildiği meyve ve meyvelerin karakteristik renk, aroma ve tadına sahip, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,

i) Meyve suyu konsantresi: Bir veya daha fazla sayıda meyve türünden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü,

j) Meyve suyu tozu: Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun olabildiğince ayrılması ile elde edilen ürünü,

k) Pulp veya meyve kesecikleri: Suyunu uzaklaştırmadan aynı meyvenin yenilebilen kısımlarından elde edilen ürünü, turunçgil meyveleri için ise meyve etinden elde edilen meyve suyu keseciklerini,

l) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olan insani tüketim amaçlı suları,

m) Su ile ekstrakte edilen meyve suyu: Herhangi bir fiziksel işlemle suyu ekstrakte edilemeyen bütün haldeki pulplu veya bütün olarak kurutulmuş meyvelerden su difüzyonu ile elde edilen ürünü,

n) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olan şekerleri ve meyvelerden türetilmiş şekerleri,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin aşağıda belirtilen özellikleri taşıması gerekir.

a) Meyve suyu özellikleri şunlardır:

1) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve suyuna geri kazandırılabilir.

2) Turunçgil meyve sularında, meyve suyunun, meyve etinden (endokarp) gelmesi gereklidir.

3) Misket limonu suyu, bütün haldeki meyveden elde edilebilir.

4) Meyve suyunun, çekirdekli, tohumlu ve kabuklu meyvelerden üretildiği durumlarda; çekirdek, tohum ve kabuk bileşenleri veya parçaları meyve suyu içine dâhil edilmez. Ancak iyi üretim uygulamaları ile çekirdek, tohum ve kabuk bileşenleri veya parçalarının uzaklaştırılamadığı durumlarda bu koşul aranmaz.

5) Meyve suyu üretiminde, meyve suyu ile meyve püresi karıştırılabilir.

6) Meyve suyu ve püresinde etil alkol miktarı 3 g/L'yi, uçucu asit miktarı 0,4 g/L'yi ve laktik asit miktarı 0,5 g/L'yi geçemez.

b) Konsantreden üretilen meyve suyu özellikleri şunlardır:

1) Konsantreden üretilen meyve sularına ilave edilecek su, meyve suyunun kalitesini etkilemeyecek şekilde, özellikle duyusal, mikrobiyolojik ve kimyasal açıdan uygun özelliklerde ve İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olmak zorundadır.

2) Son ürünün suda çözünür kuru madde miktarı, EK-4'te verilen meyve suyu için minimum briks değerlerini karşılar. Konsantreden üretilen meyve suyu, EK-4'te yer almayan bir meyveden üretildi ise konsantreden üretilen meyve suyunun minimum briks derecesi, konsantrenin elde edildiği meyveden ekstrakte edilen meyve suyunun briks değerini sağlar.

3) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle konsantreden üretilen meyve suyuna geri

kazandırılabilir.

4) Konsantreden üretilen meyve suyu, aynı meyveden elde edilen meyve suyunun başlıca fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besin özelliklerini sağlayacak uygun işlemlerle hazırlanır.

5) Konsantreden üretilen meyve sularının üretiminde, meyve suyu ve/veya meyve suyu konsantresi ile meyve püresi ve/veya meyve püresi konsantresi karıştırılabilir.

c) Meyve suyu konsantresi özellikleri şunlardır:

1) Doğrudan tüketime sunulan meyve suyu konsantrelerinde, suyun en az %50'si uzaklaştırılmış olur.

2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve suyu konsantresine geri kazandırılabilir.

ç) Meyve nektarı özellikleri şunlardır:

1) Sadece ilave şekersiz olarak üretilen meyve nektarlarında şeker yerine tamamen, düşük enerjili olarak üretilen meyve nektarlarında ise şeker yerine kısmen, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun tatlandırıcılar kullanılabilir.

2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve nektarına geri kazandırılabilir.

d) Meyve püresi konsantresi özellikleri: İşleme sırasında ayrılan aroma, aynı meyve püresi konsantresine EK-1'in (b) bendinde tanımlanan uygun fiziksel işlemle geri kazandırılabilir.

e) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu özellikleri şunlardır:

1) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyunun; meyve suyu, meyve püresi veya her ikisiyle karıştırılmasıyla elde edilebilir.

2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyuna geri kazandırılabilir.

f) Doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu özellikleri şunlardır:

1) Doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyunun, meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, meyve püresi konsantresi ve meyve püresi ürünlerinden bir veya daha fazlasıyla karıştırılmasıyla elde edilebilir.

2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyuna geri kazandırılabilir.

g) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi özellikleri şunlardır:

1) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresinin doğrudan tüketime yönelik olduğu durumlarda, su içeriğinin en az %50'si uzaklaştırılması gerekir.

2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresine geri kazandırılabilir.

ğ) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi üretiminde uygulanabilecek işlemler ve işlem yardımcıları EK-1'de verilmiştir.

h) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi ile ilgili özel isimlendirmeler EK-2'de verilmiştir.

ı) Meyve nektarlarına ait minimum meyve suyu ve/veya püresi miktarı EK-3'te, konsantreden üretilen meyve suyu ve püresi için minimum briks dereceleri EK-4'te verilmiştir. Meyve suyu için briks değeri, meyveden çıkarıldığı haliyle olmalıdır ve aynı meyve türünden elde edilen meyve suyu ile karıştırılması dışında değişmemelidir. Konsantreden üretilen meyve suyu ve konsantreden üretilen meyve püresi için EK-4'te belirlenen minimum briks derecesi, ilave edilen isteğe bağlı bileşenlerin ve katkı maddelerinin çözünür katı maddelerini içermez.

(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere katılmasına izin verilen bileşenler şunlardır:

a) 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmeliğin EK-1'inde listelenen vitamin ve mineraller eklenebilir.

b) Üzüm suyuna tartarik asit tuzları geri kazandırılabilir.

c) Meyve nektarına şekerler ve/veya bal ve/veya tatlandırıcılar eklenebilir. Ancak ilave edilen şeker ve/veya bal, Ek-3'ün 1 inci bölümünde listeli ürünler için son ürünün toplam ağırlığının en fazla %20'si; Ek-3'ün 2 nci bölümünde listeli ürünler için son ürünün toplam ağırlığının en fazla %15'i; Ek-3'ün 3 üncü bölümünde listeli ürünler için son ürünün toplam ağırlığının en fazla %10'u kadar olmak zorundadır.

ç) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu ve meyve nektarı üretiminde asitliği düzenlemek amacıyla, meyve suyuna susuz sitrik asit cinsinden en fazla 3 g/L limon ve/veya misket limonu suyu ve/veya limon ve/veya misket limonu suyu konsantresi ilave edilebilir.

d) EK-2'nin (a) bendi, (b) bendinin 1 inci maddesi, (c) bendi, (d) bendinin 2 nci maddesi ve (g) bendinde yer alan ürünlere; şekerler ve/veya bal eklenebilir.

e) Domates suyu ve konsantreden üretilen domates suyuna tuz, baharat ve aromatik bitkiler katılabilir.

f) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyuna, şeker azaltma işlemi nedeniyle kaybedilen suyu geri kazandırmak için gerekli olduğu ölçüde su katılabilir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmak zorundadır.

(2) Bu Tebliğ kapsamında 4 üncü maddede tanımlanan konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi üretiminde tatlandırıcıların kullanılmasına izin verilmez.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde tanımlanan aroma dışında aroma verici ya da aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni katılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 8 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında, 5/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında, 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyi

MADDE 10 – (1) Bu Tebliğ kapsamında bileşiminde bal içeren ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları hakkında, 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 Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Hijyen

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler hakkında, 13/2/2025 tarihli ve 32812 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Ambalajlama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürün ambalajları hakkında, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.

Etiketleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ek olarak aşağıda belirtilen hükümlere de uygun olmak zorundadır:

a) Tebliğde yer alan ürünlerin ticari isimleri tanımlarda yer alan isimlendirmelere uygun olur. Ayrıca buna alternatif olarak EK-2'nin 1 inci kısmında yer alan isimler de kullanılabilir. Bu isimlerin ekte belirtilen koşullarda ve dilde olması gerekir.

b) Ürünün tek bir çeşit meyveden elde edilmesi halinde, ürün ismindeki "meyve" ifadesi yerine söz konusu meyvenin adı kullanılır. EK-4'te listelenen botanik isme karşılık gelen türler, ilgili meyvenin ürün adı veya ürünün yaygın adını taşıyan meyve suları, meyve püreleri ve meyve nektarlarının hazırlanmasında kullanılır. EK-4'te yer almayan meyve türleri için doğru botanik veya yaygın isim kullanılır.

c) İki veya daha fazla meyveden elde edilen ürünlerde, limon ya da misket limonu suyunun asitliği düzenlemek amacıyla kullanıldığı durumlar haricinde, ürün ismi bileşen listesinde gösterildiği gibi kullanılan meyve sularının veya pürelerinin azalan hacimlerine göre sıralanan meyve isimlerinden oluşur.

ç) Üç veya daha fazla meyveden elde edilen ürünler için, meyvelerin isimleri yerine "karışık" veya "çoklu" veya aynı anlama gelen bir ifade kullanılabilir ya da kullanılan meyve sayısının belirtilmesi suretiyle ifade edilebilir.

d) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresinin restorasyonu için geri kazandırılması gereken maddelerin etiket üzerinde belirtilmesi zorunlu değildir. Ancak meyve suyuna ekstra ilave edilen pulp veya meyve kesecikleri etikette belirtilir.

e) Konsantreden üretilen meyve suyu veya doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyunun, meyve suyu veya doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyuyla karıştırılmasıyla elde edilen karışımlar ile tamamen veya kısmen bir veya daha fazla konsantre üründen elde edilen meyve nektarları için, ürüne uygun olarak "Kısmen konsantre(ler)den üretilmiştir." veya "Konsantre(ler)den üretilmiştir." ifadesi etiket üzerinde, ürün adına yakın olarak kontrast teşkil edecek ve açıkça görülebilir karakterde belirtilir.

f) Meyve nektarı bileşimindeki meyve suyu, meyve püresi veya bunların karışımının minimum miktarı, etiket üzerinde, "meyve oranı en az % ....." ifadesi ile belirtilir. Bu ifade ürün adı ile aynı görüş alanı içerisinde yer alır.

g) Son tüketiciye sunulmayacak meyve suyu konsantresinde, etiket bilgilerine ek olarak, ilave edilen limon suyunun, misket limonu suyunun veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun asitliği düzenleyici maddelerin varlığı ve miktarları etiket üzerinde belirtilir. Bu bilgiler ambalaj üzerinde veya ambalaja bir etiketle iliştirilmiş olarak veya ayrı bir belge olarak verilebilir.

ğ) "Meyve nektarına şeker eklenmemiştir." beyanı veya aynı anlama gelecek herhangi bir beyan, ürün Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde meyve nektarına

katılmasına izin verilen tatlandırıcılar dâhil olmak üzere tatlandırıcı özellikleri için kullanılan herhangi bir mono- veya disakkarit veya başka bir gıda içermemesi şartı ile yazılabilir. Bu surette beyanda bulunulduğu takdirde, "Doğal olarak bulunan şekerler içerir." ifadesi meyve nektarı etiketi üzerinde yer alır.

h) "Meyve suları sadece doğal olarak oluşan şekerler içerir." ifadesi etiket üzerinde ürün adı ile aynı görüş alanı içerisinde yer alabilir.

ı) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ürün etiketlerinde üründeki meyve oranını ifade etmek için "% 100 meyve suyu" ifadesi kullanılabilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 14 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması hakkında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 15 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik esaslarına göre numune alınır. Numuneler, uluslararası kabul görmüş analiz metotlarına göre analiz edilir.

Avrupa Birliği mevzuatına uyum

MADDE 16 – (1) Bu Tebliğ, 20/12/2001 tarihli ve 2001/112/AT sayılı meyve suları ve benzeri ürünlere ilişkin Avrupa Birliği Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 17 – (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 18 – (1) 6/8/2014 tarihli ve 29080 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2014/34) yürürlükten kaldırılmıştır.

(2) Diğer mevzuatta, birinci fıkra ile yürürlükten kaldırılan Tebliğe yapılan atıflar, bu Tebliğe yapılmış sayılır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31/12/2027 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 18 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uygun ürünler, 31/12/2027 tarihinden önce piyasaya arz edilmek koşulu ile raf ömrü boyunca piyasada bulunabilir.

Yürürlük

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

Yürütme

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

EK-1

ÜRETİM SIRASINDA UYGULANABİLECEK İŞLEMLER VE İŞLEM YARDIMCILARI

a) Mekanik Ekstraksiyon İşlemleri

b) Fiziksel İşlemler: Elde edilen meyve suyu, 5 inci maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde sıralanan özellikleri karşılamak koşuluyla, meyve suyu konsantresi üretimi için üzüm haricindeki meyvelerin yenilebilir kısmından suyun ekstraksiyonu dâhil, mutat fiziksel

işlemler

c) Kükürtleme işlemi uygulanan meyvelerden elde edilen üzüm suyuna, son üründeki toplam kükürdioksit miktarı 10 mg/L'yi geçmeyecek şekilde fiziksel desülfitleme işlemi uygulanabilir.

ç) Pektolitik enzimler

d) Proteolitik enzimler

e) Amilolitik enzimler

f) Yenilebilir jelatin

g) Taninler

ğ) Silika sol

h) Aktif kömür

ı) Azot

i) Adsorban toprak olarak bentonit

j) Türk Gıda Kodeksinde gıdalar ile temasına izin verilen, kimyasal inert filtrasyon yardımcıları ve perlit, yıkanmış diyatomit, selüloz, çözünmeyen poliamid, polivinilpolipirolidon, polistiren gibi çökeltme ajanları

k) Gıdalar ile temasına izin verilen, limonoid glukozitler, asit, oligosakkaritler de dâhil olmak üzere şekerler veya mineral içeriği önemli derecede etkilemeden, turunçgil meyve sularında limonoid ve naringin içeriğini azaltmak için kullanılan kimyasal inert adsorpsiyon yardımcıları

l) Durultma işlemi amacıyla buğday, bezelye, patates veya ayçiçeği tohumlarından elde edilen bitkisel proteinler

m) Sadece doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi için; doğal olarak oluşan şekerlerin miktarını, elde edildiği meyvenin ortalama bir meyve suyunun diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini korudukları ölçüde azaltmaya yönelik işlemler: membran filtrasyonu ve maya fermantasyonu

EK-2

TEBLİĞ KAPSAMINDA YER ALAN BELİRLİ ÜRÜNLER İÇİN ÖZEL İSİMLENDİRMELER

1.	Sadece belirtilen dilde kullanılabilecek özel tanımlamalar
	a) Vruchtendrank: Meyve nektarları için
	b) Süßmost: Süßmost nitelemesi "Fruchtsaft" veya "Fruchtnektar" ürün isimleri ile bir arada kullanılmak koşuluyla;
	1) Sadece meyve suyundan, meyve suyu konsantrelerinden veya bunların karışımından elde edilen ve doğal halleri yüksek miktarda asit içerdiği için tüketilemeyen meyve nektarı için
	2) Uygunsa elma karıştırılan ama şeker eklenmemiş armut suyu veya elma suyu için
	c) "succo e polpa" veya "somo e polpa": Sadece meyve pürelerinden ve/veya meyve püresi konsantrelerinden elde edilen meyve nektarları için
	ç) 1) "æblemost" : Elma suyunun eş anlamlısı
	2) "æblemost fra koncentrat", konsantreden üretilen elma suyu ile eş anlamlı
	d) 1) "sur .....saft": Siyah frenk üzümü, kiraz, kırmızı frenk üzümü, beyaz frenk üzümü, ahududu, çilek veya mürver yemişinden elde edilen şeker ilave edilmemiş meyve suları için kullanılan meyvenin

	Danimarka dilindeki ismiyle birlikte
	2) “sød.....saft” veya “sødet.....saft” bir litresine 200 gramdan fazla şeker ilave edilen meyve suları için, kullanılan meyvenin Danimarka dilindeki ismiyle birlikte
	e) “äppelmust/äpplemust”: Elma suyunun eş anlamlısı
	f) “mosto”: Üzüm suyu ile eş anlamlı
	g) “smiltsērkšķu sula ar cukuru” veya “astelpaju mahl suhkruga” veya “słodzony sok z rokitnika”: İlave şeker miktarı 140 g/L’den fazla olmayan yabani iğdelerden elde edilen meyve suları için kullanılır.
2.	Bir veya daha fazla dilde kullanılabilecek özel tanımlamalar
	a) “hindistan cevizi suyu”, hindistan cevizinin meyve suyu ile eş anlamlı olarak, hindistan cevizi etini ifade etmeden doğrudan hindistan cevizinden elde edilen ürün için kullanılır.

EK-3
MEYVE NEKTARLARINA AİT MİNİMUM MEYVE SUYU VE/VEYA PÜRESİ MİKTARI

1) Asidik suyuyla birlikte doğal olarak tüketilemeyen meyveler

Meyvenin Adı	Meyve nektarında minimum meyve suyu ve/veya püresi miktarı (Son üründe % hacim olarak)
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	25
Quito naranjillos/Lulo	25
Siyah frenk üzümü	25
Beyaz frenk üzümü	25
Kırmızı frenk üzümü	25
Bektaşi üzümü	30
Yabani iğde	25
Çakal eriği	30
Erik	30
Mürdüm eriği	30
Kuş üvezi	30
Kuşburnu	40
Vişne	35
Diğer kirazlar	40
Yaban mersini/Çoban üzümü	40
Mürver yemişi	50
Ahududu	40
Kayısı	40
Çilek	40
Karadut/Böğürtlen	40
Büyük meyveli vaksiniyum	30
Ayva (*Cydonia oblonga* L.)	50
Limon ve misket limonu	25
Bu kategoriye ait diğer meyveler	25

2) Suyuyla birlikte doğal olarak tüketilmeyen düşük asitli, pulpumsu kıvamda veya yüksek miktarda aromalı meyveler

Mango/ Hintkirazı	25
Muz	25
Guava	25
Papaya /Kavun ağacı	25
Liçi	25
Azerola/ Barbados kirazı	25
Sursop/Tarçın elması	25
Kustard elması/Bullock's heart	25
Hint ayvası/Şeker elması	25
Nar	25
Kaşev/Kaju meyvesi	25
İspanyol / Avrupa eriği	25
Umbu	25
Bu kategoriye giren diğer meyveler	25

3) Suyuyla beraber doğal olarak tüketilebilen meyveler

Elma	50
Armut	50
Şeftali	50
Limon ve misket limonu dışındaki turunçgiller	50
Ananas	50
Domates	50
Bu kategoriye giren diğer meyveler	50

EK – 4

KONSANTREDEN ELDE EDİLEN MEYVE SUYU VE PÜRESİ İÇİN MİNİMUM BRİKS DERECESİ

Meyvenin Adı	**Botanik Adı**	**Konsantreden elde edilen meyve suyu ve püresi için minimum briks derecesi**
Elma (*)	*Malus domestica* Borkh.	11.2
Kayısı (**)	*Prunus armeniaca* L.	11.2
Muz (**)	*Musa x paradisiaca* L.(plantainler hariç)	21.0
Siyah frenk üzümü(*)	*Ribes nigrum* L.	11.0
Hindistan cevizi(*)	*Cocos nucifera* L.	4.5
Üzüm(*)	*Vitis vinifera* L.veya hibritleri *Vits labrusca* L.veya hibritleri	15.9
Greyfurt(*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10.0
Guava(**)	*Psidium guajava* L.	8.5
Limon(*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8.0
Mango(**)	*Mangifera indica* L.	13.5
Portakal(*)	*Citrus sinensis* (L.)Osbeck	11.2
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	*Passiflora edulis* Sims	12.0
Şeftali(**)	*Prunus persica* (L.)Batsch var.persica	10.0

Armut(**)	*Pyrus communis* L.	11.9
Ananas(*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12.8
Ahududu(*)	*Rubus idaeus* L.	7.0
Vişne(*)	*Prunus cerasus* L.	13.5
Çilek(*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7.0
Domates(*)	*Lycopersicon esculentum,* Mill.	5.0
Mandalina(*)	*Citrus reticulata* Blanco	11.2
Beyaz frenk üzümü	*Ribes rubrum* L.	10.0
Kırmızı frenk üzümü	*Ribes rubrum* L.	10.0
Bektaşi üzümü	*Ribes uva-crispa* L.	7.5
Yabani iğde	*Hippohae rhamnoides* L.	6.0
Çakal eriği	*Prunus spinosa* L.	6.0
Erik	*Prunus domestica* L.	12.0
Mürdüm eriği	*Prunus domestca* L.subsp. *domestica*	12.0
Kuş üvezi	*Sorbus aucuparia* L.	11.0
Kuşburnu	Rosa canina	9.0
Yüksek boylu maviyemiş	*Vaccinium corymbosum* L.	10.0
Alçak boylu maviyemiş	*Vaccinium angustifolium* L.	10.0
Yaban mersini / Çoban üzümü	*Vaccinium myrtillus* L.	10.0
Mürver yemişi	Sambucus nigra L.	10.5
Büyük meyveli vaksiniyum	*Vaccinium macrocarpon* Aiton *Vaccinium oxycoccos* L.	7.5
Liçi	*Litchi chinenesis* Sonn.	11.2
Azerola/ Barbados kirazı	*Malpighia punicifolia* L.	6.5
Sursop /Tarçın elması	*Annona muricata* L.	14.5
Hint ayvası/Şeker elması	*Annona squamosa* L	14.5
Nar	*Punica granatum* L.	13,0
Kaşev/ Kaju meyvesi	*Anacardium occidentole* L.	11.5
(*) Meyve suyu olarak üretilir, 20/20 ^{o} C'deki suya karşılık minimum relatif yoğunluk hesaplanır.		
(**) Püre olarak üretilir, sadece minimum düzeltilmemiş Briks okuması (asit düzeltmesi olmaksızın) hesaplanır.		

TÜRK GIDA KODEKSİ MEYVE SUYU VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ TASLAĞI KARŞILAŞTIRMA CETVELİ	
GENEL GEREKÇE "Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2014/34)" (6/8/2014 tarihli ve 29080 sayılı Resmî Gazete)", (AT) 20/12/2001 tarihli ve 2001/112/EC sayılı meyve suları ve benzeri ürünlere ilişkin Konsey Direktifine paralel olarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmış olup, ilgili AB mevzuatında yapılan değişikliklerin mevzuatımıza aktarılması amacıyla bu Tebliğ Taslağı hazırlanmıştır.	
Gerekçe: Bakanlık adının güncellenmesi	
MEVCUT METİN	**TASLAK METİN**
~~Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından:~~ **TÜRK GIDA KODEKSİ MEYVE SUYU VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ** **~~(TEBLİĞ NO: 2014/34)~~** **Amaç** **MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı; meyve suyu ve benzeri ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.	Tarım ve Orman Bakanlığından: **TÜRK GIDA KODEKSİ MEYVE SUYU VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ** **(TASLAK)** **Amaç** **MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı; meyve suyu ve benzeri ürünlerin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanmasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum	
Kapsam **MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ; meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, meyve püresi ve meyve püresi konsantresini kapsar.	**Kapsam** **MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ; meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, meyve püresi ve meyve püresi konsantresini kapsar.

Gerekçe: Güncel mevzuata atıf **Dayanak maddesi altında AB mevzuatına atıf çıkarılmış ve taslağın Madde 16-AB uyum maddesi ile ilgili AB Tüzüğüne atıf yapılmıştır.**	
Dayanak **MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ; ~~a) 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak,~~ ~~b) 20/12/2001 tarihli ve 2001/112/EC sayılı meyve suları ve benzeri ürünlere ilişkin Konsey Direktifine paralel olarak,~~ hazırlanmıştır.	**Dayanak** **MADDE 3 –** (1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum ve Güncel mevzuata atıf	
Tanımlar **MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen; a) Ana bileşenler: 1) Aroma: Meyvenin işlenmesi sırasında, meyvenin yenilebilir kısımlarından (Turunçgil kabuklarının soğuk preslenmesi ile elde edilen yağ ve meyve çekirdeği kaynaklı bileşenler de ~~olabilir.~~) elde edilen ve ürüne geri kazandırılmak üzere, aroma kalitesinin muhafazası, korunması veya stabilize edilmesi için uygulanan sıkma, ekstraksiyon, damıtma, filtrasyon, adsorbsiyon, buharlaştırma, parçalama, konsantrasyon ve benzeri uygun fiziksel işlemler uygulanarak ayrılan yan ürünü, 2) Bal: ~~27/7/2012 tarihli ve 28366 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine~~ uygun balları,	**Tanımlar** **MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen; a) Aroma: Meyvenin işlenmesi sırasında, meyvenin yenilebilir kısımlarından (Turunçgil kabuklarının soğuk preslenmesi ile elde edilen yağ ve meyve çekirdeği kaynaklı bileşenler de dahil) elde edilen ve ürüne geri kazandırılmak üzere, aroma kalitesinin muhafazası, korunması veya stabilize edilmesi için uygulanan sıkma, ekstraksiyon, damıtma, filtrasyon, adsorbsiyon, buharlaştırma, parçalama, konsantrasyon ve benzeri uygun fiziksel işlemler uygulanarak ayrılan yan ürünü, b) Bal: 22/4/2020 tarihli ve 31107 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun balları, c) Doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu: Ek-1'de belirtilen koşullar altında izin verilen bir işlem kullanılarak doğal olarak oluşan şeker miktarının en az %30 azaltıldığı ve elde edildiği meyvenin ortalama bir meyve suyunun diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini koruyan konsantreden üretilen meyve suyundan elde edilen ürünü veya doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresinin İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte

3) Meyve: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretilmesi için sağlam, yeterince olgun, taze veya hasat sonrası işlemlerle muhafaza edilmiş domates dâhil tüm meyveleri, 4) Meyve püresi: Suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğu soyulmuş meyvenin yenilebilen kısmının eleme, ezme, öğütme gibi uygun fiziksel işlemlerden geçirilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü, 5) Meyve püresi konsantresi: Meyve püresindeki suyun belirli bir kısmının fiziksel yollarla uzaklaştırılması ile elde edilen ürünü, 6) Pulp veya meyve kesecikleri: Suyunu uzaklaştırmadan aynı meyvenin yenilebilen kısımlarından elde edilen ürünü, turunçgil meyveleri için ise meyve etinden elde edilen meyve suyu keseciklerini, 7) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun insani tüketim amaçlı suları, 8) Şeker: ~~23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine~~ uygun şekerleri ve meyvelerden türetilmiş şekerleri, b) Konsantreden üretilen meyve suyu: Meyve suyu konsantresine, konsantrasyon sırasında uzaklaştırılan miktarda su ve gerektiğinde işleme sırasında ayrılan aromanın, pulpun ve meyve keseciklerinin tekrar kazandırılmasıyla elde edilen ürünü, c) Meyve nektarı: Meyve suyuna, konsantreden üretilen meyve suyuna, meyve suyu konsantresine, su ile ekstrakte edilen meyve suyuna, meyve suyu tozuna, meyve püresine ve/veya meyve püresi konsantresine ve/veya bunların karışımına, şekerlerin ve/veya balın ilave edilmesiyle veya ilave edilmeksizin su ilave edilmesiyle elde edilen, ~~ek-3'de~~ belirtilen özelliklere uygun, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü, ç) Meyve suyu: Sağlam, olgun, taze veya soğukta ya da dondurularak muhafaza edilmiş, tek meyvenin veya daha fazla meyve karışımının yenilebilir kısımlarından elde edilen, elde edildiği meyve ve meyvelerin karakteristik renk, aroma ve tadına sahip, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,	belirtilen kriterleri karşılayan içme suyu ile sulandırılmasıyla elde edilen ürünü, ç) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu: Ek-1'de belirtilen koşullar altında izin verilen bir işlem kullanılarak doğal olarak oluşan şeker miktarının en az %30 oranında azaltıldığı ve elde edildiği meyvenin ortalama bir meyve suyunun diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini koruyan meyve suyundan elde edilen ürünü, d) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi: Ek-1'de belirtilen koşullar altında izin verilen bir işlem kullanılarak doğal olarak oluşan şeker miktarının en az %30 oranında azaltıldığı ve ortalama bir ürün tipinin diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini koruyan meyve suyu konsantresinden elde edilen ürünü veya doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyundan su içeriğinin belirli bir oranının fiziksel olarak uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü, e) Konsantreden üretilen meyve suyu: Meyve suyu konsantresine, konsantrasyon sırasında uzaklaştırılan miktarda su ve gerektiğinde işleme sırasında ayrılan aromanın, pulpun ve meyve keseciklerinin tekrar kazandırılmasıyla elde edilen ürünü, f) Meyve: Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin üretilmesi için sağlam, yeterince olgun, taze veya hasat sonrası işlemlerle muhafaza edilmiş domates dâhil tüm meyveleri, g) Meyve nektarı: Meyve suyuna, konsantreden üretilen meyve suyuna, meyve suyu konsantresine, su ile ekstrakte edilen meyve suyuna, meyve suyu tozuna, meyve püresine ve/veya meyve püresi konsantresine ve/veya bunların karışımına, şekerlerin ve/veya balın ilave edilmesiyle veya ilave edilmeksizin su ilave edilmesiyle elde edilen, EK-3'te belirtilen özelliklere uygun, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü, ğ) Meyve püresi: Suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğu soyulmuş meyvenin yenilebilen kısmının eleme, ezme, öğütme gibi uygun fiziksel işlemlerden geçirilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü, h) Meyve püresi konsantresi: Meyve püresindeki suyun belirli bir kısmının fiziksel yollarla uzaklaştırılması ile elde edilen ürünü, ı) Meyve suyu: Sağlam, olgun, taze veya soğukta ya da dondurularak muhafaza edilmiş, tek meyvenin veya daha fazla meyve karışımının yenilebilir kısımlarından elde edilen, elde edildiği meyve ve meyvelerin karakteristik renk, aroma ve tadına sahip, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,

d) Meyve suyu konsantresi: Bir veya daha fazla sayıda meyve türünden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü, e) Meyve suyu tozu: Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun olabildiğince ayrılması ile elde edilen ürünü, f) Su ile ekstrakte edilen meyve suyu: Herhangi bir fiziksel işlemle suyu ekstrakte edilemeyen bütün haldeki pulplu veya bütün olarak kurutulmuş meyvelerden su difüzyonu ile elde edilen ürünü, ifade eder.	i) Meyve suyu konsantresi: Bir veya daha fazla sayıda meyve türünden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü, j) Meyve suyu tozu: Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun olabildiğince ayrılması ile elde edilen ürünü, k) Pulp veya meyve kesecikleri: Suyunu uzaklaştırmadan aynı meyvenin yenilebilen kısımlarından elde edilen ürünü, turunçgil meyveleri için ise meyve etinden elde edilen meyve suyu keseciklerini, l) Su: 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olan insani tüketim amaçlı suları, m) Su ile ekstrakte edilen meyve suyu: Herhangi bir fiziksel işlemle suyu ekstrakte edilemeyen bütün haldeki pulplu veya bütün olarak kurutulmuş meyvelerden su difüzyonu ile elde edilen ürünü, n) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun olan şekerleri ve meyvelerden türetilmiş şekerleri, ifade eder.
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum ve Güncel mevzuata atıf	
Ürün özellikleri **MADDE 5 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ~~ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir.~~ a) Meyve suyu özellikleri: 1) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve suyuna geri kazandırılabilir. 2) Turunçgil meyve suyu, meyve etinden (endokarp) ~~gelmelidir.~~ 3) Misket limonu suyu, bütün haldeki meyveden elde edilebilir. 4) Meyve suyunun, çekirdekli, tohumlu ve kabuklu meyvelerden üretildiği durumlarda; çekirdek, tohum ve kabuk bileşenleri veya parçaları meyve suyu	**Ürün özellikleri** **MADDE 5 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin aşağıda belirtilen özellikleri taşıması gerekir. a) Meyve suyu özellikleri şunlardır: 1) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve suyuna geri kazandırılabilir. 2) Turunçgil meyve sularında, meyve suyunun, meyve etinden (endokarp) gelmesi gereklidir. 3) Misket limonu suyu, bütün haldeki meyveden elde edilebilir. 4) Meyve suyunun, çekirdekli, tohumlu ve kabuklu meyvelerden üretildiği durumlarda; çekirdek, tohum ve kabuk bileşenleri veya parçaları meyve suyu içine dâhil edilmez. Ancak iyi üretim uygulamaları ile çekirdek, tohum ve kabuk bileşenleri veya parçalarının uzaklaştırılamadığı durumlarda bu koşul aranmaz. 5) Meyve suyu üretiminde, meyve suyu ile meyve püresi karıştırılabilir.

içine dahil edilmez. Ancak iyi üretim uygulamaları ile çekirdek, tohum ve kabuk bileşenleri veya parçalarının uzaklaştırılamadığı durumlarda bu koşul aranmaz. 5) Meyve suyu üretiminde, meyve suyu ile meyve püresi karıştırılabilir. 6) Meyve suyu ve püresinde etil alkol miktarı 3 g/L'yi, uçucu asit miktarı 0,4 g/L'yi ve laktik asit miktarı 0,5 g/L'yi geçemez. b) Konsantreden üretilen meyve suyu özellikleri: 1) Konsantreden üretilen meyve sularına ilave edilecek su, meyve suyunun kalitesini etkilemeyecek şekilde, özellikle duyusal, mikrobiyolojik ve kimyasal açıdan uygun özelliklerde ve İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe uygun ~~olur.~~ 2) Son ürünün suda çözünür kuru madde miktarı, ~~ek~~-4'te verilen meyve suyu için minimum briks değerlerini karşılar. Konsantreden üretilen meyve suyu, ~~ek~~-4'te yer almayan bir meyveden üretildi ise konsantreden üretilen meyve suyunun minimum briks derecesi, konsantrenin elde edildiği meyveden ekstrakte edilen meyve suyunun briks değerini sağlar. 3) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle konsantreden üretilen meyve suyuna geri kazandırılabilir. 4) Konsantreden üretilen meyve suyu, aynı meyveden elde edilen meyve suyunun başlıca fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besin özelliklerini sağlayacak uygun işlemlerle hazırlanır. 5) Konsantreden üretilen meyve sularının üretiminde, meyve suyu ve/veya meyve suyu konsantresi ile meyve püresi ve/veya meyve püresi konsantresi karıştırılabilir. c) Meyve suyu konsantresi özellikleri: 1) Doğrudan tüketime sunulan meyve suyu konsantrelerinde, suyun en az %50'si uzaklaştırılmış olur. 2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle	6) Meyve suyu ve püresinde etil alkol miktarı 3 g/L'yi, uçucu asit miktarı 0,4 g/L'yi ve laktik asit miktarı 0,5 g/L'yi geçemez. b) Konsantreden üretilen meyve suyu özellikleri şunlardır: 1) Konsantreden üretilen meyve sularına ilave edilecek su, meyve suyunun kalitesini etkilemeyecek şekilde, özellikle duyusal, mikrobiyolojik ve kimyasal açıdan uygun özelliklerde ve İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun olmak zorundadır. 2) Son ürünün suda çözünür kuru madde miktarı, EK-4'te verilen meyve suyu için minimum briks değerlerini karşılar. Konsantreden üretilen meyve suyu, EK-4'te yer almayan bir meyveden üretildi ise konsantreden üretilen meyve suyunun minimum briks derecesi, konsantrenin elde edildiği meyveden ekstrakte edilen meyve suyunun briks değerini sağlar. 3) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle konsantreden üretilen meyve suyuna geri kazandırılabilir. 4) Konsantreden üretilen meyve suyu, aynı meyveden elde edilen meyve suyunun başlıca fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besin özelliklerini sağlayacak uygun işlemlerle hazırlanır. 5) Konsantreden üretilen meyve sularının üretiminde, meyve suyu ve/veya meyve suyu konsantresi ile meyve püresi ve/veya meyve püresi konsantresi karıştırılabilir. c) Meyve suyu konsantresi özellikleri şunlardır: 1) Doğrudan tüketime sunulan meyve suyu konsantrelerinde, suyun en az %50'si uzaklaştırılmış olur. 2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve suyu konsantresine geri kazandırılabilir. ç) Meyve nektarı özellikleri şunlardır: 1) Sadece ilave şekersiz olarak üretilen meyve nektarlarında şeker yerine tamamen, düşük enerjili olarak üretilen meyve nektarlarında ise şeker yerine kısmen, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun tatlandırıcılar kullanılabilir. 2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve nektarına geri kazandırılabilir. d) Meyve püresi konsantresi özellikleri: İşleme sırasında ayrılan aroma, aynı meyve püresi konsantresine EK-1'in (b) bendinde tanımlanan uygun fiziksel işlemle geri kazandırılabilir.

ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve suyu konsantresine geri kazandırılabilir.	e) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu özellikleri şunlardır:
	1) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyunun; meyve suyu, meyve püresi veya her ikisiyle karıştırılmasıyla elde edilebilir.
ç) Meyve nektarı özellikleri:	2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyuna geri kazandırılabilir.
1) Sadece ilave şekersiz olarak üretilen meyve nektarlarında şeker yerine tamamen, düşük enerjili olarak üretilen meyve nektarlarında ise şeker yerine kısmen, ~~30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine~~ uygun tatlandırıcılar kullanılabilir.	f) Doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu özellikleri şunlardır:
	1) Doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyunun, meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, meyve püresi konsantresi ve meyve püresi ürünlerinden bir veya daha fazlasıyla karıştırılmasıyla elde edilebilir.
2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve nektarına geri kazandırılabilir.	2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyuna geri kazandırılabilir.
d) Meyve püresi konsantresi özellikleri: İşleme sırasında ayrılan aroma, aynı meyve püresi konsantresine ~~ek~~-1'in (b) bendinde tanımlanan uygun fiziksel işlemle geri kazandırılabilir.	g) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi özellikleri şunlardır:
	1) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresinin doğrudan tüketime yönelik olduğu durumlarda, su içeriğinin en az %50'si uzaklaştırılması gerekir.
e) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu ve meyve nektarı üretiminde uygulanabilecek işlemler ve işlem yardımcıları ~~ek~~-1'de verilmiştir.	2) Aynı tür meyveden işleme sırasında uygun fiziksel işlemlerle ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresine geri kazandırılabilir.
f) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu ve meyve nektarı ile ilgili özel isimlendirmeler ~~ek~~-2'de verilmiştir.	ğ) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi üretiminde uygulanabilecek işlemler ve işlem yardımcıları EK-1'de verilmiştir.
g) Meyve nektarlarına ait minimum meyve suyu ve/veya püresi miktarı oranları ~~ek~~-3'te, ~~meyve suyu ve püresi~~ için minimum briks dereceleri ~~ek~~-4'te verilmiştir.	h) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi ile ilgili özel isimlendirmeler
(2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere katılmasına izin verilen bileşenler ~~aşağıda verilmiştir:~~	
a) ~~29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinin ek-9 Bölüm-1'de yer alan hükümlerine uygun olan~~ vitamin ve mineraller ~~uygun miktarda~~ eklenebilir.	

b) Üzüm suyuna tartarik asit tuzları geri kazandırılabilir. c) Meyve nektarına şekerler ve/veya bal ve/veya tatlandırıcılar eklenebilir. ~~Ancak ilave edilen şeker ve/veya bal son ürünün toplam ağırlığının en fazla %20'si kadar olur.~~ ç) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu ve meyve nektarı üretiminde asitliği düzenlemek amacıyla, meyve suyuna susuz sitrik asit cinsinden en fazla 3 g/L limon ve/veya misket limonu suyu ve/veya limon ve/veya misket limonu suyu konsantresi ilave edilebilir. d) ~~Ek~-2'nin (a) bendi, (b) bendinin 1 inci maddesi, (c) bendi, (d) bendinin 2 inci maddesi ve (g) bendinde yer alan ürünlere; şekerler ve/veya bal eklenebilir. e) Domates suyu ve konsantreden üretilen domates suyuna tuz, baharat ve aromatik bitkiler katılabilir.	EK-2'de verilmiştir. ı) Meyve nektarlarına ait minimum meyve suyu ve/veya püresi miktarı EK-3'te, konsantreden üretilen meyve suyu ve püresi için minimum briks dereceleri EK-4'te verilmiştir. Meyve suyu için briks değeri, meyveden çıkarıldığı haliyle olmalıdır ve aynı meyve türünden elde edilen meyve suyu ile karıştırılması dışında değişmemelidir. Konsantreden üretilen meyve suyu ve konsantreden üretilen meyve püresi için EK-4'te belirlenen minimum briks derecesi, ilave edilen isteğe bağlı bileşenlerin ve katkı maddelerinin çözünür katı maddelerini içermez. (2) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere katılmasına izin verilen bileşenler şunlardır: a) 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıdalara Vitaminler, Mineraller ve Belirli Diğer Öğelerin Eklenmesi Hakkında Yönetmeliğin EK-1'inde listelenen vitamin ve mineraller eklenebilir. b) Üzüm suyuna tartarik asit tuzları geri kazandırılabilir. c) Meyve nektarına şekerler ve/veya bal ve/veya tatlandırıcılar eklenebilir. Ancak ilave edilen şeker ve/veya bal, Ek-3'ün 1 inci bölümünde listeli ürünler için son ürünün toplam ağırlığının en fazla %20'si; Ek-3'ün 2 nci bölümünde listeli ürünler için son ürünün toplam ağırlığının en fazla %15'i; Ek-3'ün 3 üncü bölümünde listeli ürünler için son ürünün toplam ağırlığının en fazla %10'u kadar olmak zorundadır. ç) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu ve meyve nektarı üretiminde asitliği düzenlemek amacıyla, meyve suyuna susuz sitrik asit cinsinden en fazla 3 g/L limon ve/veya misket limonu suyu ve/veya limon ve/veya misket limonu suyu konsantresi ilave edilebilir. d) EK-2'nin (a) bendi, (b) bendinin 1 inci maddesi, (c) bendi, (d) bendinin 2 nci maddesi ve (g) bendinde yer alan ürünlere; şekerler ve/veya bal eklenebilir. e) Domates suyu ve konsantreden üretilen domates suyuna tuz, baharat ve aromatik bitkiler katılabilir. f) Doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyuna, şeker azaltma işlemi nedeniyle kaybedilen suyu geri kazandırmak için gerekli olduğu ölçüde su katılabilir.

Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum ve Güncel mevzuata atıf	
Katkı maddeleri **MADDE 6 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun ~~olur.~~	**Katkı maddeleri** **MADDE 6 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olmak zorundadır. (2) Bu Tebliğ kapsamında 4 üncü maddede tanımlanan konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi üretiminde tatlandırıcıların kullanılmasına izin verilmez.
Madde 7'de değişiklik yok.	
Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri **MADDE 7 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde tanımlanan aroma dışında aroma verici ya da aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni katılmaz.	**Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri** **MADDE 7 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere, 4 üncü maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde tanımlanan aroma dışında aroma verici ya da aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşeni katılmaz.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
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.~~	**Bulaşanlar** **MADDE 8 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları hakkında, 5/11/2023 tarihli ve 32360 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
Pestisit kalıntıları **MADDE 9 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, ~~29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer~~	**Pestisit kalıntıları** **MADDE 9 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları hakkında, 27/9/2021 tarihli ve 31611 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum

~~sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.~~	Kalıntı Limitleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
Veteriner ilaçları tolerans düzeyi **MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında bileşiminde bal içeren ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları, ~~4/5/2012 tarihli ve 28282 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.~~	**Veteriner ilaçları tolerans düzeyi** **MADDE 10 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında bileşiminde bal içeren ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları hakkında, 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 Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
Hijyen **MADDE 11 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, ~~29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.~~	**Hijyen** **MADDE 11 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler hakkında, 13/2/2025 tarihli ve 32812 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
Ambalajlama **MADDE 12 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürün ambalajları, ~~29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.~~	**Ambalajlama** **MADDE 12 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürün ambalajları hakkında, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümleri uygulanır.
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum ve Güncel mevzuata atıf	

Etiketleme **MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi, ~~Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ek olarak aşağıda belirtilen hükümlere de uygun olur.~~ a) Tebliğde yer alan ürünlerin ticari isimleri tanımlarda yer alan isimlendirmelere uygun olur. Ayrıca buna alternatif olarak ~~ek~~-2'de yer alan isimler de kullanılabilir. Bu isimler ekte belirtilen koşullarda ve dilde olur. b) Eğer ürün tek bir çeşit meyveden elde ediliyorsa ürün ismindeki "meyve" ifadesi yerine söz konusu meyvenin adı kullanılır. c) İki veya daha fazla meyveden elde edilen ürünlerde, limon ya da misket limonu suyunun asitliği düzenlemek amacıyla kullanıldığı durumlar haricinde, ürün ismi bileşen listesinde gösterildiği gibi kullanılan meyve sularının veya pürelerinin azalan hacimlerine göre sıralanan meyve isimlerinden oluşur. ç) Üç veya daha fazla meyveden elde edilen ürünler, meyvelerin isimleri yerine "karışık" veya çoklu veya aynı anlama gelen bir ifade ya da kullanılan meyve ~~sayısını belirterek ifade edilebilir.~~ d) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu ve meyve nektarının restorasyonu için geri kazandırılması gerekli maddelerin etiket üzerinde belirtilmesi zorunlu değildir. Ancak meyve suyuna ekstra ilave edilen pulp veya meyve kesecikleri etikette belirtilir. e) ~~Meyve suyunun konsantreden üretilen meyve suyu ile karışımı ve kısmen, bir ya da daha fazla konsantre üründen elde edilen meyve nektarı için "Kısmen konsantre(ler)den üretilmiştir.", tümüyle bir ya da daha fazla konsantre üründen elde edilen meyve nektarı için "Konsantre(ler)den üretilmiştir." ifadesi etiket üzerinde, ürün ismine yakın olarak kontrast teşkil edecek ve açıkça görülebilir karakterde belirtilir.~~ f) Meyve nektarı bileşimindeki meyve suyu, meyve püresi veya bunların karışımının minimum miktarı, etiket üzerinde, "meyve oranı en az % ....." ifadesi ile belirtilir. Bu ifade ürün adı ile aynı görüş alanı içerisinde yer alır. g) ~~Meyve suyu konsantresi eğer son tüketiciye sunulmayacaksa~~ etiket bilgilerine ek	**Etiketleme** **MADDE 13 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketi, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümlere ek olarak aşağıda belirtilen hükümlere de uygun olmak zorundadır: a) Tebliğde yer alan ürünlerin ticari isimleri tanımlarda yer alan isimlendirmelere uygun olur. Ayrıca buna alternatif olarak EK-2'nin 1 inci kısmında yer alan isimler de kullanılabilir. Bu isimlerin ekte belirtilen koşullarda ve dilde olması gerekir. b) Ürünün tek bir çeşit meyveden elde edilmesi halinde, ürün ismindeki "meyve" ifadesi yerine söz konusu meyvenin adı kullanılır. EK-4'te listelenen botanik isme karşılık gelen türler, ilgili meyvenin ürün adı veya ürünün yaygın adını taşıyan meyve suları, meyve püreleri ve meyve nektarlarının hazırlanmasında kullanılır. EK-4'te yer almayan meyve türleri için doğru botanik veya yaygın isim kullanılır. c) İki veya daha fazla meyveden elde edilen ürünlerde, limon ya da misket limonu suyunun asitliği düzenlemek amacıyla kullanıldığı durumlar haricinde, ürün ismi bileşen listesinde gösterildiği gibi kullanılan meyve sularının veya pürelerinin azalan hacimlerine göre sıralanan meyve isimlerinden oluşur. ç) Üç veya daha fazla meyveden elde edilen ürünler için, meyvelerin isimleri yerine "karışık" veya "çoklu" veya aynı anlama gelen bir ifade kullanılabilir ya da kullanılan meyve sayısının belirtilmesi suretiyle ifade edilebilir. d) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, su ile ekstrakte edilen meyve suyu, meyve suyu tozu, meyve nektarı, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresinin restorasyonu için geri kazandırılması gereken maddelerin etiket üzerinde belirtilmesi zorunlu değildir. Ancak meyve suyuna ekstra ilave edilen pulp veya meyve kesecikleri etikette belirtilir. e) Konsantreden üretilen meyve suyu veya doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyunun, meyve suyu veya doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyuyla karıştırılmasıyla elde edilen karışımlar ile tamamen veya kısmen bir veya daha fazla konsantre üründen elde edilen meyve nektarları için, ürüne uygun olarak "Kısmen konsantre(ler)den üretilmiştir." veya "Konsantre(ler)den üretilmiştir."

olarak~~, etiket üzerinde~~ ilave edilen limon suyunun, misket limonu suyunun veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun asitliği düzenleyici maddelerin varlığı ve miktarları belirtilir. Bu bilgiler ambalaj üzerinde veya ambalaja bir etiketle iliştirilmiş olarak veya ayrı bir belge olarak verilebilir. ğ) ~~"Meyve nektarına şeker eklenmemiştir" beyanı veya aynı anlama gelecek herhangi bir beyan; ancak, ürün ilave mono veya disakkarit veya tatlandırıcılar dahil olmak üzere tatlandırmak amacıyla herhangi bir başka gıda içermiyor ise yapılabilir. Şekerler, meyve nektarında doğal olarak bulunuyorsa "Doğal olarak bulunan şekerler içerir." ifadesi etiket üzerinde yer alır.~~ h) ~~"Türk Gıda Kodeksi gereğince meyve suları ilave şeker içermez" ibaresi ürün adı ile aynı görüş alanı içerisinde ürün etiketlerinde yer alabilir.~~ ı) Meyve suyu ve konsantreden üretilen meyve suyu ürün etiketlerinde "% 100 meyve suyu" ifadesi kullanılabilir.	ifadesi etiket üzerinde, ürün adına yakın olarak kontrast teşkil edecek ve açıkça görülebilir karakterde belirtilir. f) Meyve nektarı bileşimindeki meyve suyu, meyve püresi veya bunların karışımının minimum miktarı, etiket üzerinde, "meyve oranı en az % ....." ifadesi ile belirtilir. Bu ifade ürün adı ile aynı görüş alanı içerisinde yer alır. g) Son tüketiciye sunulmayacak meyve suyu konsantresinde, etiket bilgilerine ek olarak, ilave edilen limon suyunun, misket limonu suyunun veya Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun asitliği düzenleyici maddelerin varlığı ve miktarları etiket üzerinde belirtilir. Bu bilgiler ambalaj üzerinde veya ambalaja bir etiketle iliştirilmiş olarak veya ayrı bir belge olarak verilebilir. ğ) "Meyve nektarına şeker eklenmemiştir." beyanı veya aynı anlama gelecek herhangi bir beyan, ürün Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde meyve nektarına katılmasına izin verilen tatlandırıcılar dâhil olmak üzere tatlandırıcı özellikleri için kullanılan herhangi bir mono- veya disakkarit veya başka bir gıda içermemesi şartı ile yazılabilir. Bu surette beyanda bulunulduğu takdirde, "Doğal olarak bulunan şekerler içerir." ifadesi meyve nektarı etiketi üzerinde yer alır. h) "Meyve suları sadece doğal olarak oluşan şekerler içerir." ifadesi etiket üzerinde ürün adı ile aynı görüş alanı içerisinde yer alabilir. ı) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ürün etiketlerinde üründeki meyve oranını ifade etmek için "% 100 meyve suyu" ifadesi kullanılabilir.
Madde 14'te değişiklik yok.	
Taşıma ve depolama **MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uygun olur.	**Taşıma ve depolama** **MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanması hakkında, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümleri uygulanır.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	

Numune alma ve analiz metotları **MADDE 15 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden ~~numune alınması ve analizleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.~~	**Numune alma ve analiz metotları** **MADDE 15 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmi Kontrollerine Dair Yönetmelik esaslarına göre numune alınır. Numuneler, uluslararası kabul görmüş analiz metotlarına göre analiz edilir.
Gerekçe: Dayanak maddesi altında AB mevzuatına atıf çıkarılmış ve taslağın Madde 16-AB uyum maddesi ile ilgili AB Tüzüğüne atıf yapılmıştır.	
	Avrupa Birliği mevzuatına uyum **MADDE 16 –** (1) Bu Tebliğ, 20/12/2001 tarihli ve 2001/112/AT sayılı meyve suları ve benzeri ürünlere ilişkin Avrupa Birliği Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.
Gerekçe: Taslak mevzuat, Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik gereğince Ticaret Bakanlığı üzerinden Avrupa Birliği'ne bildirime sunulacaktır. Ancak artık, mevzuat içerisinde AB bildirim maddesi konmasına gerek yoktur.	
~~**Avrupa Birliğine bildirim**~~ ~~**MADDE 16** – (1) Bu Tebliğ, 3/4/2002 tarihli ve 24714 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmeliğin 10 uncu maddesi hükmüne istinaden Avrupa Birliği Komisyonuna bildirilmiştir.~~	
Madde 17'de değişiklik yok.	
İdari yaptırım **MADDE 17 –** (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.	**İdari yaptırım** **MADDE 17 –** (1) Bu Tebliğe aykırı davrananlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	

Yürürlükten kaldırılan tebliğ **MADDE 18 –** (1) ~~30/12/2006 tarihli ve 26392 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği~~ yürürlükten kaldırılmıştır.	**Yürürlükten kaldırılan tebliğ** **MADDE 18 –** (1) 6/8/2014 tarihli ve 29080 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği (Tebliğ No: 2014/34) yürürlükten kaldırılmıştır. (2) Diğer mevzuatta, birinci fıkra ile yürürlükten kaldırılan Tebliğe yapılan atıflar, bu Tebliğe yapılmış sayılır.
Gerekçe: Geçiş süresi güncelleme	
Uyum zorunluluğu **GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri ~~31/12/2014~~ tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. (2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 18 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uygun ürünler, ~~31/12/2014 tarihinden önce piyasaya arz edilmek koşulu ile 31/12/2015 tarihine kadar~~ piyasada bulunabilir.	**Uyum zorunluluğu** **GEÇİCİ MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31/12/2027 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. (2) Bu Tebliğin yayımı tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri tarafından 18 inci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uygun ürünler, 31/12/2027 tarihinden önce piyasaya arz edilmek koşulu ile raf ömrü boyunca piyasada bulunabilir.
Madde 19'da değişiklik yok.	
Yürürlük **MADDE 19–** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.	**Yürürlük** **MADDE 19 –** (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.
Gerekçe: Bakanlık adı güncelleme	
Yürütme **MADDE 20 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini ~~Gıda, Tarım ve Hayvancılık~~ Bakanı yürütür.	**Yürütme** **MADDE 20 –** (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum	
EK-1 **ÜRETİM SIRASINDA UYGULANABİLECEK İŞLEMLER VE** **İŞLEM YARDIMCILARI**	**EK-1** **ÜRETİM SIRASINDA UYGULANABİLECEK İŞLEMLER VE İŞLEM YARDIMCILARI** a) Mekanik Ekstraksiyon İşlemleri b) Fiziksel İşlemler: Elde edilen meyve suyu, 5 inci maddenin

a) Mekanik Ekstraksiyon İşlemleri b) Fiziksel İşlemler: Elde edilen meyve suyu, 5 inci maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde sıralanan özellikleri karşılamak koşuluyla, meyve suyu konsantresi üretimi için üzüm haricindeki meyvelerin yenilebilir kısmından suyun ekstraksiyonu dahil, mutat fiziksel işlemler c) Kükürtleme işlemi uygulanan meyvelerden elde edilen üzüm suyuna, son üründeki toplam kükürdioksit miktarı 10 mg/L'yi geçmeyecek şekilde fiziksel desülfitleme işlemi uygulanabilir. ç) Pektolitik enzimler d) Proteolitik enzimler e) Amilolitik enzimler f) Yenilebilir jelatin g) Taninler ğ) Silika sol h) Aktif kömür ı) Azot i) Adsorban toprak olarak bentonit j) Türk Gıda Kodeksinde gıdalar ile temasına izin verilen, kimyasal inert filtrasyon yardımcıları ve perlit, yıkanmış ~~diatomin,~~ selüloz, çözünmeyen poliamid, polivinilpolipirolidon, polistiren gibi çökeltme ajanları k) Gıdalar ile temasına izin verilen, ~~turunçgil meyve sularında~~ limonoid ~~glukositler~~, asit, oligosakkaritler de dahil olmak üzere şekerler veya mineral içeriği önemli derecede etkilemeden, limonoid ve ~~narancin~~ içeriğini azaltmak için kullanılan	birinci fıkrasının (a) bendinde sıralanan özellikleri karşılamak koşuluyla, meyve suyu konsantresi üretimi için üzüm haricindeki meyvelerin yenilebilir kısmından suyun ekstraksiyonu dâhil, mutat fiziksel işlemler c) Kükürtleme işlemi uygulanan meyvelerden elde edilen üzüm suyuna, son üründeki toplam kükürdioksit miktarı 10 mg/L'yi geçmeyecek şekilde fiziksel desülfitleme işlemi uygulanabilir. ç) Pektolitik enzimler d) Proteolitik enzimler e) Amilolitik enzimler f) Yenilebilir jelatin g) Taninler ğ) Silika sol h) Aktif kömür ı) Azot i) Adsorban toprak olarak bentonit j) Türk Gıda Kodeksinde gıdalar ile temasına izin verilen, kimyasal inert filtrasyon yardımcıları ve perlit, yıkanmış diyatomit, selüloz, çözünmeyen poliamid, polivinilpolipirolidon, polistiren gibi çökeltme ajanları k) Gıdalar ile temasına izin verilen, limonoid glukozitler, asit, oligosakkaritler de dâhil olmak üzere şekerler veya mineral içeriği önemli derecede etkilemeden, turunçgil meyve sularında limonoid ve naringin içeriğini azaltmak için kullanılan kimyasal inert adsorpsiyon yardımcıları l) Durultma işlemi amacıyla buğday, bezelye, patates veya ayçiçeği tohumlarından elde edilen bitkisel proteinler m) Sadece doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu, doğasından gelen şekeri azaltılmış konsantreden üretilen meyve suyu ve doğasından gelen şekeri azaltılmış meyve suyu konsantresi için; doğal olarak oluşan şekerlerin miktarını, elde edildiği meyvenin ortalama bir meyve suyunun diğer tüm temel fiziksel, kimyasal, organoleptik ve besinsel özelliklerini korudukları ölçüde azaltmaya yönelik işlemler: membran filtrasyonu ve maya fermantasyonu

kimyasal inert adsorpsiyon yardımcıları l) Durultma işlemi amacıyla buğday, bezelye ~~veya patatesten~~ elde edilen bitkisel proteinler	
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum	
Ek-2 ~~**MEYVE SUYU, KONSANTREDEN ÜRETİLEN MEYVE SUYU, MEYVE SUYU KONSANTRESİ, SU İLE EKSTRAKTE EDİLEN MEYVE SUYU, MEYVE SUYU TOZU VE MEYVE NEKTARI İÇİN ÖZEL İSİMLER**~~ a) Vruchtendrank: Meyve nektarları için b) Süßmost Süßmost nitelemesi "Fruchtsaft" veya "Fruchtnektar" ürün isimleri ile bir arada kullanılmak koşuluyla; 1) Sadece meyve suyundan, meyve suyu konsantrelerinden veya bunların karışımından elde edilen ve doğal halleri yüksek miktarda asit içerdiği için tüketilemeyen meyve nektarı için 2) Uygunsa elma karıştırılan ama şeker eklenmemiş armut suyu ~~ve~~ elma suyu için c) "succo e polpa" veya "somo e polpa": Sadece meyve pürelerinden ve/veya meyve püresi konsantrelerinden elde edilen meyve nektarları için ~~ç) "æblemost" : Şeker ilave edilmemiş elma suları için~~ d) 1) "sur .....saft": Siyah frenk üzümü, kiraz, kırmızı frenk üzümü,	**EK-2** **TEBLİĞ KAPSAMINDA YER ALAN BELİRLİ ÜRÜNLER İÇİN ÖZEL İSİMLENDİRMELER** 1. Sadece belirtilen dilde kullanılabilecek özel tanımlamalar a) Vruchtendrank: Meyve nektarları için b) Süßmost: Süßmost nitelemesi "Fruchtsaft" veya "Fruchtnektar" ürün isimleri ile bir arada kullanılmak koşuluyla; 1) Sadece meyve suyundan, meyve suyu konsantrelerinden veya bunların karışımından elde edilen ve doğal halleri yüksek miktarda asit içerdiği için tüketilemeyen meyve nektarı için 2) Uygunsa elma karıştırılan ama şeker eklenmemiş armut suyu veya elma suyu için c) "succo e polpa" veya "somo e polpa": Sadece meyve pürelerinden ve/veya meyve püresi konsantrelerinden elde edilen meyve nektarları için ç) 1) "æblemost" : Elma suyunun eş anlamlısı 2) "æblemost fra koncentrat", konsantreden üretilen elma suyu ile eş anlamlı d) 1) "sur .....saft": Siyah frenk üzümü, kiraz, kırmızı frenk üzümü, beyaz frenk üzümü, ahududu, çilek veya mürver yemişinden elde

beyaz frenk üzümü, ahududu, çilek veya mürver yemişinden elde edilen şeker ilave edilmemiş meyve suları için kullanılan meyvenin Danimarka dilindeki ismiyle birlikte 2) "sød.....saft" veya "sødet.....saft" bir litresine 200 gramdan fazla şeker ilave edilen meyve suları için, kullanılan meyvenin Danimarka dilindeki ismiyle birlikte e) "äppelmust": ~~Şeker eklenmemiş elma suları için~~ f) "mosto": Üzüm suyu ile eş anlamlı ~~olarak~~ g) "smiltsērkšķu sula ar cukuru" veya "astelpaju mahl suhkruga" veya "słodzony sok z rokitnika": İlave şeker miktarı 140 g/L'den fazla olmayan yabani iğdelerden elde edilen meyve suları için kullanılır.	edilen şeker ilave edilmemiş meyve suları için kullanılan meyvenin Danimarka dilindeki ismiyle birlikte 2) "sød.....saft" veya "sødet.....saft" bir litresine 200 gramdan fazla şeker ilave edilen meyve suları için, kullanılan meyvenin Danimarka dilindeki ismiyle birlikte e) "äppelmust/äpplemust": Elma suyunun eş anlamlısı f) "mosto": Üzüm suyu ile eş anlamlı g) "smiltsērkšķu sula ar cukuru" veya "astelpaju mahl suhkruga" veya "słodzony sok z rokitnika": İlave şeker miktarı 140 g/L'den fazla olmayan yabani iğdelerden elde edilen meyve suları için kullanılır. 2. Bir veya daha fazla dilde kullanılabilecek özel tanımlamalar a) "hindistan cevizi suyu", hindistan cevizinin meyve suyu ile eş anlamlı olarak, hindistan cevizi etini ifade etmeden doğrudan hindistan cevizinden elde edilen ürün için kullanılır.
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum	

Ek – 3
MEYVE NEKTARLARINA AİT MİNİMUM MEYVE SUYU VE/VEYA PÜRESİ MİKTARI ~~ORANLARI~~

1) Asidik suyuyla birlikte doğal olarak tüketilemeyen meyveler

Meyvenin Adı	Meyve nektarında minimum meyve suyu ve/veya püresi miktarı (Son üründe % hacim olarak)
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	25
Quito naranjillos/Lulo	25
Siyah frenk üzümü	25

EK-3
MEYVE NEKTARLARINA AİT MİNİMUM MEYVE SUYU VE/VEYA PÜRESİ MİKTARI

1) Asidik suyuyla birlikte doğal olarak tüketilemeyen meyveler

Meyvenin Adı	Meyve nektarında minimum meyve suyu ve/veya püresi miktarı (Son üründe % hacim olarak)
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	25
Quito naranjillos/Lulo	25
Siyah frenk üzümü	25

Beyaz frenk üzümü	25
Kırmızı frenk üzümü	25
Bektaşi üzümü	30
Yabani iğde	25
Çakal eriği	30
Erik	30
Mürdüm eriği	30
Kuş Üvezi	30
Kuşburnu	40
Vişne	35
Diğer kirazlar	40
Yaban mersini/Çoban üzümü	40
Mürver yemişi	50
Ahududu	40
Kayısı	40
Çilek	40
Karadut/Böğürtlen	40
Büyük meyveli vaksiniyum	30
Ayva	50
Limon ve misket limonu	25
Bu kategoriye ait diğer meyveler	25

2) Suyuyla birlikte doğal olarak tüketilmeyen düşük asitli, pulpumsu kıvamda veya yüksek miktarda aromalı meyveler

Mango/ Hintkirazı	25
Muz	25
Guava	25
Papaya /kavun ağacı	25
Liçi	25
Azerola/ Barbados Kirazı	25
Sursop/Tarçınelması	25
Kustard elması/Bullock’s heart	25
Hint ayvası	25
Nar	25
Kaşev/Kaju meyvesi	25
İspanyol / Avrupa eriği	25

Beyaz frenk üzümü	25
Kırmızı frenk üzümü	25
Bektaşi üzümü	30
Yabani iğde	25
Çakal eriği	30
Erik	30
Mürdüm eriği	30
Kuş üvezi	30
Kuşburnu	40
Vişne	35
Diğer kirazlar	40
Yaban mersini/Çoban üzümü	40
Mürver yemişi	50
Ahududu	40
Kayısı	40
Çilek	40
Karadut/Böğürtlen	40
Büyük meyveli vaksiniyum	30
Ayva (*Cydonia oblonga* L.)	50
Limon ve misket limonu	25
Bu kategoriye ait diğer meyveler	25

2) Suyuyla birlikte doğal olarak tüketilmeyen düşük asitli, pulpumsu kıvamda veya yüksek miktarda aromalı meyveler

Mango/ Hintkirazı	25
Muz	25
Guava	25
Papaya /Kavun ağacı	25
Liçi	25
Azerola/ Barbados kirazı	25
Sursop/Tarçın elması	25
Kustard elması/Bullock’s heart	25
Hint ayvası/Şeker elması	25
Nar	25
Kaşev/Kaju meyvesi	25
İspanyol / Avrupa eriği	25

Umbu	25
Bu kategoriye giren diğer meyveler	25

3) Suyuyla beraber doğal olarak tüketilebilen meyveler

Elma	50
Armut	50
Şeftali	50
Limon ve Misket limonu dışındaki turu nçgiller	50
Ananas	50
Domates	50
Bu kategoriye giren diğer meyveler	50

Umbu	25
Bu kategoriye giren diğer meyveler	25

3) Suyuyla beraber doğal olarak tüketilebilen meyveler

Elma	50
Armut	50
Şeftali	50
Limon ve misket limonu dışındaki turunçgiller	50
Ananas	50
Domates	50
Bu kategoriye giren diğer meyveler	50

EK – 4

KONSANTREDEN ELDE EDİLEN MEYVE SUYU VE PÜRESİ İÇİN MİNİMUM BRİKS DERECESİ

Meyvenin Adı	Botanik Adı	Konsantreden elde edilen meyve suyu ve püresi için minimum briks derecesi
Elma (*)	*Malus domestica* Borkh.	11.2
Kayısı (**)	*Prunus armeniaca* L.	11.2
Muz (**)	*Musa x paradisiaca* L.(plantainler hariç)	21.0
Siyah frenk üzümü(*)	*Ribes nigrum* L.	11.0
Üzüm/~~grape~~(*)	*Vitis vinifera* L.ve hibritleri *Vits labrusca* L.ve hibritleri	15.9
Greyfurt(*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10.0
Guava(**)	*Psidium guajava* L.	8.5
Limon(*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8.0

EK – 4

KONSANTREDEN ELDE EDİLEN MEYVE SUYU VE PÜRESİ İÇİN MİNİMUM BRİKS DERECESİ

Meyvenin Adı	**Botanik Adı**	**Konsantreden elde edilen meyve suyu ve püresi için minimum briks derecesi**
Elma (*)	*Malus domestica* Borkh.	11.2
Kayısı (**)	*Prunus armeniaca* L.	11.2
Muz (**)	*Musa x paradisiaca* L.(plantainler hariç)	21.0
Siyah frenk üzümü(*)	*Ribes nigrum* L.	11.0
Hindistan cevizi(*)	*Cocos nucifera* L.	4.5

Mango(**)	*Mangifera indica* L.	13.5
Portakal(*)	*Citrus sinensis* (L.)Osbeck	11.2
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	*Passiflora edulis* Sims	12.0
Şeftali(**)	*Prunus persica* (L.)Batsch var.persica	10.0
Armut(**)	*Pyrus communis* L.	11.9
Ananas(*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12.8
Ahududu(*)	*Rubus idaeus* L.	7.0
Vişne(*)	*Prunus cerasus* L.	13.5
Çilek(*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7.0
Domates(*)	*Lycopersicon esculentum,* Mill.	5.0
Mandalina(*)	*Citrus reticulata* Blanco	11.2
Beyaz frenk üzümü	*Ribes rubrum* L.	10.0
Kırmızı frenk üzümü	*Ribes rubrum* L.	10.0
Bektaşi üzümü	*Ribes uva-crispa* L.	7.5
Yabani iğde	*Hippohae rhamnoides* L.	6.0
Çakal eriği	*Prunus spinosa* L.	6.0
Erik	*Prunus domestica* L.	12.0
Mürdüm eriği	*Prunus domestca* L.subsp.*domestica*	12.0
Kuş Üvezi	*Sorbus aucuparia* L.	11.0
Kuşburnu	Rosa canina	9.0
Yüksek boylu maviyemiş	*Vaccinium corymbosum* L.	10.0
Alçak boylu maviyemiş	*Vaccinium angustifolium* L.	10.0
Yaban mersini / Çoban Üzümü	*Vaccinium myrtillus* L.	10.0
Mürver yemişi	Sambucus nigra L.	10.5
Büyük Meyveli Vaksiniyum	*Vaccinium macrocarpon* Aiton *Vaccinium oxycoccos* L.	7.5
Liçi	*Litchi chinenesis* Sonn.	11.2
Azerola/ Barbados Kirazı	*Malpighia punicifolia* L.	6.5
Sursop /Tarçın elması	*Annona muricata* L.	14.5
Hint ayvası	*Annona squamosa* L	14.5
Nar	*Punica granatum* L.	13,0

Üzüm(*)	*Vitis vinifera* L.veya hibritleri *Vits labrusca* L.veya hibritleri	15.9
Greyfurt(*)	*Citrus x paradisi* Macfad.	10.0
Guava(**)	*Psidium guajava* L.	8.5
Limon(*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8.0
Mango(**)	*Mangifera indica* L.	13.5
Portakal(*)	*Citrus sinensis* (L.)Osbeck	11.2
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	*Passiflora edulis* Sims	12.0
Şeftali(**)	*Prunus persica* (L.)Batsch var.persica	10.0
Armut(**)	*Pyrus communis* L.	11.9
Ananas(*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12.8
Ahududu(*)	*Rubus idaeus* L.	7.0
Vişne(*)	*Prunus cerasus* L.	13.5
Çilek(*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7.0
Domates(*)	*Lycopersicon esculentum,* Mill.	5.0
Mandalina(*)	*Citrus reticulata* Blanco	11.2
Beyaz frenk üzümü	*Ribes rubrum* L.	10.0
Kırmızı frenk üzümü	*Ribes rubrum* L.	10.0
Bektaşi üzümü	*Ribes uva-crispa* L.	7.5
Yabani iğde	*Hippohae rhamnoides* L.	6.0
Çakal eriği	*Prunus spinosa* L.	6.0
Erik	*Prunus domestica* L.	12.0
Mürdüm eriği	*Prunus domestca* L.subsp. *domestica*	12.0
Kuş üvezi	*Sorbus aucuparia* L.	11.0

Kaşev/ Kaju meyvesi	*Anacardium occidentole* L.	11.5
(*) Meyve suyu olarak üretilir, 20/20 °C'deki suya karşılık minimum relatif yoğunluk hesaplanır.		
(**) Püre olarak üretilir, sadece minimum düzeltilmemiş Briks okuması (asit düzeltmesi olmaksızın) hesaplanır.		

Kuşburnu	Rosa canina	9.0
Yüksek boylu maviyemiş	*Vaccinium corymbosum* L.	10.0
Alçak boylu maviyemiş	*Vaccinium angustifolium* L.	10.0
Yaban mersini / Çoban üzümü	*Vaccinium myrtillus* L.	10.0
Mürver yemişi	Sambucus nigra L.	10.5
Büyük meyveli vaksiniyum	*Vaccinium macrocarpon* Aiton *Vac cinium oxycoccos* L.	7.5
Liçi	*Litchi chinenesis* Sonn.	11.2
Azerola/ Barbados kirazı	*Malpighia punicifolia* L.	6.5
Sursop /Tarçın elması	*Annona muricata* L.	14.5
Hint ayvası/Şeker elması	*Annona squamosa* L	14.5
Nar	*Punica granatum* L.	13,0
Kaşev/ Kaju meyvesi	*Anacardium occidentole* L.	11.5
(*) Meyve suyu olarak üretilir, 20/20 °C'deki suya karşılık minimum relatif yoğunluk hesaplanır.		
(**) Püre olarak üretilir, sadece minimum düzeltilmemiş Briks okuması (asit düzeltmesi olmaksızın) hesaplanır.		

***NOTLAR:**

1- Karşılaştırma cetvelinde çıkarılan ibareler mevcut metin sütununda kırmızı ve üstü çizili olarak, eklenen ibareler taslak metin sütununda mavi renkli olarak gösterilir.

2- Mevcut metin ve taslak metin satırları farklı renklerde ve hafif tonlarda gölgelendirilir.

EK-1

GÖRÜŞ FORMU*

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Geneli Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		
Mevcut Metin	**Taslak Metin**	**Öneri/Teklif Metni**
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		

NOT: Mevcut metin ve taslak metin sütunları karşılaştırma cetveli ile aynı renk ve biçimde oluşturulur. Teklif metni ile yapılacak değişiklikler ise farklı renkte gösterilir.

* Taslaklar Hakkında Görüş Bildirilmesinde Kullanılacak Form