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 : 54826179-435.01.03-118/152 13.10.2026
Konu : Tebliğ Görüş Açma-Reçel

BİRLİKLERE 2026/152 SAYILI GENELGE

Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü tarafından Konfederasyonumuza gönderilen yazıda; "Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi 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 30.10.2026 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
Hüseyin AR
Genel Başkan Vekili

EKLER :
1. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın Resmi Yazısı.pdf
2. Tebliğ Taslağı.pdf
3. Karşılaştırma Cetveli.pdf
4. Görüş Bildirme Formu.doc

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkârlar Birliği (UEAPME - Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkârlar Birliği (IACME - Cenevre - İsviçre), üyesidir. Türkiye Araştırma ve İş Dünyası Kuruluşları Kamu - Özel Kesim Ortaklığı Brüksel Ofisi (TURBO - ppp) kurucularındandır.

CONFEDERATION OF TURKISH CRAFTSMEN AND TRADESMEN-KONFÖDERATION DES TÜRKISHCHEN HANDWERKS UND KLEINGEWERBES-CONFÉDÉRATION DES ARTISANS ET DES COMMERÇANTS DE TURQUIE

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

eb5f13fc69664ab1a37ef21aa6edd11f

BELGENİN ASLI ELEKTRONİK İMZALIDIR.

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

Sayı : E-40317327-010.05-27027930 12.10.2026
Konu : Tebliğ görüş açma-Reçel

DAĞITIM YERLERİNE

Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği çerçevesinde Bakanlığımızca hazırlanmış olan "**Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği**" 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 **09/11/2026** 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 Tebliğ-Reçel (6 Sayfa)
2 - Görüş Formu (1 Sayfa)
3 - Karşılaştırma Cetveli (12 Sayfa)
4 - Dağıtım Listesi (119 Muhatap)

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.
Doğrulama Kodu: D2AB054F-CD9C-42B5-BC18-188EE5F765F2 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 REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ
(TASLAK)

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, jöle, ekstra jöle, geleneksel marmelat, jöle marmelat, turunçgil marmeladı ve tatlandırılmış kestane püresini kapsar.

(2) Bu Tebliğ pasta, bisküvi ve hafif fırıncılık ürünlerinin üretiminde kullanılan ürünleri kapsamaz.

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) 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,

b) Ekstra reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin konsantre edilmemiş pulpunun veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş, reçele oranla daha fazla meyve pulpu içeren karışımı,

c) 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,

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

d) Jöle marmelat: Çok ince dilimlenmiş meyve kabuklarından gelen küçük miktarlar haricinde suda çözünmeyen madde içermeyen turunçgil marmeladını,

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

f) Meyve pulpu: Bütün haldeki meyvenin kabuk, zar, tohum, küçük çekirdek ve benzeri kısımları mümkün olduğunca uzaklaştırılmış; dilimlenmiş veya ezilmiş olabilen ancak püre haline getirilmemiş yenilebilir kısmını,

g) Meyve püresi: Bütün haldeki meyvenin gerektiğinde kabuk, zar, tohum, küçük çekirdek ve benzeri kısımları ayrıldıktan sonra kalan ve eleme ya da benzeri bir işlemle püre haline getirilmiş yenilebilir kısmını,

ğ) Meyvenin sulu ekstraktı: Üretimde kaçınılmaz olarak meydana gelen kayıplar hariç, kullanılan meyvenin suda çözünebilen tüm bileşenlerini ihtiva eden meyvenin sulu ekstraktlarını,

h) Reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin püresinin veya pulpunun veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının veya bunların karışımının, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş karışımını,

ı) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun şekerler, fruktoz şurubu, meyvelerden ekstrakte edilen

şekerler ve kahverengi şekeri,

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

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

k) Zencefil: Taze veya kurutularak 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 450 g'dan az olamaz;

1) Kırmızı Frenk üzümü, kuş üvezi, yabani iğde, siyah Frenk üzümü, kuşburnu, ayva 350 g
2) Zencefil 180 g
3) Kaju elmaları 230 g
4) Çarkıfelek meyvesi 80 g

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

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

ç) 1.000 g ekstra reçel üretiminde olması gereken pulp miktarı aşağıda belirtilen istisnalar dışında 500 g'dan az olamaz;

1) Kırmızı Frenk üzümü, kuş üvezi, yabani iğde, siyah Frenk üzümü, kuşburnu, ayva 450 g
2) Zencefil 280 g
3) Kaju elmaları 290 g
4) Çarkıfelek meyvesi 100 g

d) Kuşburnu ekstra reçeli ve çekirdeksiz ahududu, böğürtlen, siyah Frenk üzümü, yaban mersini, kırmızı Frenk üzümünden üretilen ekstra reçellerde konsantre edilmemiş meyve püreleri de kullanılabilir.

e) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen reçellerde, yaprak oranı en az %5 olmak zorundadır.

f) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen ekstra reçellerde, yaprak oranı en az %10 olmak zorundadır.

g) 1.000 g jöle üretiminde kullanılan meyve suyu veya sulu ekstraktları veya bunların karışımı bu maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde belirtilen miktarlar kadar olmak zorundadır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı jölelerde meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez.

ğ) 1.000 g ekstra jöle üretiminde kullanılan meyve suyu veya sulu ekstraktları veya bunların karışımı bu maddenin birinci fıkrasının (ç) bendinde belirtilen miktarlar kadar olmak zorundadır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı ekstra jölelerde meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez.

h) 1.000 g turunçgil marmeladı üretiminde kullanılan turunçgil meyvesi miktarı, meyve eti en az 75 g olmak üzere 200 g'dan az olamaz.

ı) 1.000 g geleneksel marmelat üretiminde kullanılan meyve pulpu, püre, meyve suyu ve sulu ekstraktları miktarı en az 450 g olmak zorundadır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı geleneksel marmelatlarda meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez.

i) 1000 g tatlandırılmış kestane püresinde kestane (*Castanea sativa*) miktarı 380 gramdan daha az olamaz.

j) Geleneksel marmelatta refraktometre ile hesaplanan çözünebilir kuru madde miktarı %55'ten az olamaz.

k) Şeker yerine tamamen veya kısmen tatlandırıcı kullanılanların dışında, reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, turunçgil marmeladı, jöle marmelat ve tatlandırılmış kestane püresinde refraktometre ile hesaplanan çözünebilir kuru madde miktarı %60'tan az olamaz.

l) Bu Tebliğde geçen ürünlerde, değişik meyve çeşitleri karıştırılıp üretildiğinde kullanılan meyve miktarları, meyvelerin izin verilen en az miktarı baz alınarak, karışımda kullanıldıkları yüzde miktarlarına göre hesaplanır.

m) Reçel ve ekstra reçellerde işlem hatalarından kaynaklanan çekirdek, sap ve yaprak gibi reçelde istenmeyen yabancı madde oranı aşağıdaki gibi olmak zorundadır:

1) Çekirdek içeren hammadde kullanıldığında çekirdek veya çekirdek parçası en fazla 1 adet/100 g.
2) Sap ve çanak yapraklı meyvelerden yapılan reçellerde sap ve çanak yaprak oranı en fazla 2 adet/kg.
3) Teknolojisi gereği ham meyveden yapılan reçeller hariç olmak üzere, reçellerde ham ve kusurlu meyve sayısı en fazla 2 adet/kg.

n) Bu Tebliğde geçen ürünlerde, tanımlarda yer alan hammaddeler ile EK-1'de yer alan bileşenler dışında başka bir bileşen kullanılamaz.

o) Ürünlerin hammaddelerinin işlenme esasları EK-2'de verilmiştir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.

Bulaşanlar

MADDE 7 – (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 8 – (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 9 – (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 10 – (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 11 – (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 12 – (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 ilave olarak aşağıda

belirtilen hükümlere de uygun olmak zorundadır:

a) Bu Tebliğde yer alan ürünler tanımlarda belirtildiği gibi adlandırılır. Bunun yanı sıra alışılagelmiş adlarla desteklenebilir.

b) Ürün adı hammaddedeki azalan ağırlıklarına göre meyve ya da meyvelerin adları ile desteklenir. Bununla birlikte, üç veya daha fazla meyveden üretilen ürünlerde meyvelerin adları yerine "karışık meyve" ya da karşılığı bir ifade kullanılabilir veya meyve sayısı belirtilir.

c) Son üründe, eğer mümkünse sulu ekstraktların hazırlanmasında kullanılan suyun ağırlığı çıkarıldıktan sonra, "100 g'da ..... g meyve ile hazırlanmıştır" ifadesi etiket üzerinde ürün adı ile aynı yüzeyde ve kolayca görülebilecek şekilde yer almak zorundadır.

ç) Turunçgil marmeladında, turunçgil meyvesinin adı belirtilerek ürün adı yazılabilir: "Portakal marmeladı", "Mandalina marmeladı" ve benzeri.

d) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin çözünebilir kuru madde miktarı en az %25 oranında azaltıldığında, ürün "düşük şekerli ……" olarak adlandırılır.

e) Turunçgil reçeli hariç olmak üzere 4 üncü maddede tanımlanan reçel, marmelat olarak isimlendirilebilir. Turunçgil ekstra reçeli hariç olmak üzere 4 üncü maddede tanımlanan ekstra reçel ise ekstra marmelat olarak isimlendirilebilir.

Taşıma ve depolama

MADDE 13 – (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 14 – (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 15 – (1) Bu Tebliğ, 20/12/2001 tarihli ve 2001/113/AT sayılı Meyve Reçeli, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresine ilişkin Avrupa Birliği Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği mevzuatına uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 16 – (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 17 – (1) 30/12/2006 tarihli ve 26392 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (Tebliğ No: 2006/55) 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 17 nci 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 18 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

EK – 1
Ürünlere Eklenebilecek Maddeler

Adı	Kullanma Alanı
Bal, kısmen veya tamamen şeker yerine	Tüm ürünler
Meyve suyu, konsantre olsun ya da olmasın	Reçel, geleneksel marmelat
Turunçgil meyve suyu, konsantre olsun ya da olmasın	Turunçgil dışında diğer meyvelerin kullanıldığı reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle
Kırmızı meyve suları, konsantre olsun ya da olmasın	Sadece kuşburnu, çilek, ahududu, Bektaşi üzümü, Frenk üzümü, erik, ravent ve gül taç yaprağından üretilen reçel, ekstra reçel
Kırmızı pancar suyu, konsantre olsun ya da olmasın Mor havuç suyu	Sadece çilek, ahududu, Bektaşi üzümü, Frenk üzümü, erik, gül taç yaprağından üretilen reçel, jöle
Turunçgillerin esansiyel yağları	Turunçgil marmeladı, jöle marmelat
Köpüklenmeyi önleyici ajan olarak kullanılan yenilebilir bitkisel ve hayvansal yağlar	Tüm ürünler
Sıvı pektin	Tüm ürünler
Turunçgil kabuğu	Reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle
Itır (*Pelargonium odaratissimum*) yaprakları	Ayvadan yapılmış reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle
Sert kabuklu meyveler, aromatik bitkiler, baharat, vanilya ve vanilya ekstraktları	Tüm ürünler
Vanilin	Tüm ürünler

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 tutulabilir.

b) Reçel yapımında kullanılan kayısı, incir ve erikler, dondurarak kurutmanın yanı sıra diğer kurutma metotları ile de kurutulabilir.

c) Turunçgil kabukları tuzlu suda saklanabilir.

TÜRK GIDA KODEKSİ REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ TASLAĞI KARŞILAŞTIRMA CETVELİ	
GENEL GEREKÇE Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (Tebliğ No: 2006/55), 20/12/2001 tarihli ve 2001/113/AT sayılı Meyve Reçeli, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresine ilişkin Avrupa Birliği Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği(AB) 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**
~~Tarım ve Köyişleri Bakanlığından:~~ **TÜRK GIDA KODEKSİ REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ (TEBLİĞ 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.	Tarım ve Orman Bakanlığından: **TÜRK GIDA KODEKSİ REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ (TASLAK)** **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.
Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum	
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.	**Kapsam** **MADDE 2 –** (1) Bu Tebliğ reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, geleneksel marmelat, jöle marmelat, turunçgil marmelatı ve tatlandırılmış kestane püresini kapsar. Bu Tebliğ pasta, bisküvi ve hafif fırıncılık ürünlerinin üretiminde kullanılan ürünleri kapsamaz.

Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
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.	**Hukuki 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) ~~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~~	**Tanımlar** **MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen; a) 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, b) Ekstra reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin konsantre edilmemiş pulpunun veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş, reçele oranla daha fazla meyve pulpu içeren karışımı, c) 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, ç) Jöle: Bir veya birkaç çeşit meyvenin sulu ekstraktlarının veya suyunun veya bunların karışımının şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımını, d) Jöle marmelat: Çok ince dilimlenmiş meyve kabuklarından gelen küçük miktarlar haricinde suda çözünmeyen madde içermeyen turunçgil marmeladını, e) Meyve: Taze, sağlam, kusurlarından arındırılmış, kullanım için yeterli olgunlukta ve gerekli tüm bileşenleri içeren, sapları ve yaprakları ayrılmış, lekelerinden temizlenmiş; havuç, tatlı patates, salatalık, patlıcan, bal kabağı, kavun, karpuz, ravent saplarının yenilebilir kısımları ve domates dâhil olmak üzere tüm meyveleri,

~~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, h) Meyve pulpu: ~~Tüm meyvelerin kabuk, zar, tohum, küçük çekirdek, ve benzerlerinden mümkün olduğunca uzaklaştırılmış, püre haline getirilmeden dilimlenmiş veya parçalanmış yenilebilen kısımlarını,~~ ı) 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,~~ i) Meyvenin sulu ekstraktı: ~~Kullanılan meyvenin suda çözünebilen tüm bileşenlerini ihtiva eden, normal işlemlerde zorunlu kayıplara maruz kalmış meyvenin sulu ekstraktlarını,~~ j) Reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin püresinin veya pulpunun veya bunların karışımının, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş karışımını, k) Şeker: ~~"Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği"ne uygun şekerlerle,~~ fruktoz şurubu, meyvelerden ekstrakte edilen şekerler ve kahverengi şekeri, l) Tatlandırılmış kestane püresi: Kestane püresi (*Castanea sativa*), su ve şekerlerin uygun şekilde karıştırılması ile elde edilen ürünü, m) Zencefil: Taze veya kurutularak ya da şurup içinde muhafaza edilebilen zencefil bitkisinin yenilebilen kökünü, ifade eder.	f) Meyve pulpu: Bütün haldeki meyvenin kabuk, zar, tohum, küçük çekirdek ve benzeri kısımları mümkün olduğunca uzaklaştırılmış; dilimlenmiş veya ezilmiş olabilen ancak püre haline getirilmemiş yenilebilir kısmını, g) Meyve püresi: Bütün haldeki meyvenin gerektiğinde kabuk, zar, tohum, küçük çekirdek ve benzeri kısımları ayrıldıktan sonra kalan ve eleme ya da benzeri bir işlemle püre haline getirilmiş yenilebilir kısmını, ğ) Meyvenin sulu ekstraktı: Üretimde kaçınılmaz olarak meydana gelen kayıplar hariç, kullanılan meyvenin suda çözünebilen tüm bileşenlerini ihtiva eden meyvenin sulu ekstraktlarını, h) Reçel: Bir veya birkaç çeşit meyvenin püresinin veya pulpunun veya bitkilerin kök, yaprak, çiçek gibi yenilebilen kısımlarının veya bunların karışımının, su ve şekerlerle uygun bir jel kıvamına getirilmiş karışımını, ı) Şeker: 20/8/2022 tarihli ve 31929 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun şekerler, fruktoz şurubu, meyvelerden ekstrakte edilen şekerler ve kahverengi şekeri, i) Tatlandırılmış kestane püresi: Kestane püresi (Castanea sativa), su ve şekerlerin uygun şekilde karıştırılması ile elde edilen ürünü, j) Turunçgil marmeladı: Turunçgil meyvesinden elde edilen pulp, püre, meyve suyu, sulu ekstraktları ve kabuklarının tek başına veya karıştırılarak, su ve şekerlerle uygun jel kıvamına getirilmiş karışımını, k) Zencefil: Taze veya kurutularak ya da şurup içinde muhafaza edilebilen zencefil bitkisinin yenilebilen kökünü, 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) 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 akdikeni~~, siyah ~~frenk~~ üzümü, kuşburnu, ayva ~~250 g~~ 2) Zencefil ~~150~~ g 3) ~~Amerikan elması~~ ~~160 g~~ 4) Passion meyvesi ~~60 g~~	**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 450 g'dan az olamaz; 1) Kırmızı Frenk üzümü, kuş üvezi, yabani iğde, siyah Frenk üzümü, kuşburnu, ayva 350 g 2) Zencefil 180 g 3) Kaju elmaları 230 g 4) Çarkıfelek meyvesi 80 g

b) Turunçgil meyve reçellerinde ve ekstra reçellerinde bir istisna olarak bütün, dilimlenmiş veya parçalı veya bunların karışımı meyveler kullanılabilir.	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.~~	c) Elma, armut, klingston eriği, kavun, karpuz, üzüm, patlıcan, balkabağı, salatalık ve domates ekstra reçel ve ekstra jöle üretiminde karıştırılarak birlikte kullanılamaz.
ç) Elma, armut, klingston eriği, kavun, karpuz, üzüm, patlıcan, balkabağı, salatalık ve domates ekstra reçel ve ekstra jöle üretiminde karıştırılarak birlikte kullanılamaz.	ç) 1.000 g ekstra reçel üretiminde olması gereken pulp miktarı aşağıda belirtilen istisnalar dışında 500 g'dan az olamaz;
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 üvezi, yabani iğde, siyah Frenk üzümü, kuşburnu, ayva 450 g
1) Kırmızı ~~frenk~~ üzümü, ~~kuş üzümü, deniz akdikeni,~~ siyah ~~frenk~~ üzümü, kuşburnu, ayva ~~350 g~~	2) Zencefil 280 g
2) Zencefil ~~250~~ g	3) Kaju elmaları 290 g
3) ~~Amerikan elması 230 g~~	4) Çarkıfelek meyvesi 100 g
4) ~~Passion~~ meyvesi ~~80 g~~	d) Kuşburnu ekstra reçeli ve çekirdeksiz ahududu, böğürtlen, siyah Frenk üzümü, yaban mersini, kırmızı Frenk üzümünden üretilen ekstra reçellerde konsantre edilmemiş meyve püreleri de kullanılabilir.
e) ~~Ahududu, böğürtlen, siyah frenk üzümü, yaban mersini, kırmızı frenk üzümünden üretilen ekstra reçellerinde konsantre edilmemiş meyve püreleri de kullanılabilir.~~	e) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen reçellerde, yaprak oranı en az %5 olmak zorundadır.
f) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen ~~geleneksel~~ reçellerde, yaprak oranı en az %5 olmalıdır.	f) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen ekstra reçellerde, yaprak oranı en az %10 olmak zorundadır.
g~~) Geleneksel reçellerde meyve oranı en az % 35 olmalıdır.~~	g) 1.000 g jöle üretiminde kullanılan meyve suyu veya sulu ekstraktları veya bunların karışımı bu maddenin birinci fıkrasının (a) bendinde belirtilen miktarlar kadar olmak zorundadır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı jölelerde meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez.
ğ) Yapraklarından veya taç yaprağından reçel üretilen gül, mürver gibi bitkilerden elde edilen ekstra ~~geleneksel~~ reçellerde, yaprak oranı en az %10 olmalıdır.	ğ) 1.000 g ekstra jöle üretiminde kullanılan meyve suyu veya sulu ekstraktları veya bunların karışımı bu maddenin birinci fıkrasının (ç) bendinde belirtilen miktarlar kadar olmak zorundadır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı ekstra jölelerde meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez.
h) ~~Ekstra geleneksel reçellerde meyve oranı en az % 45 olmalıdır.~~	h) 1.000 g turunçgil marmeladı üretiminde kullanılan turunçgil meyvesi miktarı, meyve eti en az 75 g olmak üzere 200 g'dan az olamaz.
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.	ı) 1.000 g geleneksel marmelat üretiminde kullanılan meyve pulpu, püre, meyve suyu ve sulu ekstraktları miktarı en az 450 g olmak zorundadır. Meyvenin sulu ekstraktlarının kullanıldığı geleneksel marmelatlarda
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 ~~T~~atlandırılmış kestane püresinde kestane (Castanea sativa) miktarı 380 gramdan daha az olamaz. m) ~~Geleneksel ve ekstra geleneksel reçellerde 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, karışımda kullanıldıkları yüzde miktarlarına göre hesaplanır. r) ~~Geleneksel ve ekstra geleneksel reçellerde~~ 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 reçellerde sap ve çanak yaprak oranı en fazla 2 adet/kg 3) Teknolojisi gereği ham meyveden yapılan reçeller hariç olmak üzere, reçellerde 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 işlenme esasları EK-2'de verilmiştir.	meyve sulu ekstrakt miktarı hesaplanırken, sulu ekstrakt hazırlamada kullanılan suyun ağırlığı hesaplamaya dâhil edilmez. i) 1000 g tatlandırılmış kestane püresinde kestane (Castanea sativa) miktarı 380 gramdan daha az olamaz. j) Geleneksel marmelatta refraktometre ile hesaplanan çözünebilir kuru madde miktarı %55'ten az olamaz. k) Şeker yerine tamamen veya kısmen tatlandırıcı kullanılanların dışında, reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, turunçgil marmeladı, jöle marmelat ve tatlandırılmış kestane püresinde refraktometre ile hesaplanan çözünebilir kuru madde miktarı %60'tan az olamaz. l) Bu Tebliğde geçen ürünlerde, değişik meyve çeşitleri karıştırılıp üretildiğinde kullanılan meyve miktarları, meyvelerin izin verilen en az miktarı baz alınarak, karışımda kullanıldıkları yüzde miktarlarına göre hesaplanır. m) Reçel ve ekstra reçellerde işlem hatalarından kaynaklanan çekirdek, sap ve yaprak gibi reçelde istenmeyen yabancı madde oranı aşağıdaki gibi olmak zorundadır: 1) Çekirdek içeren hammadde kullanıldığında çekirdek veya çekirdek parçası en fazla 1 adet/100 g. 2) Sap ve çanak yapraklı meyvelerden yapılan reçellerde sap ve çanak yaprak oranı en fazla 2 adet/kg. 3) Teknolojisi gereği ham meyveden yapılan reçeller hariç olmak üzere, reçellerde ham ve kusurlu meyve sayısı en fazla 2 adet/kg. n) Bu Tebliğde geçen ürünlerde, tanımlarda yer alan hammaddeler ile EK-1'de yer alan bileşenler dışında başka bir bileşen kullanılamaz. o) Ürünlerin hammaddelerinin işlenme esasları EK-2'de verilmiştir.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	

Katkı maddeleri **MADDE 6 –** (1) ~~Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Katkı Maddeleri Bölümüne uygun olmalıdır.~~	**Katkı maddeleri** **MADDE 6 –** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri hakkında, 13/10/2023 tarihli ve 32338 mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği hükümleri uygulanır.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
Bulaşanlar **MADDE 7 –** (1) ~~Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar Bölümüne uygun olmalıdır.~~	**Bulaşanlar** **MADDE 7 –** (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 8 –** (1) ~~Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır.~~	**Pestisit kalıntıları** **MADDE 8 –** (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.
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
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.~~	**Veteriner ilaçları tolerans düzeyi** **MADDE 9 –** (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 10 –** (1) ~~Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni Bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.~~	**Hijyen** **MADDE 10 –** (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 ve AB mevzuatına uyum	
~~**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:~~ a) Tebliğde yer alan ürünler tanımlarda belirtildiği gibi adlandırılır. Bunun yanı sıra alışılagelmiş adlarla desteklenebilir. b) 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. c) Son üründe, eğer mümkünse sulu ekstraktların hazırlanmasında kullanılan suyun ağırlığı çıkarıldıktan sonra, "100 g'da ..... g meyve ile hazırlanmıştır" ifadesi etiket üzerinde ~~bulundurulmalıdır.~~ ç) ~~Etikette, toplam şeker miktarı ".....g 100 gramda" şeklinde ifade edilmelidir. Toplam şeker miktarı + 3 refroktometrik 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.~~ ~~d) Etiket üzerinde bu maddenin (c) ve (ç) bentlerinde verilmesi gerekli bilgiler, ürün adı ile aynı yüzeyde olmalı ve kolayca görülebilmelidir~~. e) **(Mülga:RG-09/03/2007-26457)**~~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.~~ f) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin çözünebilir kuru madde miktarı en az % 25 oranında azaltıldığında, ürün "düşük şekerli ……" olarak adlandırılır.	**Ambalajlama** **MADDE 11 –** (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 12 –** (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 ilave olarak aşağıda belirtilen hükümlere de uygun olmak zorundadır: a) Bu Tebliğde yer alan ürünler tanımlarda belirtildiği gibi adlandırılır. Bunun yanı sıra alışılagelmiş adlarla desteklenebilir. b) Ürün adı hammaddedeki azalan ağırlıklarına göre meyve ya da meyvelerin adları ile desteklenir. Bununla birlikte, üç veya daha fazla meyveden üretilen ürünlerde meyvelerin adları yerine "karışık meyve" ya da karşılığı bir ifade kullanılabilir veya meyve sayısı belirtilir. c) Son üründe, eğer mümkünse sulu ekstraktların hazırlanmasında kullanılan suyun ağırlığı çıkarıldıktan sonra, "100 g'da ..... g meyve ile hazırlanmıştır" ifadesi etiket üzerinde ürün adı ile aynı yüzeyde ve kolayca görülebilecek şekilde yer almak zorundadır. ç) Turunçgil marmeladında, turunçgil meyvesinin adı belirtilerek ürün adı yazılabilir: "Portakal marmeladı", "Mandalina marmeladı" ve benzeri. d) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin çözünebilir kuru madde miktarı en az %25 oranında azaltıldığında, ürün "düşük şekerli ……" olarak adlandırılır. e) Turunçgil reçeli hariç olmak üzere 4 üncü maddede tanımlanan reçel, marmelat olarak isimlendirilebilir. Turunçgil ekstra reçeli hariç olmak üzere 4 üncü maddede tanımlanan ekstra reçel ise ekstra marmelat olarak isimlendirilebilir.

Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	
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.~~	**Taşıma ve depolama** **MADDE 13** – (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 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.~~	**Numune alma ve analiz metotları** **MADDE 14** – (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: Güncel mevzuata atıf	
~~**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 Birliği mevzuatına uyum** **MADDE 15** – (1) Bu Tebliğ, 20/12/2001 tarihli ve 2001/113/AT sayılı Meyve Reçeli, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresine 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 15** – (1) Bu Tebliğ "Teknik Mevzuatın ve Standartların Türkiye ile Avrupa Birliği Arasında Bildirimine Dair Yönetmelik" kapsamında Avrupa Birliği Komisyonu'na bildirilmiştir.~~	
Gerekçe: Güncel mevzuata atıf	

~~**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 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 Bakanlığı'nca denetlenir.~~	**İdari yaptırım** **MADDE 16** – (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	
~~**Yürürlülükten 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" yürürlülükten kaldırılmıştır.~~	**Yürürlükten kaldırılan tebliğ** **MADDE 17** – (1) 30/12/2006 tarihli ve 26392 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği (Tebliğ No: 2006/55) yürürlükten kaldırılmıştır. (2) Diğer mevzuatta, birinci fıkra ile yürürlükten kaldırılan Tebliğe yapılan atıflar, bu Tebliğe yapılmış sayılır.
Gerekçe: Geçiş süresi güncelleme	
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.~~	**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 17 nci madde ile yürürlükten kaldırılan Tebliğ hükümlerine uygun ürünler, 31/12/2027 tarihinden önce piyasaya arz edilmek koşulu ile raf ömrü boyunca piyasada bulunabilir.
Gerekçe: Madde numarasında değişiklik	
Yürürlük **MADDE 19** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.	**Yürürlük** **MADDE 18** – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Gerekçe: Bakanlık adı güncelleme

Yürütme

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

Yürütme

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum

EK – 1 (Değişik: RG-09/03/2007-26457)
Ürünlere Eklenebilecek Maddeler

Adı	Kullanma Alanı
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, ~~b~~ektaşi üzümü, ~~f~~renk 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, ~~b~~ektaşi üzümü, ~~f~~renk 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 (*Pelargonium odaratissimum*) yaprakları	Ayvadan yapılmış reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle, ~~geleneksel reçel ve ekstra geleneksel reçel~~

EK – 1
Ürünlere Eklenebilecek Maddeler

Adı	Kullanma Alanı
Bal, kısmen veya tamamen şeker yerine	Tüm ürünler
Meyve suyu, konsantre olsun ya da olmasın	Reçel, geleneksel marmelat
Turunçgil meyve suyu, konsantre olsun ya da olmasın	Turunçgil dışında diğer meyvelerin kullanıldığı reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle
Kırmızı meyve suları, konsantre olsun ya da olmasın	Sadece kuşburnu, çilek, ahududu, Bektaşi üzümü, Frenk üzümü, erik, ravent ve gül taç yaprağından üretilen reçel, ekstra reçel
Kırmızı pancar suyu, konsantre olsun ya da olmasın Mor havuç suyu	Sadece çilek, ahududu, Bektaşi üzümü, Frenk üzümü, erik, gül taç yaprağından üretilen reçel, jöle
Turunçgillerin esansiyel yağları	Turunçgil marmeladı, jöle marmelat
Köpüklenmeyi önleyici ajan olarak kullanılan yenilebilir bitkisel ve hayvansal yağlar	Tüm ürünler
Sıvı pektin	Tüm ürünler
Turunçgil kabuğu	Reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle
Itır (*Pelargonium odaratissimum*)	Ayvadan yapılmış reçel, ekstra reçel, jöle, ekstra jöle

~~Cin, şarap ve likör şarabı, fındık~~, aromatik bitkiler, ~~baharatlar~~, vanilya ve vanilya ekstraktları	Tüm ürünler
Vanilin	Tüm ürünler

yaprakları	
Sert kabuklu meyveler, aromatik bitkiler, baharat, vanilya ve vanilya ekstraktları	Tüm ürünler
Vanilin	Tüm ürünler

Gerekçe: Avrupa Birliği'ne uyum

EK – 2 (Değişik: RG-09/03/2007-26457)
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 tutulabilir.
4) ~~Ekstra ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddelerde sülfürdioksit ve tuzları kullanılamaz. Diğer ürünlerin üretiminde kullanılan hammaddelerde, sülfürdioksit (E 220) ve 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 kullanılabilir.~~
b) Reçel yapımında kullanılan kayısı ve erikler, dondurarak kurutmanın yanı sıra diğer kurutma metotları ile de kurutulabilir.
c) Turunçgil kabukları tuzlu suda saklanabilir.

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 tutulabilir.
b) Reçel yapımında kullanılan kayısı, incir ve erikler, dondurarak kurutmanın yanı sıra diğer kurutma metotları ile de kurutulabilir.
c) Turunçgil kabukları tuzlu suda saklanabilir.

***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 BİLDİRME 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.