

Tarım ve Orman Bakanlığından:

## **TÜRK GIDA KODEKSİ MEYVE ŞARABI TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2021/...)**

### **Amaç**

**MADDE 1** – (1) Bu Tebliğın amacı; meyve şarabının tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, işlenmesi, üretilmesi, depolanması, taşınması, muhafaza edilmesi, piyasaya arzı ve coğrafi işaretlerinin korunmasına ilişkin özelliklerini belirlemektir.

### **Kapsam**

**MADDE 2** – (1) Bu Tebliğ, meyve şarabını kapsar.

### **Dayanak**

**MADDE 3-** (1) Bu Tebliğ 19/02/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

### **Tanımlar**

**MADDE 4-** (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan;

a) Meyve Şarabı: Sadece üzüm hariç, taze ve yenilebilir meyvelerin suyu veya pulpu (özü) veya bu meyvelerin konsantreden üretilen meyve suyunun kısmen veya tam fermantasyonundan elde edilmiş, bal ve/veya şeker eklenerek veya eklenmeyerek, fermantasyondan sonra fermentasyon aşamasında kullanılan meyvenin suyu ve/veya konsantre meyvenin suyu eklenerek veya eklenmeyerek üretilen alkollü içkiyi,

b) Cider/Elma şarabı: Sadece taze elma suyu veya konsantreden üretilen elma suyunun veya bunların karışımının tamamen veya kısmen fermantasyonu ile elde edilmiş, en fazla %25 oranında armut suyu eklenen veya eklenmeyen, fermantasyondan önce veya sonra şeker eklenen veya eklenmeyen, fermantasyondan sonra taze veya konsantre elma suyu eklenen veya eklenmeyen alkollü içkiyi,

c) Perry/Armut Şarabı: Sadece taze armut suyu veya konsantreden üretilen armut suyu veya bunların karışımının tamamen veya kısmen fermantasyonu ile elde edilen, en fazla %25 oranında elma suyu eklenen veya eklenmeyen, fermantasyondan önce veya sonra şeker eklenen veya eklenmeyen, fermantasyondan sonra taze veya konsantre armut suyu eklenen veya eklenmeyen alkollü içkiyi,

ç) Coğrafi işaret: Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş meyve şarabını gösteren işaretleri,

d) Hacmen doğal alkol miktarı: 20°C sıcaklıktaki üründe var olan saf alkol hacminin, aynı sıcaklık derecesinde toplam ürün hacmine oranını,

e) Hacmen gerçek alkol miktarı: 20°C sıcaklıktaki ürünün %100 hacmindeki aynı sıcaklıkta ölçülen hacmen saf alkol miktarını,

f) Hacmen potansiyel alkol miktarı: Üründeki şekerin tamamının fermantasyonu sonucu elde edilen, 20°C sıcaklıktaki ürünün %100 hacmindeki aynı sıcaklıkta ölçülen hacmen saf alkol miktarını,

g) Hacmen toplam alkol miktarı: Hacmen gerçek alkol miktarı ile hacmen potansiyel alkol miktarının toplamını,

ğ) Satış adı: Bu Tebliğde belirtilen meyve şaraplarının adını,

h) Tanımlama: Meyve şaraplarının spesifik karakteristiklerinin listesini,

ifade eder.

### **Genel işlemler**

**MADDE 5-** (1) Meyve şaraplarının üretimindeki işlemler aşağıda yer aldığı gibidir:

a) Tatlandırma: Meyve şaraplarının tatlandırılmasında aşağıda yer alan ürünlerin kullanılmasına izin verilir;

1) Yarı beyaz şeker, beyaz şeker, rafine beyaz şeker, dekstroz, fruktoz, glukoz şurubu, sıvı şeker, invert sıvı şeker, invert şeker şurubu,

2) Bal,

b) Su ilavesi: Meyve şaraplarının üretiminde kullanılan tatlandırıcıların çözündürülmesi, ürünün nihai kompozisyonunun ayarlanması için 17/2/2005 tarihli ve 25730 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun suyun gerekli dozda kullanılmalıdır.

### **Meyve şarabının özellikleri**

**MADDE 6-** (1) Bu Tebliğ kapsamında bulunan meyve şaraplarının tanımları ve özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Meyve şaraplarının hacmen gerçek alkol miktarı en az %7 olmalıdır. Cider/Elma şaraplarında ve Perry/Armut şaraplarında hacmen gerçek alkol miktarı %8,5’ten az olmalı, diğer meyvelerin şaraplarında %14’ten az olmalıdır.

b) Meyve şarapları tatlandırılabilir.

c) Meyve şaraplarına alkol ilave edilemez.

ç) Meyve şarapları aromalandırılmaz.

d) Meyve şarapları renklendirilemez.

e) Meyve şaraplarına ilave karbondioksit eklenemez.

f) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin hazırlanmasında kullanılan su, İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelikte yer alan özelliklere uygun olmalı ve katılacak su ürünün doğasını değiştirmemelidir. Bu ürünlerin üretiminde distile, demineralize, değiştirilebilir veya yumuşatılmış su kullanılabilir.

g) Meyve şaraplarında, invert şeker cinsinden şeker içeriğine göre isimlendirme aşağıdaki şekilde olmalıdır;

<b>Şeker içeriği</b>	<b>İsmlendirme</b>
< 30 g/L	Sek
≥ 30 g/L ve < 50 g/L	Dömi sek
< 80 g/L ve ≥ 50 g/L	Tatlı

ğ) Meyve şaraplarının coğrafi işaret koruması alabilmesi için, 22/12/2016 tarihli ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ikinci kitapta yer alan coğrafi işaret başvurusunda istenen hususlara ilave olarak, ürünün elde edildiği ana ham maddenin belirtilmesi gerekmektedir.

### **Özel hükümler**

**MADDE 7 –**(1) Birden fazla meyve suyu veya pulpu (özü) veya konsantreden üretilen meyve suları karıştırılarak karışık meyve şarabı ve benzeri ürünler üretilemez.

(2) Bu Tebliğ’de yer alan coğrafi işaretler, Türk Patent ve Marka Kurumunca coğrafi işaret olarak tescil edilmesi halinde Türkiye’de koruma altına alınır.

(3) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler en az %5 fermantasyon uçucularını içerir.

### **Katkı maddeleri**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılacak katkı maddeleri 30/6/2013 tarihli ve 28693 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

### **Enzimler**

**MADDE 9** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan enzimler 24/2/2017 tarihli ve 29989 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Enzimleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

### **Bulaşanlar**

**MADDE 10** – (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.

### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur

### **Veteriner ilaçları kalıntı limitleri**

**MADDE 12** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlere hayvansal bir bileşen ilave edildiğinde veteriner ilaç kalıntı düzeyi, 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 Yönetmeliğine uygun olur.

### **Hijyen**

**MADDE 13** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler; 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliği ile 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliğinde yer alan hükümlere uygun olur.

### **Ambalajlama**

**MADDE 14** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajları, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelikte yer alan hükümlere uygun olur.

### **Etiketleme**

**MADDE 15** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin etiketlenmesinde 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulur:

- a) Ürün adı kullanılan meyve adıyla desteklenebilir.
- b) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde “tatlı” ve “dömisek” ifadelerine ek olarak, şeker içeriği invert şeker cinsinden g/L olarak belirtilebilir.
- c) Bu Tebliğde tanımlanmamış ürünlerin sunumu ve etiketlenmesinde, bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri işaret edecek şekilde “benzer”, “tip”, “stil”, “gibi”, “orada üretildiği tarzda”, “patent”, “aroma” ve benzeri herhangi bir ifade kullanılamaz.

**Taşıma ve depolama**

**MADDE 16** – (1) Bu Tebliğde yer alan ürünlerin depolanması ve taşınmasında Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin gıdaların taşınması ve depolanması ile ilgili hükümlerine uyulur.

**Numune alma ve analiz metotları**

**MADDE 17** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik esaslarına göre numune alınır; alınan numunelere ulusal veya uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

**İdari yaptırım**

**MADDE 18** – (1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre idari yaptırım uygulanır.

**Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1** – (1) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri 31/12/2022 tarihine kadar bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

**Yürürlük**

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

**Yürütme**

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