



# TÜRKİYE ESNAF VE SANATKÂRLARI KONFEDERASYONU

AR-GE MÜDÜRLÜĞÜ

04.07.2017\* 1476

SAYI : AR-GE.GI.23.17/267  
KONU : Üzüm Pekmezi Tebliği

## BİRLİKLERE...60..... SAYILI GENELGE

Bilindiği üzere, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından hazırlanan “Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği” 30/06/2017 tarihli ve 30110 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanmıştır.

Söz konusu Tebliğin amacı; üzüm pekmezinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir. Buna göre; **söz konusu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri;**

- Üzüm pekmezi; tat durumuna göre tatlı ve ekşi pekmez olarak iki gruba, kıvamına göre sıvı ve katı pekmez olarak iki tipe ayrılmaktadır.
- Katı üzüm pekmezi; açık sarıdan açık kahverengiye kadar değişen renkte, katı görünüşte, kesildiğinde faz ayrılması ve akışkan bir eğilim göstermeyen yapıda olur.
- Sıvı üzüm pekmezi; açık kırmızı kahverengiden koyu kırmızı kahverengiye kadar değişen renkte, kıvamlı ve akışkan bir yapıda olur.
- Üzüm pekmezi kendine has tat, koku ve homojen yapıda olup, yanık tat bulundurmaz.
- Sıvı üzüm pekmezi kristalleşmemiş yapıda olur.
- Çeşni maddeleri sadece katı üzüm pekmezi üretiminde kullanılır ve ürünün net kütlesindeki çeşni maddelerinin oranı en az %5 olur.
- Üzüm pekmezinde yabancı madde bulunamaz. Üzüm pekmezinde üretim teknolojisi gereği oluşabilecek tortu yabancı madde olarak değerlendirilmez.
- Üzüm pekmezinin ticari glukoz, fruktoz ve benzeri şekerler ile seyreltilmesi ve/veya çoğaltılması yoluyla meyveli şekerli şurup, üzüm tatlısı ve üzüm pekmezi şurubu gibi isimlerle ürünler üretilemez.
- Üzüm pekmezinin fiziksel ve kimyasal özellikleri söz konusu Tebliğ’in EK-1’inde verilmiştir.
- Anılan Tebliğ kapsamında bulunan ürünlerde katkı maddesi kullanılmaz.

**FEDERASYONLAR**  
Türkiye Şoförler ve Otomobilciler Federasyonu  
Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu  
Türkiye Madeni Eşya Sanatkarları Federasyonu  
Türkiye Ağaç İşleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu  
Türkiye Kahveciler, Kırathaneciler, Büfeciler Federasyonu  
Türkiye Elektrik, Elektronik ve Benzerleri Teknisyenleri Esnaf ve Sanatkarları Federasyonu  
Türkiye Terziler, Konfeksiyoncular ve Giyim Sanatkarları 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 Sanatkarları Federasyonu  
Türkiye Sebzeciler, Meyveciler ve Seyyar Pazaracılar Esnaf ve Sanatkarları 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 • Kutahya • 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  
• Kırkkale • 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, 3142 Oda, 491 meslek dalıyla ülke düzeyinde ve yaklaşık iki milyon üyeye sahip en büyük sivil toplumdur.

TESK; Avrupa Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar Birliği (UEAPME-Brüksel - Belçika) Uluslararası Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeler ve Sanatkarlar 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 TÜRKISCHEN 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:

Söz konusu Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri Tebliğin EK-1'inde yer alan maltoz, rafinoz ve tartarik asit/malik asit oranına ilişkin hükümlerine Tebliğin yayımı tarihinde, Tebliğin diğer hükümlerine ise 31/10/2017 tarihine kadar uymak zorundadır. Ayrıca; Tebliğin yayım tarihinden önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, yürürlükten kaldırılan Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği (Tebliğ No: 2007/27) hükümlerine uymak zorundadır.

Bilgilerinizi ve söz konusu Tebliğin incelenerek, bağlı odalarınız aracılığı ile ilgili esnaf ve sanatkarlara duyurulması hususunda gereğini rica ederiz.

  
Naci SULKALAR  
GENEL SEKRETER

  
M. Burhan AKSAK  
GENEL BAŞKAN VEKİLİ

**EKLER:**

**Ek-1** Türk Gıda Kodeksi Üzüm Pekmezi Tebliği  
([www.tesk.org.tr](http://www.tesk.org.tr) adresinde yer almaktadır.)

**BİLGİ İÇİN:**

Türkiye Bakkallar ve Bayiler Federasyonu  
Türkiye Lokantacılar, Kebapçılar, Pastacılar ve Tatlıcılar Federasyonu  
Türkiye Fırıncılar Federasyonu