

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ
GENEL SEKRETERLİĞİ**



Sayı : 35649853-TİM.KİB.GSK.TEŞVİK.2026/1812-3314

Giresun, 14/10/2026

Konu : Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği

E-POSTA

**KARADENİZ İHRACATÇI BİRLİKLERİ ÜYELERİNE SİRKÜLER
2026 / 489**

Sayın üyemiz,

T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü yazısına atfen,
Türkiye İhracatçılar Meclisinden (TİM) alınan 13/10/2026 tarih 503-2760 sayılı yazıda;

Türk Gıda Kodeksi Hazırlama Yönetmeliği çerçevesinde bir örneği ilişik "Türk Gıda Kodeksi Reçel, Jöle, Marmelat ve Tatlandırılmış Kestane Püresi Tebliği" taslağının hazırlandığı belirtilmekte ve söz konusu taslağa ilişkin olarak görüşlerimiz talep edilmektedir.

Bu bağlamda, söz konusu taslağa ilişkin olabilecek görüş ve önerilerin ilişikteki görüş tablosunda belirtilmek suretiyle **en geç 04 Kasım 2026 Çarşamba günü mesai saati bitimine kadar** Genel Sekreterliğimize (arge@kib.org.tr e-posta adresine) iletilmesi gerektiği hususunu bilgilerinize sunarız.

e-imzalıdır

Sertaç Ş. TORAMANOĞLU
Genel Sekreter

EKLER:

Ek.1 – Taslak Tebliğ (6 Sayfa)

Ek.2 – Görüş Formu (1 Sayfa)

Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
Atatürk Bulvarı No:19/E PK.51 28200 GİRESUN
Telefon: 0.454.2162426 (PBX)
Faks: 0.454.2164842-2168890
e-posta: kib@kib.org.tr Kep: kib@hs01.kep.tr
Web : www.kib.org.tr

Ayrıntılı bilgi için: Can ATİK - Uzman Yardımcısı
Sertaç Ş. TORAMANOĞLU
tarafından 5070 sayılı kanun
gereğince güvenli elektronik imza
ile imzalanmıştır.

**TÜRK GIDA KODEKSİ REÇEL, JÖLE, MARMELAT VE TATLANDIRILMIŞ
KESTANE PÜRESİ TEBLİĞİ
(TASLAK)**

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğın 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,

i) 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.

i) 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 hesaplama dâhil edilmez.

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

j) Geleneksel marmelatla 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, karışımında 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 işleme 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 alışlagelmiş 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 davranışlar 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
İtır (<i>Pelargonium odoratissimum</i>) 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,

iřlemlerine tabi tutulabilir.

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

c) Turunçgil kabukları tuzlu suda saklanabilir.

GÖRÜŞ FORMU*

Görüş Bildiren Kurum:

Taslağın Genel Üzerindeki Görüş ve Değerlendirme		
Birlik/Firma	Mevcut Metin	Öneri/Teklif Metni
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		
Değerlendirme		

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