

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 teknolojisine 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, 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.

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.

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,

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,

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.

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 içine dahil edilmez. Ancak iyi üretim uygulamaları ile çekirdek, tohum ve kabuk bileşenleri veya parçalarının uzaklaştırılmadığı 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 duyuşal, 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 ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri yine uygun fiziksel işlemlerle meyve suyu konsantresine geri kazandırılabilir.

ç) Meyve nektarı özellikleri:

1) Sadece ilave şekerli 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 uygulanabilir.

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 işlemlerle geri kazandırılabilir.

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.

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.

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.

(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-9Bölüm 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.

Katkı maddeleri

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

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, 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 9 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin 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, 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.

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.

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.

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 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 iliştilmiş 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.

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.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 15 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden numune alınması ve analizleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olur.

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.

İdari yaptırım

MADDE 17 –(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 18 – (1) 30/12/2006 tarihli ve 26392 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği yürürlükten kaldırılmıştır.

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.

Yürürlük

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

Yürütme

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

EK-1

ÜRETİM SIRASINDA UYGULANABİLECEK İŞLEMLER VE İŞLEM YARDIMCILARI

a) Mekanik Ekstraksiyon İşlemleri

b) Fiziksel İşlemler: Elde edilen meyve suyu, 5 incimaddenin birinci fıkrasının (a) bendinde sıralanan özellikleri karşılamak koşuluyla, meyve suyu konsantresi üretimi için üzüm haricindeki meyvelerin yenilebilir kısmından suyun ekstraksiyonu dahil, mutlak fiziksel işlemler

c) Kültürleme işlemi uygulanan meyvelerden elde edilen üzüm suyuna, son üründeki toplam kültürleme 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 çökeltilme ajanları
- k) Gıdalar ile temasına izin verilen, turuncuğil meyve sularında limonoid glukositler, asit, oligosakkaritler de dahil olmak üzere şekerler veya mineral içeriği önemli derecede etkilemeden, limonoid ve narancın içeriğini azaltmak için kullanılan kimyasal inert adsorpsiyon yardımcıları
- l) Durultma işlemi amacıyla buğday, bezelye veya patatesten elde edilen bitkisel proteinler

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) Fruchtendrank: Meyve nektarları için
- b) Süßmost
Süßmost nitelemesi "Fruchtsaft" veya "Fruchtnektar" türünisimleri 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) "æblemest": Şeker ilave edilmemiş elma suları için
- d) 1) "sursaft": 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": Şeker eklenmemiş elma suları için
- f) "mosto": Üzüm suyu ile eş anlamlı olarak
- g) "smiltsērķšku sula ar cukuru" veya "astelpaju mahl suhkruga" veya "słodzony sok z rokitnika": İlave şeker miktarı 140 g/L'den fazla olmayan yabancı içdelerden elde edilen meyve suları için kullanılır.

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
Beyaz frenk üzümü	25
Kırmızı frenk üzümü	25
Bektaşi üzümü	30
Yabani içde	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/Tarçmelması	25
Kustard elması/Bullock's heart	25
Hint ayvası	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 turuncgiller	50
Ananas	50
Domates	50
Bu kategoriye giren diğer meyveler	50

EK – 4

KONSANTREDEN ELDE EDİLEN MEYVE SUYU VE PÜRESİ İÇİN MİNİMUM BRİKS DERECESESİ

Meyvenin Adı	Botanik Adı	Konsantreden elde edilen meyve suyu ve püresi için minimum briks derecesi
Elma (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11.2
Kayısı (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11.2
Muz (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L.(plantainler hariç)	21.0
Siyah frenk üzümü(*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11.0
Üzüm/grape(*)	<i>Vitis vinifera</i> L.ve hibritleri <i>Vitis labrusca</i> L.ve hibritleri	15.9
Greyfurt(*)	<i>Citrus x paradisi</i> Macfad.	10.0
Guava(**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8.5
Limon(*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8.0
Mango(**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13.5
Portakal(*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.)Osbeck	11.2
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12.0
Şeftali(**)	<i>Prunus persica</i> (L.)Batsch var.persica	10.0
Armut(**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11.9
Ananas(*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12.8
Ahududu(*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7.0
Vişne(*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13.5
Çilek(*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7.0
Domates(*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5.0
Mandalina(*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11.2
Beyaz frenk üzümü	<i>Ribes rubrum</i> L.	10.0
Kırmızı frenk üzümü	<i>Ribes rubrum</i> L.	10.0
Bektaş üzümü	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	7.5
Yabani iğde	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	6.0
Çakal eriği	<i>Prunus spinosa</i> L.	6.0
Erik	<i>Prunus domestica</i> L.	12.0
Mürdüm eriği	<i>Prunus domestica</i> L.subsp. domestica	12.0
Kuş Üvezi	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	11.0
Kuşburnu	<i>Rosa canina</i>	9.0
Yüksek boylu maviyemiş	<i>Vaccinium corymbosum</i> L.	10.0
Açık boylu maviyemiş	<i>Vaccinium angustifolium</i> L.	10.0
Yaban mersini / Çoban Üzümü	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	10.0
Mürver yemişi	<i>Sambucus nigra</i> L.	10.5
Büyük Meyveli Vaksiniyum	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	7.5
Liçi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	11.2
Azerola/ Barbados Kirazı	<i>Malpighia puniceifolia</i> L.	6.5
Sursop /Tarçın elması	<i>Annona muricata</i> L.	14.5
Hint ayvası	<i>Annona squamosa</i> L.	14.5

Nar	<i>Punica granatum L.</i>	13,0
Kaşev/ Kaju meyvesi	<i>Anacardium occidentale L.</i>	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.		