

**TGK-MEYVE SUYU VE BENZERİ ÜRÜNLER TEBLİĞİ**  
**(TEBLİĞNO: 2006/56)**

30 Aralık 2006 CUMARTESİ

**Resmî Gazete**

Sayı : 26392

**Amaç**

**MADDE 1 –** (1) Bu Tebliğin amacı; meyve suyu ve benzeri ürünlerin 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; meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu, meyve nektarı, meyve püresi ve meyve püresi konsantresini kapsar.

**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.

**Tanımlar**

**MADDE 4 –** (1) Bu Tebliğde geçen;

- a) Bal: "Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği"ne uygun balları,
- b) Konsantreden üretilen meyve suyu: Meyve suyu konsantresine, su ve işleme sırasında ayrılan aromanın ve gerektiğinde pulp ve meyve keseciklerinin tekrar kazandırılmasıyla elde edilen ürünü,
- c) Meyve: Bu Tebliğde kapsamında yer alan ürünlerin üretilmesi için gerekli özelliklere sahip domates hariç tüm meyveleri,
- ç) Meyve nektarı: Meyve suyuna, konsantreden üretilen meyve suyuna, meyve suyu konsantresine, meyve suyu tozuna, meyve püresine veya bunların karışımına, su ve şekerlerin ve/veya balın ilave edilmesiyle elde edilen, EK-3'de belirtilen hükümlere uygun, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,
- d) Meyve püresi: Suyunu uzaklaştırmadan, bütün veya kabuğu soyulmuş meyvenin yenilebilen kısmının elekten geçirilmesiyle elde edilen, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,
- e) Meyve suyu: Sağlam, olgun, taze veya soğukta muhafaza edilmiş meyvelerden, tek meyveden veya daha fazla meyvenin karışımından elde edilen, elde edildiği meyve ve meyvelerin karakteristik renk, aroma ve tadına sahip, fermente olmamış ancak fermente olabilen ürünü,
- f) Meyve suyu konsantresi: Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun belirli oranlarda uzaklaştırılmasıyla elde edilen ürünü,
- g) Meyve suyu tozu: Bir veya daha fazla meyveden elde edilen meyve suyundan, fiziksel yollarla suyun olabildiğince ayrılması ile elde edilen ürünü,
- ğ) Meyve püresi konsantresi: Meyve püresindeki suyun belirli bir kısmının fiziksel yollarla uzaklaştırılması ile elde edilen ürünü,
- h) Pulp veya meyve kesecikleri: Suyunu uzaklaştırmadan aynı meyvenin yenilebilen kısımlarından elde edilen ürünü, turuncgil meyveleri için ise meyve etinden elde edilen meyve suyu keseciklerini,
- ı) Şeker: Meyve nektarı, konsantreden üretilen meyve suyu ve meyve suyu üretiminde kullanılan "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği"ne uygun şekerler, ifade eder.

**Ürün özellikleri**

**MADDE 5 –** (1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlere ait özellikler aşağıda verilmiştir:

- a) İşleme sırasında ayrılan aroma, pulp ve meyve kesecikleri aynı meyve suyuna geri kazandırılabilir.
- b) Konsantreden üretilen meyve suyuna ilave edilecek olan aroma, pulp ve meyve keseciği, aynı tür meyveden elde edilmelidir. Ancak meyve suyuna ilave edilecek olan aroma, pulp ve meyve keseciği söz konusu meyve suyunun üretimi sırasında ayrılan aroma, pulp ve meyve keseciği olmalıdır. Sadece üzüm suyuna tartarik asit tuzları geri kazandırılabilir.
- c) Turuncgil meyve sularında, meyve suyu meyve etinden gelmelidir.
- ç) Misket limonu suyu, kabuk oranı uygun işlemlerle en az seviyede tutulacak şekilde tüm meyveden elde edilir.
- d) Konsantreden elde edilen meyve sularına ilave edilecek su, meyve suyunun kalitesini etkilemeyecek şekilde, özellikle duyuusal, mikrobiyolojik ve kimyasal bakımdan uygun özelliklerde ve "İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmeliğe" uygun olmalıdır.
- e) Konsantreden elde edilen meyve suyunun duyuusal ve analitik özellikleri, aynı meyveden doğrudan elde edilen ve Madde 4 (b) bendinde tanımlanan meyve suyunun niteliklerinden daha düşük olmamalıdır.
- f) Doğrudan tüketime sunulan meyve suyu konsantrelerinde, suyun en az %50'si uzaklaştırılmış olmalıdır.
- g) Meyve nektarına şeker, fruktoz şurubu, meyve türevli şekerler ve bal eklenebilir. Ancak ilave edilen şeker ve/veya bal son ürünün toplam ağırlığının %20'sinden fazla olmamalıdır.
- ğ) Konsantreden üretilen meyve suyuna şeker ve fruktoz şurubu eklenebilir.

h) Meyve suyu üretiminde şeker kullanılabilir ancak kullanılacak şekerin su oranı %2'den düşük olmalıdır.

i) Sadece şekerli veya düşük enerjili olarak üretilen meyve nektarlarında şeker yerine, tamamen veya kısmen "Türk Gıda Kodeksi Gıda Maddelerinde Kullanılan Tatlandırıcılar Tebliği"ne uygun tatlandırıcılar kullanılabilir.

i) Madde 4 (e) bendinde yer alan meyve nektarı tanımı dikkate alınmaksızın, kayısı ve EK-3'ün 2. ve 3. kısımlarında yer alan meyveler, tek başlarına veya birbiriyle karıştırılarak şeker, bal ve/veya tatlandırıcı ilave etmeksizin nektar üretiminde kullanılabilir.

j) Armut ve üzüm dışındaki meyvelerden elde edilen meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi ve meyve suyu tozuna şeker ilave edildiği durumlarda kuru madde olarak ifade edilen şeker içeriği;

• Asitliliği düzenlemek için eklenecekse, 15 g/l

• Tatlandırıcı olarak kullanılacaksa 150 g/l'yi

geçmemelidir.

k) İlave edilecek olan şeker, hem asitliliği hem de tadı düzenlemek amacıyla kullanılacaksa 150 g/l'den fazla olmamalıdır.

l) Meyve suyu üretiminde limon suyu/limon suyu konsantresi veya asitliliği düzenleyici maddeler, şeker ile birlikte kullanılamaz.

m) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu ve meyve nektarı üretiminde asitliliği düzenlemek amacıyla, meyve suyuna susuz sitrik asit cinsinden en fazla 3 g/l limon suyu ve/veya limon suyu konsantresi ilave edilebilir.

n) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, gıda maddelerinde kullanılabilir özellikte karbondioksit kullanılabilir.

o) Meyve suyu ve püresinde;

1) etil alkol miktarı ağırlıkça 3 g/l

2) uçucu asitler miktarı 0.4 g/l

3) laktik asit 0.5 g/l'den

fazla olmamalıdır. Meyve nektarlarında EK-3'deki meyve oranları dikkate alınmalıdır.

ö) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu ve meyve nektarı üretiminde uygulanacak işlemler ve işlem yardımcıları EK-1'de verilmiştir.

p) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, meyve suyu tozu ve meyve nektarı ile ilgili özel isimlendirmeler EK-2'de verilmiştir.

r) Meyve suyu ve püresi için minimum briks değerleri ve meyve nektarlarına ait minimum meyve oranları Ek-3'te verilmiştir.

#### **Katkı maddeleri**

**MADDE 6** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde kullanılan katkı maddeleri, tatlandırıcılar ve renklendiriciler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Katkı Maddeleri Bölümüne uygun olmalıdır. Ayrıca;

Bu Tebliğin 1 nolu ekinde bahsedilen kükürtdioksit ile kükürtleme işlemi yapılan üzümün kullanıldığı üzüm suyunda kükürtdioksit miktarı 10 mg/L'den fazla olmamalıdır.

#### **Bulaşanlar**

**MADDE 7** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki bulaşanların miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar Bölümüne uygun olmalıdır.

#### **Pestisit kalıntıları**

**MADDE 8** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerdeki pestisit kalıntı miktarları, "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları Bölümüne uygun olmalıdır.

#### **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.

#### **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.

#### **Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme**

**MADDE 11** – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması, etiketlenmesi ve işaretleme "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama – Etiketleme ve İşaretleme Bölümünde yer alan genel kuralların yanı sıra aşağıdaki kurallara da uyulmalıdır.

a) Tebliğde yer alan ürünlerin satış isimleri tanımlarda yer alan isimlendirmeler olmalıdır. Ayrıca buna alternatif olarak EK-2'de yer alan isimler de kullanılabilir. Bu isimler ekte belirtilen koşullarda ve dilde olmalıdır.

b) Eğer ürün tek bir çeşit meyveden elde ediliyorsa, ürün ismindeki "meyve" ifadesi yerine söz konusu meyvenin adı kullanılmalıdır.

c) İki veya daha fazla meyveden elde edilen ürünlerde, limon suyunun asitliliği ve/veya tadı düzenlemek amacıyla kullanıldığı durumlar haricinde, ürün ismi kullanılan meyve suyunun veya pürenin azalan hacimlerine göre meyve isimleriyle desteklenmelidir.

c) Üç veya daha fazla meyveden elde edilen ürünlerde meyvelerinin isimleri yerine "karışık" veya aynı anlama gelen bir ifade ya da kullanılan meyve sayısını belirterek ifade edilmelidir. Ürün ismi kullanılan meyve suyunun veya pürenin azalan hacimlerine göre meyve isimleriyle desteklenmelidir.

d) Şeker ilave edilerek tatlandırılan meyve sularında, satış ismi "Tatlandırılmış" veya "Şeker İlave Edilmiş" ifadesini içermeli ve kullanılan şeker miktarı g/l olarak bu ifadenin devamında yer almalıdır.

e) Meyve suyu, konsantreden üretilen meyve suyu, meyve suyu konsantresi, 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 kesecikler etikette belirtilmelidir.

f) Meyve suyu ve nektarı konsantreden elde edilmiş ise "konsantreden üretilmiştir", eğer konsantre ile meyve suyu yada püresinin karışımından elde edilmiş ise "kısmen konsantreden üretilmiştir" ifadesi etiket üzerinde, ürün ismine yakın olarak yer almalıdır.

g) Meyve nektarları için, meyve suyu, meyve püresi veya bunların karışımının minimum miktarları, etiket üzerinde, meyve suyu veya meyve püresi cinsinden "meyve oranı en az % ....." ifadesi ile belirtilmelidir. İfade ürün ismi ile aynı yüzeyde olmalıdır.

ğ) Meyve suyu konsantresi eğer son tüketiciye sunulmayacaksa etiket bilgilerine ek olarak, etiket üzerinde ilave edilen şekerlerin, limon suyunun veya "Türk Gıda Kodeksi Renklendiriciler ve Tatlandırıcılar Dışındaki Gıda Katkı Maddeleri Tebliği"ne uygun asitliği düzenleyici maddelerin varlığı ve miktarları belirtilmelidir. Bu bilgiler ambalaj üzerinde, etikete iliştirilmiş olarak veya ayrı bir belge olarak verilebilir.

#### **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.

#### **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.

#### **Avrupa Birliğine uyum**

**MADDE 14 –** (1) Bu Tebliğ, 2001/112/EEC sayılı "Meyve Suları ve Benzeri Ürünlere İlişkin Konsey Direktifi" dikkate alınarak Avrupa Birliğine uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

#### **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.

#### **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 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 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; 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 5179 sayılı "Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun"a göre, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı'nca denetlenir.

#### **Yürürlükten kaldırılan mevzuat**

**MADDE 18 –** (1) Bu Tebliğle, 9/6/1998 tarih ve 23367 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan "Türk Gıda Kodeksi Meyve Suyu ve Benzeri Ürünler Tebliği" yürürlükten kaldırılmıştır.

**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 işyerleri ve satış yerlerinin faaliyetlerine 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.

#### **Yürürlük**

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

#### **Yürütme**

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

### **EK – 1.Üretim Sırasında Uygulanabilecek İşlemler ve İşlem Yardımcıları**

a) Mekanik Ekstraksiyon İşlemleri

b) Fiziksel İşlemler : Meyve suyu ve konsantreden üretilen meyve suyunun oluşturulmasında kullanılan meyve suyu konsantresi üretiminde, üzüm haricindeki diğer meyvelerin yenilebilen kısımlarından suyun ekstraksiyon işlemi gibi

c) Kükürtleme işlemi uygulanan meyvelerden elde edilen üzüm suyuna, son ürünlerdeki toplam kükürdioksit miktarı 10 mg/L'yi geçmeyecek şekilde fiziksel desülfitleme işlemi uygulanabilir.

ç) Pektolitik enzim

- d) Proteolitik enzim
- e) Amilolitik enzim
- f) Yenilebilen jelatin
- g) Tanin
- ğ) Bentonit
- h) Silikon aerojel
- ı) Aktif kömür
- i) Türk Gıda Kodeksinde gıda maddeleri ile temasına izin verilen, kimyasal inert filtrasyon yardımcıları ve perlit, yıkanmış diatomin, selüloz, çözünmeyen poliamid, polivinilpolipirolidon, polisitren gibi çökelti ajanları
- j) Gıda maddeleri ile temasına izin verilen, turuncgil meyve sularında limonoid glukosidler, asit, oligosakkaritler de dahil olmak üzere şekerler ve mineral içeriği önemli derecede etkilemeden, limonoid ve narancin içeriğini azaltmak için kullanılan kimyasal inert adsorpsiyon yardımcıları.

### **EK – 2.Meyve Suyu, Konsantreden Üretilen Meyve Suyu, Meyve Suyu Konsantresi, Meyve Suyu Tozu ve MeyveNektarı İçin Özel İsimler**

a) Vruuchtendrank : Meyve nektarları için

b) Süßmost

Süßmost ismi "Fruchtsaft" veya "Fruchtnektar" ürün isimleri ile bir arada kullanılabilir.

1) Sadece meyve suyundan, meyve suyu konsantrelerinden veya bunların karışımından elde edilen, doğal hallerinde yüksek miktarda asit olduğundan doğal olarak tüketilemeyen meyve nektarı için,

2) Uygunsa elma karıştırılan ama şeker eklenmemiş armut suyu için,

c) "succo e polpa" veya "somo e polpa" : Sadece meyve pürelerinden ve/veya meyve püresi konsantresi konsantrelerinden elde edilen meyve nektarları için,

ç) "æblemest" : Şeker ilave edilmemiş elma suları için

1) "sur ..... saft" : Siyah kuş üzümünden, kirazdan, kırmızı kuş üzümünden, beyaz kuş üzümünden, ahudududan,

çilekten veya mürver meyvelerden elde edilen şeker ilave edilmemiş meyve sularında, Danimarka dilinde meyve

isimleriyle birlikte kullanılır.

2) "sød ..... saft" veya "sødet ..... saft" bir litresine 200 gramdan fazla şeker ilave edilen meyve sularında,

Danimarka dilinde o meyve ismiyle birlikte kullanılır.

d) "äpplemust" : Şeker eklenmemiş elma suları için

e) "mosto" : Üzüm suyu

### **EK – 3.Meyve Suyu ve Püresi için Minimum Briks değerleri ve Meyve Nektarları için Minimum Meyve Oranları**

1)Asidik suyuyla birlikte doğal olarak tüketilemeyen meyveler

Meyvenin Adı	Botanik Adı	Konsantreden seyreltilen meyve suyu ve püresi için minimum briks derecesi	Meyve nektarında minimum meyve suyu ve/veya püresi miktarı (Son üründe % hacim olarak)
Çarkıfelek/Pasion meyvesi	<i>Passiflora quadrangulari</i>	13.5	25
Lulo	<i>Salnum quitoeuse</i> Lam.		25
Siyah frenk üzümü	<i>Ribes nigrum</i> L.	11.0	25

Beyaz frenk üzümü	<i>Ribes rubrum</i> L.	10	25
Kırmızı frenk üzümü	<i>Ribes rubrum</i> L.	10.0	25
Bektaşî üzümü	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	7.5	30
Yabani iğde	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	6.0	25
Çakal eriği	<i>Prunus spinosa</i> L.	6.0	30
Erik	<i>Prunus domestica</i> L.	12.0	30
Mürdüm eriği	<i>Prunus domestica</i> L.subsp. <i>domestica</i>	12.0	30
Kuş Üvezi	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	11.0	30
Kuşburnu	<i>Rosa sp.</i> L.	9.0	40
Vişne	<i>Prunus cerasus</i>	14.0	35
Diğer kirazlar	<i>Prunus avium</i>		40
Yaban mersini	<i>Vaccinium myrtillus</i> <i>corymbosum</i> L. <i>Angustifolium</i>	10.0	40
Mürver yemişi	<i>Sambucus nigra</i> L. <i>canadensis</i>	10.5	50
Ahududu	<i>Rubus occidentalis</i> L./ <i>R.idaeus</i> L.	11.1	40
Kayısı	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11.5	40
Çilek	( <i>Fragaria ananassa chiloensis</i> <i>virginian</i> )	7.5	40
Karadut/Böğürtlen	<i>Morus sp./Rubus furitcosus</i> L.		40
Bataklık yaban mersini L.	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i>	7.5	30
Ayva	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	11.2	50
Limon ve misket limonu	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. & citrus <i>auranti folia</i>	8.0	25
Bu kategoriye ait diğer meyveler			25

**2) Suyuyla birlikte doğal olarak tüketilmeyen düşük asitli, pulpumsu kıvamda veya yüksek miktarda aromalı Meyveler**

Mango/ Hintkirazı	<i>Mangifera indica</i> L.	13.5	25
Muz	<i>Musa species</i> <i>M.acuminata</i> ve <i>M.paradisiaca</i> )		25
Guava	<i>Psidium guajava</i> L.	8.5	25
Papaya /kavun ağacı	<i>Carica papaya</i> L.		25
Liçi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	11.2	25
Azerola	<i>Malpighia</i> <i>p.</i> (Moc.&Sesse)	6.5	25
Sursop	<i>Annona muricata</i> L.	14.5	25
Kustard elması	<i>Annona muricata</i> L.		25
Hint ayvası	<i>Annona squamosa</i> L.	14.5	25

Nar	<i>Punica granatum</i> L.	12.0	25
Kaşev fıstığı	<i>Anacardium occidentale</i> L.	11.5	25
İspanyol / Avrupa eriği	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda		25
Umbu		9.0	25
Bu kategoriye giren diğer meyveler			25

### 3) Suyuyla beraber doğal olarak tüketilebilen meyveler

Elma	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11.5	<b>50</b>
Armut	<i>Pyrus communis</i> L.	12.0	<b>50</b>
Şeftali	<i>Prunus persica</i> L.	10.5	<b>50</b>
Limon ve Misket limonu dışındaki turunçgiller			<b>50</b>
Ananas	<i>Ananas comosus</i> L sativis		<b>50</b>
Bu kategoriye giren diğer meyveler			<b>50</b>