

## BES N MADDELER TÜZÜ Ü

[(25.6.1985 – R.G. 58 – EK III – A.E. 322 Sayılı Tüzü ün), (24.12.1985 – R.G. 111 – EK III – A.E. 577), (18.11.1986 – R.G. 105 – EK III – A.E. 628), (3.12.1986 – R.G. 111 – EK III – Düzeltme), (11.3.1988 – R.G. 24 – EK III – A.E. 130), (9.4.1990 – R.G. 41 – EK III – A.E. 161), (13.5.1991 – R.G. 43 – EK III – A.E. 222), (30.9.1992 – R.G. 96 – EK III – A.E. 437), (23.11.1994 – R.G. 131 – EK III – A.E. 615), (25.1.1995 – R.G. 12 – EK III – A.E. 68), (15.11.1995 – R.G. 142 – EK III – A.E. 767), (21.3.1996 – R.G. 38 – EK III – A.E. 257), (5.9.2006 – R.G. 145 – EK III – A.E. 503), (16.6.2008 – R.G. 113 – EK III – A.E. 455), (26.11.2008 – R.G. 207 – EK III – A.E. 846), (22.4.2009 – R.G. 76 – EK III – A.E. 343), (6.7.2009 – R.G. 116 – EK III – A.E. 496), (6.1.2010 – R.G. 2 – EK III – A.E. 9), (16.2.2010 – R.G. 27 – EK III – A.E. 92), (10.4.2012 – R.G. 69 – EK III – A.E. 233), (28.4.2014 – R.G. 103 – EK III – A.E. 279) ve (9.6.2015 – R.G. 88 – EK III – A.E. 392) Sayılı Tüzüklerle Birle tirilmi ekli.]

## BES N VE LAÇ SATI YASASI

(Fasıl 261)

Madde 19 Altında Tüzük

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, Fasıl 261 Besin ve lâç Satı Yasası'nın 19'uncu maddesinin kendisine verdi i yetkiyi kullanarak a a ıdaki Tüzü ü yapar:

- Kısa sim 1. Bu Tüzük, "Besin Maddeleri Tüzü ü" olarak isimlendirilir.
- Tanımlar 2. Bu Tüzükte metin ba ka türlü gerektirmedikçe:  
"Yasa", Fasıl 261 Besin ve lâç Satı Yasasını;  
"Bakanlık", Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Sa lık i lerinden sorumlu Bakanlı ı, hayvansal orijinli besin maddelerinde Hayvancılık i lerinden sorumlu Bakanlı ı;
- 2.A.E. 628 / 86 "Laboratuvar", Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Sa lık Bakanlı ına ba lı Devlet Laboratuvarını, hayvan ve hayvansal orijinli besin maddelerinde, ilâveten Hayvancılık i lerinden sorumlu Bakanlı a ba lı Veteriner Dairesi Laboratuvarını;
- 2.A.E. 628 / 86 "Asidite", 100 gram maddede bulunan serbest asidi nötralize etmek için gerekli normal kalevinin cm<sup>3</sup> sayısını;
- "E.coli", Ba ırsak bakterilerinden Escherichia coli'yi; anlatır.
- Amaç 3. Bu Tüzü ün amacı, bütün besin maddelerinin ta ıyaca ı özel nitelikler ve bunların ne gibi hallerde toplum sa lı ına zarar verecek derecede bozulmu , hangi hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılaca ını düzenlemektir.
4. Bütün besin maddelerinin ve bunların konuldu u kap ve malzemenin bu tüzükte gösterilen nitelikleri ta ıması ve toplum sa lı ına uygun ekilde temiz bulunması zorunludur.

Kirlenmi , niteliklerini kaybetmi veya niteliklerinin de erleri azalmı , koku mu , i reñç görünümlü, kurtlanmı , küflenmi , içinde patojen bakteriler ve parazitler üremi veya zararlı mikropların toksinleri bulunan veyahut nedeni ne olursa olsun zararlı kimyasal maddelerle muamele edilmi besin maddelerinin yapılması, hazırlanması, muhafaza ve satı ı yasaktır.

Fasıl 261

5. Halkın tüketimi için yapılan her türlü besin maddelerinin yapıldı ı, hazırlandı ı veya küçük orijinal ambalajlara bölünmek suretiyle i lem gördü ü bütün yerler Bakanlıktan izin alınmaksızın i letilemezler. Bu yerlerin her türlü teknik ve sa lık ko ullarının yetersizli inden ve içinde çalı anların sa lıklı ve temiz olmalarından ve yasa kurallarına göre belirli zamanlarda sa lık muayenelerinden dolayı ceza sorumlulu u, bu kurulu ları i letenler veya ki isel ihmali olan i çiler hakkında uygulanır.

6. Her türlü besin maddelerinin yapıldı ı, hazırlandı ı, küçük ambalajlara bölündü ü veya muhafaza olundu u ve satıldı ı yerlerin ve kurulu ların içindeki alet ve aparatların, besin maddelerinin ta ındı ı, içine konuldu u araç ve kapların tamamen temiz bulunması ve bütün bu evrelerde besin maddelerinin her türlü kirlenmeden korunması zorunludur.

R.G.  
Ek III  
A.E. 321

7. Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde izin verilmi haller dı ında herhangi bir besin maddesinin boyanması veya renginin alınması veyahut gerçek durumunu gizlemek için herhangi bir i lemden geçirilmesi yasaktır.

Adıgeçen tüzük gere ince boyanmı veya içine koruyucu maddeler katılmı besin maddeleri “ saf ” ve “ tabii ” gibi tanımlamalarla satılamazlar.

8. Besin maddelerinin ultraviyole ı ınlar ile “irradie” edilmek veya özel bir i lemden geçirilmek suretiyle suni olarak vitamin katılmı (vitaminize) yahut mevcut vitamini ço altılmı bir halde satı a sunulması ve satılması Bakanlı ın izinlerine ba lıdır. Bu suretle izni alınmamı olan bu tür besin maddeleri sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılır.

9. Kokuları, yanındaki e yaya sinen petrol ve benzeri maddelerle, süt, ya , un ve ekmeğ gibi yabancı kokuları kolaylıkla alabilenler koku sinecek ekilde bir arada bulundurulamaz.

3.A.E. 628 / 86

10. Bilinen veya belirli besin maddelerinin konulması için hazırlanan, üzerinde buna dair bir simge bulunan kaynak suyu veya maden suları, gazoz, bira, arap i eleri gibi kaplara organik ve anorganik asitler, amonyak dezenfektan maddeler, petrol ve benzin gibi sa lı a zararlı ve zehirli maddeler konularak satı a çıkarılması, satılması ve böyle bir kap içine bu gibi maddeler konularak alıcıya verilmesi yasaktır.

11. Besin maddelerinin konuldu u, satıldı ı veya muhafaza edildi i yerlerdeki zararlı hayvanları ve böcekleri yok etmek için, arsenik veya arsenik bile ikleri, potasyum siyanür, baryum silikat, kükürt, talyum bile ikleri, striknin, çinko fosfür gibi zehirli kimyasal maddelerin kullanılması yasaktır. Bu gibi maddelerin kullanıldı ı yerlerde bulunan besin maddeleri, sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılır.

12. Besin maddeleri bilinen türlerine veya yapımlarında kullanılan girdi maddelerine göre isimlendirilir. Bu isimler, perakende satılmak üzere hazırlanan paket, kutu, i e gibi ambalajlar ile perakende olarak açıkta satılanların çekmece, torba, çuval, i e, kavanoz gibi kapları üzerinde görülecek ekilde ve okunaklı olarak gösterilir ve herhangi bir ekilde yapılan ilân ve raklâmlar ile tarife ve sair benzeri evrak üzerine de açıkça yazılır. Ancak ekmek, yumurta, meyve ve sebze gibi herkesce bilinen besinler hakkında bu tüzükte veya özel mevzuatında bu konuda ayrıca bir kayıt yoksa bu ekilde üzerlerine isimlerinin yazılması zorunlu de ildir.

2.A.E. 846 / 08

Besin maddelerinin ambalajlanması ve bu ambalajların etiketlenmesi zorunlu olup etiketlerinde; üreticinin veya ambalajlayıcının adı, adresi veya ithalâtçı, ihracatçı, sa layıcı da ıtıcı firmanın adı ve adresi veya fason üretim veya ambalajlama yaptırılması halinde üretim veya ambalajlama yaptırın firmanın adı ve adresi, besin maddesinin men ei, içindekiler, net miktarı, son kullanım tarihi, gerekti inde kullanım bilgisi ve/veya muhafaza artları, hacmen %1,2'den fazla alkol içerenlerin alkol miktarı belirtilmeden satı a sunulamaz. Besin Maddelerinin etiketlerinde üretici firma adı ve adresi bulunmadı ı durumlarda Bakanlıkça talep edilmesi halinde üretici firmanın adı ve açık adresi ithalatçı firma tarafından Bakanlı a yazı ile verilir.

2.A.E 130 / 88

Önceden bir besin maddesinin ithal izni bulunsa bile üretim tarihi ile son kullanma tarihi arasındaki süre ve/veya en iyi kullanma süresi'nin 1/3'ünü dondurmamı olacak ekilde ülkeye sokulmaları gerekir.

2.A.E. 257 / 96

thal edilen gıda maddelerinde tarihleme kolayca de i tirilebilir yapı tırma etiket (sticker) olamaz ve tarihlemede kullanılan rakamlar vatanda larımızın anlayabilece i ekilde Latince olmalıdır.

2.A.E. 161 / 90

Ancak ithal edilen besin maddesinin dondurulmu et olması halinde, ithal tarihinden en çok sekiz ay önce kesilmi hayvanlara ait dondurulmu etler ithal edilebilir.

2.A.E. 222 / 91

Üretim tarihi ile son kullanma tarihleri arasındaki süre bir yıldan fazla olan ürünler için de, üretim tarihi ile son kullanma tarihi arasındaki süre ve/veya en iyi kullanım süresinin 1/2'sini doldurmamı olacak ekilde Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ne sokulmaları gerekmektedir.

2.A.E. 279 / 14

Gıda maddelerinin her türlü etiket bilgileri Türkçe ve/veya ngilizce olmalıdır. Bu iki lisanın bulunmadı ı farklı lisanlarda etiket bilgisine sahip gıda maddelerinin üretimine ve piyasada bulunmasına izin verilmez.

2.A.E. 503 / 06

Gıda Maddelerinin İngilizce ve/veya Türkçe lisanslar ile yazılmış etiketlerinde; ambalaj ve biçimi sahte, yanıltıcı veya gıdanın doasına, özelliklerine, bileimine, miktarına, raf ömrüne, orjinine ve üretim metodlarına göre hatalı bir izlenim yaratacak; gıdanın sahip olmadığı etki ve özelliklere atıfta bulunacak, gıda maddesinin faydalarını, yararlarını ve etkilerini anlatan veya özellikleri açısından benzer olan gıdalara üstün olduğunu beyan edecek biçimde olmamalı; yanlış izlenimler yaratmak suretiyle doğrudan ya da dolaylı olarak, anlam karışıklığına yol açabilecek veya tüketiciyi başka gıda maddesi ile ilgili olduğunu düşündürebilecek yada tüketiciyi yanıltacak resim, şekil, ifade ve benzerlerini içermemelidir. Ayrıca etiketlerde özel beslenme amaçlı gıdalar dahil olmak üzere gıda maddesinin hastalıkları önleme, iyileştirme, tedavi etme ömrü uzatma alkolün etkisini azaltma ve uyuşturucu madde varlığını belirten ve çarıştıran ilgili ifadeler, şekiller ve resimler yer almaz. Olmaması gereken bu tür etiket bilgilerini içeren gıda maddelerinin üretimine, ithalatına ve piyasada bulunmasına izin verilmez.

3.A.E. 222 / 91

12A. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde üretilen besin (gıda) maddeleri için öngörülen son kullanım tarihleri (raf ömrü) ekli Cetvel I'de belirtildiği gibidir.

13. Besin maddeleri ile ambalajlarının üzerindeki her çeşit yazı, simge ve işaretlerin özellik, miktar ve kaynak bakımından, alıcının aldanmasına hiçbir olasılık vermeyecek şekilde olmalıdır. (Örneğin: Margarin üzerinde inek resmi ve suni bal üzerinde arı ve kovan resmi bulunamaz.)

4.A.E. 628 / 86

14. Üzerinde ağırlıklarının gösterilmesi gereken besin maddelerinin bu ağırlıkları net ağırlık olarak yazılmalıdır.

15. Besin maddelerine herhangi bir ifade özelliğine sahip olduğunu veyahut bile iminde doğaal olarak bulunan besin niteliklerinin ötesinde besleyici veya yararlı bir etkisi bulunduğ u hakkında kayıt ve işaretler koymak yasaktır.

3.A.E. 503 / 06

12'inci maddenin 7'inci paragrafında ve 15'inci maddenin 1'inci paragrafında belirtilen gıda maddelerinin etiket bilgilerinde uyulması gereken zorunluluklar aynı şekilde gıda maddelerinin yazılı, televizyon ve radyo reklamlarında da uygulanır. Gıda maddelerinin reklamları bu maddelerdeki kurallara uygun olarak yapılır. Gıda maddelerinin reklamlarında bu kurallara uygun reklam yapılmaması halinde bahse konu ürünler piyasadan toplatılır.

## K NC BÖLÜM

### Süt ve Sütten Yapılan Besin Maddeleri

#### KISIM I

#### Çi Süt

Tanım

5.A.E. 628 / 86

16. Çi süt, bir veya birden fazla tam süm ile bir veya birden fazla sıklı inek, koyun ve keçi cinsinden hayvanlardan elde edilen, içerisine herhangi bir madde karıştırılmamı , içerisinden herhangi bir maddesi alınmamı , beyaz veya krem renginde, kendisine özgü tat, koku ve kıvamda olan normal bir memesekresyonudur.

6.A.E. 628 / 86

17. İnsan besini olarak kullanılacak sütler hangi hayvandan alınmış ve onun ismi ile anılır.

Tür Özellikleri

18. Çi sütler, türlerine göre aşağıdaki özellikleri taşımalıdır:

- (1) Renk, koku, tat, kıvam ve görünüşleri doğal olmalıdır.
- (2) Asitlik dereceleri Soxhlet Henkel cinsinden;
  - İnek Sütünde en az 6,2 en çok 8,9
  - Koyun Sütünde en az 8,0 en çok 12,0
  - Keçi Sütünde en az 6,4 en çok 10,0
- (3) Yoğunlukları 15.6 °C da;
  - İnek Sütünde en az 1,028 en çok 1,039
  - Koyun Sütünde en az 1,030 en çok 1,045
  - Keçi Sütünde en az 1,028 en çok 1,041
- (4) Süt yağ miktarı % :
  - İnek Sütünde en az % 3,0
  - Koyun sütünde en az % 5,0
  - Keçi sütünde en az % 3,5
- (5) Yağsız kuru madde % :
  - İnek sütünde en az % 8,0
  - Koyun sütünde en az % 10,0
  - Keçi sütünde en az % 8,5olmalıdır.

19. Yağ oranı yönünden yukarıdaki madde 18'e uygunluk koşulu, alındığı hayvanın adıyla satılan sütler için aranır. Alındığı hayvanın adı belirtilmeden satılan çıkarılan çi süt en az % 3.0 süt yağ içermelidir.

7.A.E. 628 / 86

20. Nitelikleri aşağıda belirtilen sütler insan besini olarak kullanılamaz, satılamaz :

- (1) Süt aracılığıyla insanlara bulaşan veya sütlerin niteliklerini bozan bir hastalık taşıyan hayvanların sütleri veya hastalık etkeni bulunan sütler.
- (2) Doğumdan 15 gün önce ile 7 gün sonrasına kadar elde edilen sütler ve içinde yağ (kolestrum) bulunan sütler.
- (3) Sütle geçebilen arsenik, antimon, civa terbenin esansı, sarı sabır (aloes), iyot, striknin ve diğer alkaloidler, antibiyotikler ve benzeri ilaçlarla yapılan son tedavilerinin üzerinden 6 gün geçmeyen hayvanlardan sağlanan elde edilen sütler.
- (4) Her türlü bozulmayı önleyici (koruyucu-prezervatif) maddelerle, insan sağlığına zarar verecek ve sütün doğal niteliklerini bozacak veya deşirecek maddeleri içeren sütler.
- (5) Fena kokan, rengi deşimi veya boyanmış, içinde gözle görülebilecek derecede çok yabancı madde bulunan veya bir yerde bırakıldığı zaman yarım saat içinde kabın dibinde belirli miktarda tortu bırakan sütler.
- (6) İçerisinde kan, cerahat veya hayvanın diğer salgı ve dışkı maddeleri bulunan sütler.

- (7) Ate le seyreden herhangi bir hastalı a veya herhangi bir meme hastalı ına tutulmu hayvanların sütleri.
- (8) Herhangi bir safhada içine patojen mikroorganizma karı mı veya insan için zararlı toksinleri meydana gelmi sütler.
- (9) Bir ml'de 500,000'in üzerinde, total bakteri içeren sütler.

21. En az % 2 ya içerecek ekilde ya ı alınmı sütlere yarım ya lı ve % 2'den daha az içeren sütlere de ya sız sütler denilir. Yarım ya lı veya ya sız sütlerin, süt halinde besin olarak kullanılmak üzere satı ı yasaktır. Bu sütler, ancak peynir ve benzeri gibi bu özelliklerdeki sütlerle de yapılmasına izin verilmi sütlü besin maddelerinin yapılması için kullanılmak üzere, do rudan do ruya bu maddelerin yapım yerlerine satılabilirler.

Satı a sunma ve etiketleme  
8.A.E. 628 / 86

22. Çi süt, süte zarar vermeyecek malzemedan tercihan paslanmaz çelikten yapılmı sıkıca kapanabilen kaplar içinde 10 °C'ın altında so utulmu olarak ta ınır ve satı a sunulur. Bunların üzerine sütün türü (inek sütü, koyun sütü, keçi sütü gibi hangi hayvandan alındı ı) üreticinin ve/veya satıcının adı ve markası ve sa ım tarihini gösteren, yazıları silinmeyen bir etiket yapı tırılması zorunludur. Do rudan do ruya satı için kullanılmayan kapların etiketlenmesi zorunlu de ildir.

Perakende çi süt satı ı yasaktır.

Numune alma  
9.A.E. 628 / 86

23. Kimyasal analiz için alınacak süt örneklerinin miktarı 250 cc'dir. Numune, sütün bulundu u kap iyice çalkalanarak homojenlik sa landıktan sonra alınır ve numuneyi sıcak mevsimlerde bozulmaktan korumak için buz içinde lâboratuvara gönderilir. Buz bulunmadı ı takdirde analize gönderilecek her numune i esine 0.10 gr. potasyum bikromat eklenir. Numuneler cam veya mantar, kauçuk veya plastik kapaklı temiz i elere alınır veyahut satıldıkları kaplar içinde lâboratuvara gönderilir. Bakteriyolojik analiz örnekleri 100 cc olarak steril kaplara, aseptik ko ullarda, içine hiç bir kimyasal madde katılmadan alınır ve 10 °C'ın altında, aynı gün içinde lâboratuvara gönderilir.

## KISIM II

### Pastörize Süt

Tanım  
10. A.E. 628 / 86

24. Pastörize süt yabancı maddelerden mekanik yolla temizlenen ve bu Tüzü ün 16. maddesinde tanımlanan çi inek sütünün bu Tüzü ün 25. maddesinde öngörülen yöntemlerden birine göre i leme tabi tutulmasıyla elde edilen süttür.

11. A.E. 628 / 86

25. Çi inek sütünün pastörizasyonu 62.7 °C'da 30 dakika ;  
71.7 °C'da 15 saniye  
88.4 °C'da 01 saniye  
95.6 °C'da 005 saniye  
100 °C'da 001 saniye ısıtılması ve 5 °C'da so utulması ve bu ısı derecesinde tutulmasıyla yapılır.

12. A.E. 628 / 86 26. Pastörize sütler so utma derecesinde ambalajlanır ve 10 °C'ın altında saklanır, ta ınır ve satı a verilir. Bu sütlerin tam otomatik yıkama, doldurma ve kapatma tesislerinde doldurulması zorunludur.

27. Pastörize edilecek çi süt, önceden kaynatılamaz ve içine bozulmayı önleyici herhangi bir madde katılamaz.

Özellikler  
13. A.E. 628 / 86  
2.12.1986  
R.G. 111  
(Düzeltilme)

28. (1) Pastörize süt, bu tüzükte çi süt için öngörülen bütün özellikleri ta ıyacak, mililitresindeki total bakteri sayısı 50,000 (elli bin)'den, koliform bakteri sayısı 10 (on)'dan çok olmayacak, E. coli ve sa lık için zararlı herhangi bir bakteri ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.

(2) Ya lı pastörize sütün yüz mililitresinde 3 gr, yarım ya lılarda 1,5 gr süt ya ı bulunur. Bundan daha az süt ya ı içeren pastörize sütler ya sız (yavan) pastörize süt olarak satılabilir.

Katkılı Sütler

29. Pastörize süt, aromalı ve homojenize edilmek ko uluyla kakaolu olarak da tüketime verilebilir. Ancak, kullanılacak kakao, bu tüzükte belirtilen özellikte ve çözünebilir türden olacaktır. Kakaolu sütlerde 100 (yüz) mililitrede 1 gramdan az, 2 gramdan çok kakao bulunmayacak; ekerli olanlarında eker miktarı, sakkaroz olarak 100 (yüz) mililitrede 0.5 – 7.0 gr olacaktır. Katılacak kakao ve aroma maddesi ile di er maddeler için Bakanlıktan izin alınması zorunludur.

Etiketleme

30. Pastörize sütlerin buldukları kabların veya i elerin kapakları üzerinde yapımçı firmanın adı adresi, varsa tescil edilmi markası, sütün ya lı, yarım ya lı veya ya sız oldu u, pastörizasyon tarihi gün ve ay olarak kolayca okunabilir biçimde belirtilecektir.

14. A.E. 628 / 86

31. Pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satı ının tüketilmesi ve bu süre içinde sütlerin 10 °C altında saklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler, "Pastörize Süt" olarak satılamazlar.

Ambalaj

32. Pastörize sütlerin perakende satı ları için cam i eler veya Bakanlıkca izin verilmi ambalajlar kullanılır.

Örnek Alma  
15. A.E. 628 / 86

33. Pastörize sütlerin kimyasal ve bakteriyolojik analizleri için birer orijinal ambalaj içerisinde Lâboratuvara gönderilecek olan örnekler 10 °C'ın altında olmak ko ulu ile aynı gün içinde Lâboratuvara gönderilir.

### KISIM III

#### Sterilize Sütler

Tanımlar

34. Sterilize sütler, tekni ine uygun biçimde belli sıcaklı a ısıtılarak sporlu ve sporsuz mikroorganizmalarından arındırılmı homojenize edilmi , oda sıcaklı ında (20+1 veya 20-1) °C bozulmaya kar ı dayanıklılık gösteren, normal tat ve kıvamdaki sütlerdir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| UHT Süt<br>16.A.E. 628 / 86    | 35. U.H.T. yöntemiyle sterilize edilen süt: U.H.T. yöntemiyle sterilize edilen süt, özel düzenlerinde 135 ° - 150 °C'da çok kısa zamanda (2 – 6 saniye) direkt veya indirekt ısıtılarak elde edilen içme sütü olup, homojenize edilmiş, her türlü patojen mikroorganizmadan arındırılmış, oda sıcaklığında bozulmaya karşı dayanıklılık gösteren normal tat ve kıvamdaki süttür.   |
| Özellikler<br>17.A.E. 628 / 86 | 36. Sterilize sütler aşağıda belirtilen özellikleri taşıyacaktır:<br>(1) Sterilize sütler bu tüzükle belirtilen en iyi cins çikolata inek sütlerinden yapılmış olmalıdır.<br>(2) Sterilize sütlerde süt yağı miktarı yağlı tipte % 3'den, yağsız tipte % 1.5'den az olmamalı;<br>(3) Sterilize sütlerde, yağsız kuru madde miktarı % 8.0'dan az olmamalı;<br>(4) Sterilize sütler, metalimsi yanık ve okside olmuş, yahut doğal sayılmayan bir tat ve koku taşımamalı.<br>(5) Sterilize sütlerde katkı su bulunmamalı. |
| 17.A.E. 628 / 86               | (4) Sterilize sütler, metalimsi yanık ve okside olmuş, yahut doğal sayılmayan bir tat ve koku taşımamalı.  |
| 17.A.E. 628 / 86               | (5) Sterilize sütlerde katkı su bulunmamalı.   |
| 18.A.E. 628 / 86               | 37. Sterilize sütler, aromalı ve kakaolu olarak da tüketime verilebilir. Bu durumda bu tüzüğün 29. maddesinin konuya ilişkin hükümleri uygulanır.  |
| Ambalaj                        | 38. Sterilize sütler sütün sterilizasyonu ve birleştirim özelliklerini bozmayan ve sağlıklı a zarar vermeyen kaplarda piyasaya sürülür. Kapları deforme olmuş, bombaj yapmış, patlamış yada kapak gevemi, çökelti ve benzeri bozulma belirtileri gösteren sterilize sütler piyasaya sunulamazlar.  |
| Etiketleme                     | 39. Sterilize sütlerin ambalajları üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı veya yağsız olduğu, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri okunabilir bir biçimde belirtilir.   |
| 2.A.E. 343 / 09                | Ancak, uzun ömürlü sütlerin (UHT) son kullanım tarihi imal tarihinden itibaren dört ayı geçmemelidir.  |

#### KISIM IV

##### Koyula tırlım Süt

|                   |   |
|-------------------|---|
| Tanım             | 40. Koyula tırlım süt, sütün 1/5'den 1/8'e kadar bir kısım suyunun uçurularak veya alınarak koyula tırlması ile elde edilen bir süt ürünüdür. Bunlar yağlı, yağsız, ekserli veya ekersiz olarak tüketime verilir.   |
| 20. A.E. 628 / 86 | 41. ekersiz koyula tırlım süt (evapore süt) homojenize edilip koyula tırlan sütün hermetik kovalarda kalaylanmış ve laklandırılmış teneke kutulara doldurulup otoklavda sterilize edilmesi ile elde olunur. Yağlı koyula tırlım ekersiz sütte en az % 7.5 süt yağı, % 17.5 süt kuru maddesi ; yağsız koyula tırlım ekersiz sütte ise en az % 22 süt kuru maddesi bulunur. |
|                   | 42. ekserli koyula tırlım süt (kondense süt) pastörize edilip koyula tırlan sütün belli oranlarda sakkaroz katılıp soğutulduktan sonra, hermetik kovalarda kutulara doldurulması ile elde edilir.   |



Ya lı ekerli koyula tırlımı sütte100 (yüz) mililitrede en az 7,5 gram süt ya ı, 22 gram süt kuru maddesi ve 30 – 40 gram eker; ya sız ekerli koyula tırlımı sütle 100 mililitrede en az 24 gram süt kuru maddesi, 30 – 40 gram eker bulunur.

43. Koyula tırlımı sütler, koyula tırdıkları oranda sulandırıldıklarında, yapımlarında kullanıldıkları sütlerin özelliklerini göstermelidirler.

21.A.E. 628 / 86

44. Koyula tırlımı sütler, ambalajları ile 55 °C'lık etüvde 4 – 7 gün bekletildi inde mikroorganizma üremeyecektir.

45. Koyula tırlımı sütlerin ambalajları üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmi markası, sütün türü, net miktarı, koyula tırma oranı, gün, ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihi, seri numarası, saklama ve kullanma yöntemi yazılır.

46. Koyula tırlımı sütler, son kullanma tarihinden sonra tüketime verilemezler.

Örnek Alma

22.A.E. 628 / 86

47. Muayene ve analiz için Lâboratuvara açılmamı iki ayrı örnek gönderilir.

## KISIM V

### Süt Tozu

48. Süt tozu, sütün suyunun tekni ine göre uçurulması yoluyla elde edilir. çindeki süt ya ı oranına göre ya lı, yarım ya lı veya ya sız olarak adlandırılır.

49. Süt tozlarının rengi beyaz veya krem, kokusu ve tadı kendine özgü olacak; nem oranı % 4'ü geçmeyecek ve içinde hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

23. A.E. 628 / 86

(1) Kuru madde içerisindeki süt ya ı oranı, ya lı süt tozlarında a ırlık olarak % 26'dan az olmayacak, yarım ya lılarda % 1,5 – 26 olacak, ya sızlarda ise % 1,5'den çok bulunmayacaktır. Asitlik derecesi, süt asidi hesabıyla %0,17'yi geçmeyecektir.

23.A.E. 628 / 86

(2) Süt tozlarının 0,1 gramında koliform bakteri bulunmayacak bir gramda 50 binden fazla total jerm ve ondan çok maya ve küf bulunmayacak, patojen mikroorganizma üremeyecek.

24.A.E. 628 / 86

50. Süt tozları, yapımlarından sonra, hava, ı ık, ve nem geçirmeyecek biçimde ambalajlanır ve serin yerlerde saklanır. Bu ambalajlar üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmi markası, içindeki net süt miktarı, ya lı, yarım ya lı veya ya sız oldu u, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, seri numarası, sulandırma oranı, ambalajlama sırasında gaz ortamdan yararlanılmı sa gazın türü ve miktarı yazılı bir etiket bulundurulacak ; ambalaj içindeki tarifesinde bütün bu hususlar yazılacaktır. Son kullanma tarihi, yapım tarihini ya lı süt tozlarında 6 ay, yarım ya lı ve ya sız süt tozlarında ise bir yılı geçmeyecek.

51. İnsan gıdası olarak kullanılacak süt tozlarında suda çözünme oranı, püskürtme yöntemiyle yapılanlarda % 98, silindir yöntemiyle yapılanlarda % 85'den fazla olmamalıdır.

Örnek Alma

52. Süt tozlarından alınacak numune miktarı, yarım kilograma kadar olanlarda 250 gramdan az olmamak üzere bir veya birkaç ambalaj, daha büyüklerinde ise 250 gram olacaktır. Kimyasal muayene ve analiz için alınacak numuneler, kapalı kutular, cam veya mantar kapaklı kavanozlarda; bakteriyolojik muayene ve analiz için alınacak numuneler ise, aseptik kullarda, steril kaplarda laboratuvara gönderilecektir.

## KISIM VI

### Krema ve Kaymaklar

Krema Tanımı

53. Krema, sütlerin ısıtılması, santrifüje edilmesi ya da bir süre kendi halinde bırakılmasıyla elde edilen ve 100 gramında en az 18 gram süt yağı bulunan koyu kıvamlı süt ürünüdür.

Asitlik dereceleri süt asidi hesabıyla % 0,225'i geçmeyen kremalara tatlı krema, %0,225'den yukarı olanlara ekşi krema denir. Kremalarda asitlik derecesi % 0,67'den çok olamaz.

25.A.E. 628 / 86  
3.12.1986  
R.G. 111  
(Düzeltilme)

54. Pasta, dondurma ve benzeri gıda maddeleri yapımında kullanılan ya da oldu u gibi yenen kremaların tatlı krema özelliğinde olması, pastörize edilmesi, veya pastörize derecesinde ısıtılması zorunludur. Bu gibi kremalar nötralize edilemez. Pastörize kremaların bir gramında 10'dan çok koliform bakteri olmayacak, E.coli bulunmayacak, bakteri sayısı bir gramda en çok 40000 (kırk bin) olacak, küf, maya, protein ve yağ parçalayan mikroorganizma sayısı bir gramda 50'yi geçmeyecektir.

Ambalaj

55. Pastörize kremaların kapalı ambalajlarda satılması ve süt yağı oranının ambalajında belirtilmesi zorunludur.

Kaymak Tanımı

56. 100 gramında en az 60 gram süt yağı bulunan kremalara kaymak denir. Kaymakların pişirilmesi ya da pastörize edilmesi zorunludur.

Pastörize derecesi ve süresi, kullanılan aygıtın özelliğine göre saptanır. Kremanın pastörize edilmediği yerlerde, kremalı gıdalarda krema yerine pişirilmiş süt kayması kullanılabilir.

Pastörize kaymakların bulaşmayı önleyecek biçimde ambalajlanması, pişirilmiş kaymakların ise kapalı kaplarda satılması gerekir.

57. (1) Krema ve kaymakların içerisine, süt yağından başka yağ veya herhangi bir madde katılması yasaktır.
- (2) Kirli, kokulu, küflenmiş, acımsı ya da içinde patojen mikroorganizma ve toksinleri bulunan ve koku yapan mikroplar üreten krema ve kaymakların gıda yapımında kullanılması ve satılması yasaktır.

58. Krema ve kaymakların serin yerlerde ve yazın soğutulmuş tesisler içerisinde, temiz ve üstü kapalı olarak saklanması, doğrudan yenilmek üzere satılan pastörize krema ve kaymaklar ile pişirilmiş kaymakların tüketim sonuna kadar 10°C'nin altında bulundurulması zorunludur.

Örnek Alma

59. Krema ve kaymaklardan muayene ve analiz için alınacak numune miktarı, 200 gramdan az olmamak üzere bir veya birkaç ambalajdır. Ambalaj 200 gramdan büyük ise, kimyasal muayene ve analiz için temiz kaplara, bakteriyolojik muayene ve analiz için aseptik kovalarda, steril cam kaplara, 200 gram numune alınır ve aynı gün 10°C'ın altında lâboratuvara gönderilir.

## KISIM VII

### Yo urt ve Ayran

Tanım

60. Yo urt, en az 90°C'da ısıtılıp, mayalanma derecesine kadar so utulmu sütün, yo urt mayası katılarak laktik asit mayalanmasına tabi tutulmasıyla elde edilen özel kıvamda bir süt ürünüdür.

Yo urtlar, ya lı, yarım ya lı veya ya sız inek, koyun, keçi sütlerinden veya bunların karı mından yapılır.

61. Yo urt yapımında süte %5 – 10 oranında süt tozu da katılabilir. Ancak, kullanılacak süt tozunun erime oranı % 98'den az olmayacak ve bu Tüzük'te öngörülen niteliklere uygun bulunacaktır. Bu tür yo urtların etiketi üzerine süt tozu karı tırılarak yapıldı mın ve süt tozu oranının kırmızı renkte ve görülür biçimde yazılması zorunludur.

62. Yo urt yapılacak sütler, bu Tüzük'te öngörülen niteliklere uygun olacak ve sütün içine sütün yapısında bulunan do al maddelerden ba ka bir madde katılmayacaktır.

Ancak, ambalajında cins ve miktarı belirtilmek ko uluyla Bakanlıkca izin verilmi lezzet ve koku verici do al maddeler katılarak aromalı ve meyveli yo urtlar yapılabilir.

63. Yo urt mayası, içinde birbirine denk veya çok yakın sayıda Streptococcus termophilus ve Lactobacillus bulgaricus bulunan taze yo urt veya yo urt kültürüdür.

Bakanlıktan izin alınmadan ba ka bir maya veya ferment kullanmak suretiyle yo urt yapılamaz.

64. (1) Yo urtların rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görünü   do olmalıdır.
- (2) Yo urtlar kirlenmi , iyi fermante olmamı , küflenmi , acımı , kıvamı bozuk olmayacak ; asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %1,6'dan çok, % 0,8'den az bulunmayacak ; bir mililitrede 10'dan çok k f ve maya içermeyecektir.
- (3) Nitelikleri bu Tüzük'te öngörülenlere uygun olmayan sütten yo urt yapılamaz.
- (4) Yo urtlarda patojen mikroorganizma ve bir mililitresinde 10'dan çok koliform bakteri olmayacak, E. coli bulunmayacaktır.

65. Yo urtlar ya ve kuru madde oranlarına göre tam ya lı, yarım ya lı ve az ya lı yo urt olarak tüketime verilir:

- (1) Tam ya lı yo urtlarda süt ya ı en az %3, toplam kuru madde en az %15 ;

- (2) Yarım ya lı yo urtlarda süt ya ı en az %1,5, toplam kuru madde en az %13,5 ;
- (3) Az ya lı yo urtlarda süt ya ı %1,5'den az ve toplam kuru madde en az %11'dir.
- (4) Tam ve yarım ya lı yo urtlarda ya sız kuru madde oranı 100 gramda en az 12 gram olacaktır.

#### Ambalaj

66. Yo urtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sa lı na zarar vermeyecek, özellikleri bu Tüzük'te belirtilen cam, karton, paslanmaz çelik, aloksel alüminyum, porselen, emaye, plastik ve benzeri kaplar içerisinde yapılabılır. Plastik kaplar yo urt kabı olarak ancak bir kez kullanılabilir.

Yo urt kaplarının içlerine toz, toprak ve benzeri girmeyecek biçimde, su geçirmez kâ it, cam, alüminyum veya Tüzük'te özelli i belirtilen sa lı a zararsız plastik maddelerden yapılmı ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.

#### Etiketleme

67. Yo urt kaplarının üzerine, yo urdun ya durumu, yapıldı ı sütün türü, yapıldı ı yer, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmi markası gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapı tırılması ya da yo urdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yo urdun net miktarının yazılması zorunludur. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımçı firmanın belirtilmesi gerekir.

#### Ayran Tanımı

68. Ayran, nitelikleri bu Tüzük'te belirtilen ya lı yo urlara uygun oranda içilebilir su karı tırılmasıyla elde edilen koyu kıvamlı maddedir.

#### Özellikleri

- (1) Ayranlarda süt ya ı, 100 mililitrede 1,5 gramdan, ya sız kuru madde 8 gramdan, yo unluk 1,020'den az ; asitlik derecesi süt asiti hesabıyla % 1,6'dan, tuzlu satılanlarda tuz miktarı 100 mililitrede bir gramdan çok olmayacaktır.
- (2) Ayranların bir mililitresinde 10'dan çok koliform bakteri, 10'dan çok küf ve maya olmayacak, E. coli bulunmayacaktır.

70. Ayranlara ya , krema ve benzeri maddelerle kıvam verici maddeler karı tırlamaz.

71. Kapalı i eler ve di er kapalı ambalajlar içinde satılan ayranların otomatik tesislerde, el de meden doldurulması gerekir.

Ayranlar yalnız cam kaplar, sa lı a zararlı olmayan ve bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde tüketime verilebilir.

#### Etiketleme

72. Ayranların satıldıkları kaplarda veya bunların kapaklarında gün ve ay olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmi markası, tuz katılıp katılmadı ı okunaklı biçimde belirtilir.

73. Ayranlardan kimyasal muayene ve analiz için 500 gramdan az olmamak üzere bir veya birkaç ambalaj, daha büyük kaplarda a zı temiz mantar veya cam kapaklı i elere 500 gram numune alınır. Bakteriyolojik muayene ve analiz için 500 gramdan az olmamak üzere bir veya birkaç ambalaj, daha büyük kaplarda ise steril i elere aseptik ko ullarda en az 500 gram numune alınır ve 10 °C'ın altında lâboratuvara gönderilir.

Süzme Yo urt

74. Torba yo urdu veya süzme yo urt, ya lı, yarım ya lı veya ya sız yo urtların veya ayranların torbada süzülmesi veya ba ka bir yöntemle suyunun alınmasıyla elde edilen katı kıvamlı yo urt türüdür.

Bu tür yo urtlarda en çok %70 su, ya lı olanlarda 100 gramında en az 5 gram, yarım ya lılarda en az 2,5 gram süt ya ı olacaktır. Bundan daha az ya içeren yo urtlar ya sız (yavan) yo urt olarak satılabilir.

Bunlara %1,5 oranında mutfak tuzu karı tırılabilir.

75. Süzme yo urtlarda, tuz ve ya dı nda süt kuru maddesi miktarı % 30'dan az, asitlik derecesi, süt asidi hesabıyla % 2,25'ten, küf ve maya sayısı bir gramda 50'den çok olmayacak; içinde patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

Ambalaj

76. Torba veya süzme yo urtlar, yo urdun niteli ini bozmayan, insan sa lı na zarar vermeyen ve dı ardan kirlenmeyi önleyen ambalajlarda tüketime verilir. Bunların üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmi markası, ya lılık oranı, tuz katılıp katılmadı ı okunaklı biçimde belirtilecektir.

Örnek Alma

77. Kimyasal muayene ve analiz için ambalajı 500 grama kadar olan yo urtlardan bir kap, daha büyük kaplarda olanlardan, kapaklı ve yo urt konulmasına uygun kaplara konulmak ko uluyla, ya lı ve yarım ya lılarda kayma ıyla birlikte dikey olarak tabana kadar kesilerek, ya sız yo urtlarda ise homojen hale getirildikten sonra 250 gram; bakteriyolojik muayene ve analiz için ise ambalajı 500 grama kadar olanlardan bir kap, daha büyük kaplarda olanlardan steril kaplara aseptik ko ullarda 250 gram numune alınır; 10°C'ın altında en kısa sürede lâboratuvara gönderilir.

## KISIM VIII

### Bozulmu , Taklit Edilmi Veya Katı tırlımı (Hileli) Sütler ve Süt Ürünleri

78. Çi süt, pastörize süt, sterilize süt, koyula tırlımı süt, süt tozu, krema, kaymak, yo urt, süzme yo urt ve ayran a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar:

- (1) Bu maddenin di er bentleriyle bu Tüzü ün 79 ve 80'inci maddelerindeki haller dı nda nitelikleri bu Tüzük'te saptananlara uymayanlar ;
- (2) Ambalajı, kabı, kapa ı veya etiketi üzerinde yazılması gerekenler yönünden bu Tüzük hükümlerine uygun bulunmayanlar ya da miktar ve nitelikleri ambalajında yazılı olanlara uymayanlar ;
- (3) Sa lı a zararlı olmasa bile içine yabancı maddeler ve koruyucu kimyasal maddeler katılmı olanlar ;
- (4) Kaynatılmı oldu u halde, çi , pastörize veya dayanıklı süt olarak satı a çıkarılan sütler ;
- (5) Bu Tüzükte belirlenen sıcaklık dereceleri ve süreleri dı nda pastörize veya sterilize edilen sütler ;
- (6) Açıkta koyula tırlımı sütler ;

26. A.E. 628 / 86

- (7) Kaynatıldı ı zaman kesilen tüm çi sütler ve 68°'lik alkolle e it oranda karı tırıldı ı zaman kesilen çi inek sütleri.
- (8) Yöntemine göre suyla karı tırıldı ında homojen hale gelmeyen veya %98'i çözünmeyen püskürtme, %85'i çözünmeyen silindir yöntemiyle yapılmı süt tozları.

79. Çi süt, pastörize süt, sterilize süt, koyula tırılmı süt, süt tozu, krema, kaymak, yo urt, süzme yo urt ve ayran a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek biçimde bozulmu sayılırlar ;

- (1) Patojen mikroorganizmalar veya toksinlerle bula mı olanlar ;
- (2) nşanlara bula masa bile sütlerin niteliklerini bozacak veya kirletecek hastalık veya arızalara u ramı bulunan hayvanlardan alınan sütler ;
- (3) Hayvanların do umlarından iki hafta önceden bir hafta sonraya kadarki süre içinde sa ılan a ızlı sütler ;
- (4) Arsenik, antimon, civa, terbentin ruhu, sarı sabır, iyot, striknin gibi alkoloitler ve benzeri ilâçlarla, antibiyotiklerle yapılan son tedavilerinin üzerinden 6 gün geçmeden hayvanlardan sa ımla elde edilen sütler.
- (5) Ek imi , kötü kokmu , rengi bozulmu , boyanmı , gözle görülecek derecede kirli, bir yerde durunca yarım saat içinde kabın dibinde tortu yapan, içinde kan, irin, pislik, sidik, salgı ve dı kı maddeleri, toz toprak, kıl, tüy ve benzeri maddeler karı mı bulunanlar ;
- (6) Asitlik derecesi bu Tüzük'te gösterilen sınırı geçmi olan çi sütlerle tüketim süresi dolmu pastörize ve dayanıklı sütler ;
- (7) Dairies and Cowshead Regulations'a göre belirlenen ko ullara uymayan ahırlardaki hayvanlardan alınan sütler ;

27. A.E. 628 / 86

- (8) Bu Tüzük'te belirlenen nitelik ve ko ulları ta ımayan kap veya ambalajda veya temizlenmemi ölçeklerle satılanlar ;

Subsidiary  
Legislation of  
Cyprus  
Vol. I  
Sayfa 281

27. A.E. 628 / 86

- (9) Üretimin herhangi bir evresinde bile iminde kur un, antimon, kadmiyum, civa bulunan veya kalaysız bakır, çinko gibi kimyasal toksik etkili maddelerden yapılmı ya da içine konan süt, yo urt, krema, kaymak süt tozu ve ayranın niteli ini bozan kap ve araçlarla temasta bulunanlar ;
- (10) Dairies and Cowsheds Regulations'a göre belirlenen ko ullara uymayan müesseselerde hazırlanan süt ve süt ürünleri ;
- (11) Ta ınma, saklanma ve satı ları sırasında bu Tüzükte saptanan sıcaklık dereceleri üstünde bulundurulan süt ve süt ürünleri ;

27.A.E. 628 / 86

- (12) çinde patojen mikroorganizma veya bu Tüzükte izin verilenlerden çok total mikroorganizma ya da küf ve maya bulunan süt ve süt ürünleri ;
- (13) Steril olmayan koyula tırılmı ekersiz sütlerle ambalajları delinmi , ileri derecede paslanmı , kutuları kabarmı , delinip lehimlenmi olan ekerli ve ekersiz koyula tırılmı sütler ;

(14) Bu Tüzü ün 44'üncü maddesine aykırı olan koyula tırlımı sütler.

28. A.E. 628 / 86

80. Herhangi bir amaçla içine zehirli veya sa lı a zararlı bir madde karı tırlan çi süt, pastörize süt, sterilize süt, koyula tırlımı süt ve süt tozları, krema ve kaymaklar, yo urt, süzme yo urt ve ayranlar, sa lı a az veya çok zarar verecek derecede taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar.

## KISIM IX

### Peynir ve Peynir Mayası

Tanım

81. Peynir, çi , pastörize ya da 72 °C'da 2 dakika ısıtılmı sütlerin peynir mayası ya da organik zararsız bir asit ile pıhtıla tırlıp i lenmesi ve belli bir olgunla ma süresi geçirmesi sonunda elde edilen tadı, kokusu ve kıvamı kendine özgü bir süt ürünüdür.

Peynir ya lı, yarım ya lı veya ya sız koyun, keçi, inek, sütlerinden veya bunların karı mından yapılır. Bu sütler krema veya süt ya ı karı tırlarak zenginle tirilebilir. Yapılacak peynir çe idine göre süte özel olarak hazırlanmı starter ve kalsiyum klorür karı tırlabilir. Peynirlerin içine, özelliklerine göre, özel bakteri kültürleri, zararsız küf, mutfak tuzu, koku ve tat verici bitkisel maddeler, baharat ve sütün di er öğeleri katılabilir.

82. Peynirlere bu Tüzük'te belirtilenler dı nda herhangi bir maddenin karı tırlması Bakanlı ın iznine ba lıdır.

83. Beyaz peynir ve benzeri yapım tarihlerinden en az 90 gün, ka ar peyniri ve benzeri ise 60 günden az olmamak üzere olgunla ma süresinin bitimine kadar 4°C – 10°C'da bekletilmeden tüketime verilemez.

Dil peyniri, hellim, nor, çökelek ve benzeri yapımlarından hemen sonra tüketime verilebilir.

Olgunla madan tüketime verilecek tuzlu veya tuzsuz peynirlerin, pastörize edilmi veya 72°C'da iki dakika ısıtılmı süttten yapılması, bu durumun ve taze oldu unun etiketinde belirtilmesi zorunludur.

84. Beyaz peynirler, tam ya lı, yarım ya lı ve ya sız olarak tüketime verilebilir.

Tam ya lı beyaz peynirlerde, 100 gram kuru maddede en az 45 gram, ya lı peynirlerde 30 gram, yarım ya lı peynirlerde 20 gram süt ya ı bulunması gerekir. Ya sız peynirler, kuru maddede %20'den az süt ya ı içeren peynirlerdir.

Beyaz peynirlerde asitlik derecesi süt asidi hesabıyla %3'ü geçmeyecektir.

85. Kapalı kaplarda veya di er ambalajlar içerisinde satılan beyaz peynirlerin kapları veya ambalajları üzerine, peynirin ya lılık durumu, bilinen adı, yapanın veya yapımçı firmanın adı ve adresi, varsa tescil edilmi markası ay ve yıl olarak yapım tarihi okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılacaktır.

29. A.E. 628 / 86

86. Krema peyniri ve benzerlerinin 100 gramında en çok 45 gram su, 100 gram kuru maddesinde en az 65 gram süt ya ı bulunacaktır.

Peynirin dı kaplamasında kullanılacak parafin, ngiliz Farmakopesinde belirtilen özellikleri ta ıyacak ve kalınlı ı bir milimetreyi geçmeyecektir. Bunlar gıda maddelerine katılmasına izin verilen boyalarla boyanabilir.

87. Ka ar peyniri ve benzerlerinin kitlesi, di er peynirlerin ise ambalajları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmi markası bulunacak, ambalajlı satılanların ambalajı üzerinde, ayrıca peynirin adı, türü, ya lılık durumu, yapım tarihi ve seri numarası açıkça yazılacaktır.

Ka ar, emantale, gravyer ve benzeri tekerlek biçiminde olan peynirlerle tulum peynirlerinde ise bu bilgiler peynir üzerine konacak etikette belirtilecektir.

88. Tuzsuz peynirlerde 100 gram kuru maddedeki tuz miktarı en çok 0,2, salamura beyaz peynirde 10, tulum peynirlerinde 8,5, ka ar ve benzeri peynirlerde 7, mihaliç peynirlerde 12, bunların dı nda kalan peynirlerde 10 gram olabilir.

89. Peynirler a a ıdaki hallerde taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar :

- (1) Ambalajları ve kapları üzerinde yazılanlarla etiketleri 84, 85 ve 87'nci maddeler hükümlerine uymayanlar ;
- (2) Özellikleri 84, 86, ve 88'inci maddeler hükümlerine uygun olmayanlar ;
- (3) çinde süt ya ından ba ka ya , ni asta, sa lı a zararlı olmasa bile Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde izin verilmemi koruyucu maddeler ve peynirin a ırlı ını artırıcı maddeler bulunanlar.

90. Peynirler a a ıdaki hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Salgı ve dı kı maddeleri karı mı , kirlenmi , kokmu , kurtlanmı , böceklenmi , patojen mikroorganizma ve toksinleri bulunan peynirlerle, iyi temizlenmeden tuzlanmı veya kurutulmu derilere konulmu tulum peynirleri ;
- (2) Bu Tüzük'te belirtilen özelliklere ve standardına uygun olmayan ambalajlar içine konulmu peynirler ;
- (3) Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde izin verilmemi veya izin verilenden çok antioksidan ve koruyucu maddeler katılanlar ;
- (4) Kaplanmasında kullanılan parafinin özellikleri ngiliz Farmakopesinde uymayanlar ile Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde izin verilmeyen herhangi bir boya ile boyananlar.

91. çine herhangi bir amaçla zehirli veya sa lı a zararlı bir madde katılmı olan peynirler, sa lı ı hafif veya a ır biçimde bozacak derecede taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar.



## Örnek Alma

92. Peynirlerden muayene ve analiz için alınacak numune miktarı 200 gramdan fazla olamaz. Varsa bu miktardan az olmamak üzere küçük bir ambalaj alınır. Muayene ve analize gönderilecek beyaz peynirler, salamurları içinde ve ambalajları plastik, paslanmaz maden veya cam kapaklı kavanozlar veya sızıntıya meydan vermeyen ve paslanmayan iyi kapanır kutular içine konur. Karar peynirleri ve benzerlerinden kabuk ve iç kısımları içerecek, büyük ambalaj halinde olanlardan peynirin tamamını temsil edecek biçimde numune alınır ; yukarıda nitelikleri belirtilen kaplar içine konur.

Bakteriyolojik muayene ve analiz numunelerinin aseptik koşullarda alınıp, steril kaplar içinde gönderilmesi zorunludur.

## Peynir Mayası Tanımı

93. Peynir mayaları, sütün kazeinini, kalsiyum parakazeinat halinde çöktüren, bileşiminde yararlı enzimler bulunan maddelerdir.

Peynir mayalarında koliform bakteriler, patojen ve bozulmaya neden olacak mikroorganizma bulunmamalıdır.

94. Mayalar kendine özgü renk ve kokuda olmalı, berrak görünümüne ve tortusuz bulunmalıdır.

Sıvı mayalarda pH 4,5 – 6 olmalıdır.

Peynir mayasında maya fermenti saf olmalı, içinde pepsin veya bakteriyel fermentler bulunmamalıdır.

95. Bir litre mayada en çok 10 gram borik asit, bir gram salisilik asit bulunabilir. Sıvı peynir mayaları karamelden başka bir maddeyle boyanamaz.

Sıvı mayaların 15 °C'ın altında saklanması gerekir.

96. Sıvı mayalar, ağız kapalı, koyu renkli cam şişeler içinde satılmalıdır. Şişelerin üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, yapım tarihi ve seri numarası ile maya kuvveti, mayanın son kullanma tarihi, içine katılan kimyasal koruyucu maddelerin cins ve oranları ile karamel konulup konulmadığını açıkça belirten etiketler yapıştırılır.

97. Maya kuvveti, bir gram veya bir mililitre peynir mayasının 35 °C sıcaklıkta 40 dakikada pıhtılaşma süresi süt miktarıdır.

Sıvı peynir mayaları veya tarifesine göre sıvı hale getirilecek toz ve tablet mayaların kuvveti 1/3000'den az, aylık kuvvet kaybı ise %2'den çok olamaz. Bunların bir mililitresinde koliform bakteriler, maya ve küf ile koku meydana getiren anaeroplara (Clostridium'lar) bulunmamalı, toplam mikrop sayısı mililitrede 500'den çok olmamalıdır.

98. Mayalardan muayene ve analiz için orijinal 200 gramlık ambalajlardan bir ambalaj, daha büyük ambalajlardan ise en az 200 gram alınarak laboratuvara gönderilir.

## KISIM X

### Hellim ve Nor

## Hellim Tanımı 2.A.E. 392 / 15

99. Hellim, çiğ ve/veya pastörize koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun sütü ve keçi sütünün mayalanması ile meydana gelen teleminin preslenip kalıplar halinde kesilmesinden sonra kaynama derecesinde pişirilmesiyle elde edilen Kıbrıs'a özgü katlı bir peynir çeşididir.

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Hellim Türü<br>2.A.E. 392 / 15     | 100. Hellim yapıldı ı sütün cinsine göre, sadece koyun sütü kullanılarak imal edildiyse ‘koyun sütünden imal edilmi tir’ veya sadece keçi sütünden imal edildiyse ‘keçi sütünden imal edilmi tir’ ibareleri ile satılabilir. nek sütü, koyun sütü ve keçi sütünün iki veya daha fazlasının karı ımından da hellim yapılabilir.  |
| Hellimin çeri i<br>2.A.E. 392 / 15 | 101. Hellim kuru maddede en az %43 süt ya ı içermelidir. Hellimde tuz miktarı kuru maddede %6’dan fazla olmamalı ve hellim kitlesinde 100 gramdan en az 54 gram kuru madde bulunmalıdır.  |
| Piyasaya Sunum<br>2.A.E. 392 / 15  | 102. Hellim, temiz, passız ve insan sa lı ına zarar vermeyen malzemeden yapılmı ambalajlarda ve salamura içerisinde veya ayrı ayrı kalıplar halinde poli etilen ve benzeri malzeme içerisinde havasız olarak ambalajlanıp piyasaya sunulur.   |
| 100/2007                           | Ambalajların üzerinde yapım firmasının adı ve adresi, yapım tarihi, hellimin türü yazılı etiketler bulunmalıdır. Hellim üreten i letmelerin Kıbrıs Türk Sanayi Odası Hellim Denetleme Kurulu’ndan hellim üretim izni almaları zorunludur. Hellimin özellikleri konusunda ‘Co rafı aretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Yasası’ kapsamında yapılan hellim/halloumi co rafı i aret tescili esas alınır. |
| Nor tanımı                         | 103. Nor, hellim yapımı sırasında elde edilen bir yan üründür. Tuzlu, tuzsuz, taze ve kuru olarak satı a sunulabilir. Nordaki ya ve kuru madde oranı yapıldı ı sütün cinsine göre de i kendir.  |
|                                    | 104. Özellik ve ambalajları bu tüzü ün 101 ve 102’nci maddeleri ile 89’uncu maddenin 3’üncü bendine uygun olmayan hellimler taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar.  |
|                                    | 105. Bu tüzükte peynirler için öngörülen 90’ıncı madde hükümlerine uygun olmayan hellim ve norlar sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar.  |

## KISIM XI

### Tereya ları

|               |  |
|---------------|--|
| Tanım         | 106. Tereya ı : Krema, kaymak, süt ve yo urdun tekni ine uygun metod ve araçlarla i lenmesi sonucunda elde edilen, yapım esnasında ayrılmayan bir miktar suyu ve sütün do al bile enlerini içeren kendine özgü tat, koku ve kıvamdaki bir süt ürünüdür.  |
| Sınıflandırma | 107. Tereya ları, niteliklerine göre a a ıdaki üç çe ide ayrılırlar :<br>(1) Kahvaltılık Tereya ı : Tadı ve kokusu ho , yabancı tat ve koku ta ımayan, yapı ve görünü çe kusursuz, süt ya ı oranı en az % 82 asitlik derecesi en çok % 0,27 (süt asidi cinsinden), otomatik makinelerle, steril özel kalay veya alüminyum yaldız kâ itlara iyice sarılmı , homojen, sarımsı renkte pastörize tereya larıdır. |

- (2) Mutfak Tereya ı : Tadı ve kokusu ho , yabancı tat ve kokusu bulunmayan, parçalan, sızıntılı ve unlu bir yapı ve görünü göstermeyen, süt ya ı oranı en az % 82, asitlik derecesi en çok % 0,63 (süt asidi cinsinden) olan, tereya ın niteli ini bozmayacak biçimde ambalajlanmı , benekli ve lekeli bir görünüm göstermeyen tereya larıdır.
- (3) Sade Ya : Eritilerek suyundan ve di er süt bile enlerinden ayrılmı , tat ve kokusu kusursuz, yabancı tat ve kokusu bulunmayan, yapı ve görünü çe normal, süt ya ı oranı en az % 98, Reichert-Meissl sayısı en az 22, asitlik derecesi en çok % 0.36 olan, sadeya ın niteli ini bozmayacak biçimde iyice ambalajlanmı , lekeli ve benekli bir görünüm göstermeyen tereya larıdır.

31.A.E. 628 / 86

108. Tereya larında Riesher-Meissl sayısı 24'den az ; peroksit sayısı bir kilogramda 10 miliekivalan gramdan çok olmayacaktır.

109. Kahvaltılık ve mutfak tereya larında süt ya ı miktarı % 82'den az (tuzlu tereya larında % 80'den az), su miktarı % 16'dan çok olmamalı, süttten geçen ya sız kuru madde miktarı % 2'yi geçmemelidir.

110. Kahvaltılık tereya ı ile mutfak tereya ları tuzlu veya tuzsuz olabilir. Tuzlu olanlarda sodyum klörür miktarı a ırlıkça % 2'yi geçmemeli ve tereya ının ambalajı veya etiketi üzerinde okunaklı olarak tuz içerdi i (tuzlu tereya ı ekinde) belirtilmelidir. Sade ya larında sodyum klorür bulunmamalıdır.

111. Tereya larında tuzdan ba ka herhangi bir koruyucu madde bulunamaz. Sadece ba ka besin maddelerinin yapımında girdi maddesi olarak kullanılan tereya ları özel tüzükte belirlenen miktar ve cinslerden antioksidanlar içerebilir.

R.G.

Ek III

A.E. 321

112. Tereya ları sadece Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde belirtilen miktarda Beta karoten ile boyanabilirler. Bundan ba ka, sa lı a zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanmaları yasaktır.

113. Tereya larına aroma ve lezzet verici tereya ı bakteri kültürleri dı ında hiçbir yabancı madde (un, ni asta, patates ve kabak ezmesi ve benzeri) katılamaz. Tereya ları içinde kıl, kir, salgı ve dı kı gibi i rendirici maddeler bulunamaz.

114. Pastörize tereya larının bir gramında en çok 10 koliform bakteri bulunacak, E. coli bulunmayacaktır. Pastörize tereya larının bir gramında 50'den çok küf ve maya, 50'den çok proteolitik ve lipolitik mikroorganizma bulunmayacaktır.

Tereya larında patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

115. Tereya ı yapım yerlerinde tereya ından ba ka hiçbir cins ya yapılamaz veya muhafaza edilemez. Tereya larının depo edildi i yerlerde di er çe it ya lar bulundu u takdirde bunlar tereya larından ayrı bulundurulur.

## Ambalaj

116. Tereya ları duysal, fiziksel, kimyasal ve bakteriyolojik özelliklerini bozmayacak ve insan sa lı na zarar vermeyecek nitelikte özel ambalaj kâ itlarına ¼, ½, 1 ve 2 kilogramlık kalıplar halinde sarılır ve hava ile temas etmeyecek ve kolayca açılmayacak ekilde paketlenildikten sonra piyasaya sunulur. Özel gereksinimleri kar ılamak için kahvaltılık tereya larda daha küçük veya porsiyonluk ambalajlar yapılabilece i gibi, mutfak tereya ları hiç kullanılmamı ve passız teneke ve kokusuz tereya ı fiçılarında da piyasaya sunulabilir. Ancak bu halde tereya ların parçalanarak perakende satı ı yapılmamalıdır.

## Etiketleme

117. Tereya ı ambalajlarının üzerine a a ıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak ekilde yazılır veya basılır:

- (1) Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi ;
- (2) Tereya ının çe idi (tuzlu ve tuzsuz, kahvaltılık pastörize tereya ı, mutfak tereya ı, sade ya ı eklinde) ve net a ırlı ı ;
- (3) Yapım tarihi ve seri numarası.

## Koruma

118. Tereya lar i lendiklerinden itibaren 10°C'in altında ve güne ı ı ından korunarak satı a sunulmalıdır. Yukarıda belirtilen ko ullarda satı a sunulan kahvaltılık tereya lar 15 gün içerisinde satılmalıdır. Ancak satı ı daha uzun sürecek kahvaltılık tereya ları, 0°C'in altında korunmalıdır. ki aydan daha uzun süre saklanacak tereya ların - 15°C'nin altında bulundurulması zorunludur.

119. Tereya lar özelli ini bozacak fena kokulu yerlerde i lenemez, saklanamaz ve satılamazlar.

120. Tereya ları a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırlımı sayılırlar :

- (1) Etiket i olmayan veya üzerindeki yazıları eksik veya bu tüzük kurallarına uymayan veyahut içeri i, üzerinde yazılı etiket veya ambalajdaki açıklamalara uygun bulunmayanlar ;
- (2) Bile imindeki süt ya ı miktarı bu tüzükte verilen oranlardan a a ı bulunanlar ;
- (3) çerdikleri tuz miktarı % 2'den fazla bulunanlar veya korunmaları için tuzdan ba ka zararsız da olsa izin verilmemi bir madde karı tırlımı olanlar ;
- (4) Asitlik dereceleri (süt asidi cinsinden) bu tüzükte belirtilen oranlardan fazla bulunanlar (% 1.35'i geçmemek artı ile) ;
- (5) Pastörize edilmemi süt veya kremalarla yapıldı ı halde pastörize tereya ı adı ile satı a çıkarılanlar ;
- (6) Asiditesini de i tirmek veya suda çözünen asit derecesini yükseltmek için kimyasal bir madde katılmı olanlar ;
- (7) Bu tüzükte 112'nci maddede belirtilen boyalardan ba ka bir boya ile boyanmı olanlar veya 113'üncü maddede yazılı veya benzerleri yabancı maddeleri içerenler ;
- (8) Bu Tüzü ün 115. ve 119'uncu maddelerinde yazılı artlara uymayan yerlerde yapılan veya satılan tereya ları.

121. Tereya ları a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Asitlik dereceleri süt asidi cinsinden % 0,9'u geçen pastörize tereya ları ile %1.35'i geçen tereya lar ;
- (2) Bu Tz n 116. maddesinde belirtilen ambalaj ve ko ullardan ba ka ekillerde satı a ıkarılanlar ;
- (3) Acıla mı , koku mu , küflenmi bulantı veren bir koku ve tadı olan, bo altım maddeleri parçaları (dı kı ve benzeri) kıllar ve benzeri kirlilikleri içeren do al olmayan bir kıvam ve görünümde, demir, bakır ve benzeri maddelerden, bakteri ve kf üremesinden ileri gelen anormal renkte veya kokuda bulunanlar ;
- (4) Hastalık yapan mikropları veya toksinlerini içeren veyahut hasta hayvanların sütünden yapılımlı bulunanlar ;
- (5) Bu Tz n 114. maddesine uygun olmayan tereya ları.

122. ine herhangi bir amaçla metalik veya organik zehirli bir madde karı tırlımı olan tereya ları sa lı ı az veya çok bozacak derecede taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar.

#### rnek Alma

123. Tereya larında tetkik ve analiz için Lâboratuvara gönderilmek üzere alınacak numune, tereya ının konuldu u ambalajın durumuna ve büyüklü ne göre e itli ekillerde alınır. Numune en az 200 gr. olmalıdır. Ambalajlanmı tereya larından 250 grama kadar olan paketler içinden geli i güzel ve en az iki ambalaj deney numunesi olarak alınır. 250 gramdan büyük paketlerden geli i güzel ayrılacak iki ambalajdan ya paketi dört e it parçaya bölünüp çaprazlama iki er parçası numune olarak alınır.

Fıçı ve teneke gibi büyük ambalajlardan özel burgu veya i elerin ya kitlesinin e itli yerlerine ve e itli do rultularda sokulması ile iki numune alınır.

Numunelerin konuldu u kaplar ile numunelerin alınmasında yararlanılan araçlar çok temiz (kahvaltılık tereya lar için steril), kuru ve tereya ın özelliklerini bozmayacak maddeden yapılımlı olmalıdır.

Numune kapları geni a ızlı, kapaklı su, hava ve mümkün oldu u kadar ı ık geçirmez ve ya emmez maddelerden (cam, paslanmaz metal veya uygun plâstik malzeme) yapılımlı ve sterilizasyona dayanıklı olmalıdır. Numuneler sıcaklı ı 0°C - 5°C'da tutulacak ve güne ten korunacak düzen ve ko ullar altında en geç 24 saat içinde lâboratuvara gönderilmelidir. Bakteriyolojik tetkikler için örnekler aseptik ko ullarda alınarak, steril kapları içerisinde 5°C'ın altında ve 24 saat içinde lâboratuvara gönderilir.

### ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

#### Süt Ya ından Ba ka Yemeklik Di er Hayvan Ya ları ve Hayvansal Margarınler

124. nsan besini olarak kullanılacak hayvan ya ları :

- (1) Ham, i ve kuyruk ya ları ;
- (2) Eritilmi i ve kuyruk ya ları ;
- (3) Eritilmi ve rafine edilmi i ve kuyruk ya ları ;
- (4) Hayvansal margarınler

olarak dört sınıfa ayrılır.

## KISIM I

### Ham  ve Kuyruk Ya ları

#### Tanım

125. Ham  ve Kuyruk Ya ları : Sa lıklı kasaplık hayvanların e itli ya lı organlarından mekanik yöntemlerle ayrılan ya lardır. Bu ya lar sı ır iç ya ı, koyun kuyruk ya ı gibi elde edildikleri organın ve hayvanın ismi ile adlandırılıp taze olarak satı a çıkarılırlar. Deri kazıntılarında elde edilen ya ların yemeklik ya ı olarak satı ı yasaktır.

126. Yukarıdaki maddede yazılı ya lar normal olarak bünyeleri içinde bulunanlardan ba ka hayvanın di er dokularını veya herhangi yabancı bir bile imi içermeyecekler, bozulmu , kokmu , küflenmi ve kirlenmi olmayacaklardır.

## KISIM II

### Eritilmi  ve Kuyruk Ya ları

#### Tanım

127. Sa lıklı kasaplık hayvanların iç ve kuyruk ya larının eritilerek ya dan ba ka dokulardan ve yabancı bile enlerden tamamıyla ayrılması ile elde edilen ya lardır. Bu ya lar elde edildikleri hayvanın ve organın isminin de eklenmesi ile eritilmi sı ır iç ya ı veya eritilmi koyun kuyruk ya ı diye isimlendirilirler.

#### Özellikler

128. Eritilmi iç ve kuyruk ya ları kendine özgü koku, renk ve lezzette olacaklardır. Bile imlerindeki net ya miktarı % 96'dan a a ı olmayacak, tuz miktarı tuzsuz olanlarda % 0.5'den ve tuzlu olanlarda % 5'den, asiditeleri de % 2 dereceden (100 gr. ya ı nötraliz eden normal alkalinin cm<sup>3</sup> olarak hacmi) fazla bulunmayacaktır. inde hayvanın organ ve doku parçaları bulunmayacak, zararsız da olsa yabancı bir ya ve deri kazıntısı ya ları içermeyecekler ve hiçbir boya ile boyanmı olmayacaklardır.

129. Eritilmi iç ve kuyruk ya larının satı kapları üzerinde ya ı eriten yapım yerinin isim ve adresi, ya ın elde edildi i hayvanın ve organının ismi, tuzlu veya tuzsuz oldu u açıkça yazılı bir etiket bulunacaktır.

Bu ya ların tereya larına, bitkisel ve hayvansal margarinelere ve rafine ya larına mahsus ambalajlar içine konması ve satı ve depo yerlerinde bu ya lara özel reyonlar içinde bulundurulması yasaktır.

## KISIM III

### Rafine Hayvan Ya ları

#### Tanım

130. Sa lıklı kasaplık hayvanların iç ve kuyruk ya larının eritilerek ya dan ba ka doku ve organ parçalarından tamamıyla temizlendikten sonra 36°C altında erimi olarak kalan kısımlarının bu derecenin üstünde katıla an kısımlarından ayrılması ile elde edilerek özel koku ve lezzetlerinin tamamıyla giderilmesi ve asiditelerinin nötralizasyonu için fiziksel ve kimyasal bir i lemenden geçmesi suretiyle hazırlanan ya lara rafine hayvan ya ı denir.

131. Rafine hayvan ya ları elde edildikleri ham ya ların koku ve lezzetlerinden tamamıyla arınmış olacak ve erime dereceleri 37°C'in altında bulunacaktır. Rafinaj i leminde kullanılan hiçbir kimyasal maddeyi içermeyecekler, asidite dereceleri % 1'den ve tuz miktarı da tuzlu olanlarda % 5'den tuzsuz olanlarda % 0.5'den fazla olmayacaktır.

132. Rafine hayvan ya larının içine yapım esnasında % 2 oranında patates ni astası katılması zorunludur. Rafine hayvan ya larının içindeki saf ya miktarı % 95'den a a 1 olmayacaktır. Bu ya lara di er ba ka bir ya veya zararsız da olsa her türlü kimyasal maddeler katılması ve boyanması yasaktır.

133. Rafine hayvan ya larının satı kapları üzerinde (Rafine hayvan ya ı) yazısı ile beraber, yapım yerinin isim ve adresi, ya ın elde edildi i hayvanın ismi, tuzlu veya tuzsuz oldu u açıkça yazılı etiket bulunacaktır. Bu ya ların satı ve depo yerlerinde tereya larına, margarinlere veyahut sertle tirilmi ya lara ayrılan kısımlarda bulundurulması yasaktır.

134. Rafine hayvan ya ı yapım yerleri, gerekli sa lık ve teknik olanakları içerdikleri Bakanlıkca saptandıktan sonra bu Bakanlı ın izni ile açılıp çalı abilirler. Bu yapım yerlerinde girdi maddesi olarak kullanılan ya lardan ba ka hayvansal veya bitkisel di er bir ya ın aynı zamanda yapımı, depo edilmesi ve satılması yasaktır.

#### KISIM IV

##### Hayvansal Margarinler

###### Tanım

135. Sa lıklı kasaplık hayvanların ya larının ısıtılarak eritilip ya lardan ba ka doku ve organ parçalarından ve yabancı di er bile enlerinden tamamıyla temizlendikten sonra en çok 32°C'da kristalize edilerek bu derecede sıvı halinde bulunan ya kısımlarının (oleo'nun) yine bu derecede katıla mı olan ya kısımlarından 28 – 30 °C'da yapılan presyonla ayrılıp koku ve tatlarının tamamıyla giderilmesi ve asiditelerinin nötralizasyonu için fiziksel ve kimyasal bir rafinasyon i leminden geçirildikten sonra veyahut bu rafine edilmi oleo içine usulüne göre rafine edilmi yemeklik bitkisel ya lar veya sertle tirilmi yemeklik ya lar karı tırıldıktan sonra margarin tekni inin gerektirdi i ekilde normal veya ya ı alınmış pastörize veya süt tozundan yapılmı sütlerle veyahut krema ile yayıklaşıp emülsiyone edilerek tereya ı görünüm, tat ve kıvamında olacak ekilde özel bir teknik ile i lenerek elde edilen yüksek kaliteli ya lara margarin ismi verilir.

###### Özellikleri

136. Hayvansal margarinler yapıldıkları ya ların koku ve tatlarından tamamıyla arınmış olacaklar ve erime dereceleri 36°C'in altında bulunacaktır. Yapımda katılmı süt veya kremadan ileri gelme en fazla % 10 oranında süt ya mını içerebilecek, asidite dereceleri % 2 (100 gr. ya ı nötralize etmek için gerekli normal alkalinin cm<sup>3</sup> olarak hacmi), tuz miktarı da tuzsuz margarinlerde % 0.5, tuzlu olanlarda % 5'i geçmeyecektir.

Margarinlere % 5 oranına kadar bitkisel lesitin katılabilece i gibi Bakanlıktan alınacak izin ile her gramında bir milletlerarası ünite D Vitamini ve 20 milletlerarası ünite A vitaminleri ile vitaminize edilebilirler.

137. Hayvansal margarinlerin içerdikleri saf toplam yağ miktarı % 80'den fazla ve su miktarı da % 16'dan yukarı olmayacaktır. Bu yağlara yukarıdaki maddede gösterilenlerden başka bir yağ ve zararsız da olsa herhangi bir kimyasal madde karıştırılması yasaktır. Ancak, Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü'nde belirtilen bitkisel orijinli boyalardan biri ile boyanabilir ve aynı tüzükte belirlenen madde ile kokulandırılabilirler.

138. Hayvansal margarinler 1/8, 1/4, 1/2, 1 ve 2 kiloluk parçaları, alüminyum yaprak ve benzeri yağ geçirilmeyen ve sağlıklı zararlı olmayan maddelerle yapılan ambalajla veya 2 – 20 kiloluk teneke kaplar içinde kapalı olarak satılacak ve her türlü ambalaj üzerine iyice belirgin olarak hayvansal margarin yazısı ile beraber kolayca okunacak şekilde yapım yerinin isim ve adresi, içindeki yağ miktarı ve içerdiği takdirde 100 gramındaki A ve D vitaminleri miktarı miligram ve milletlerarası ünite olarak yazılması bulunacaktır. Bu ambalajlarda açıkça veyahut ambalajı bozulmuş bir halde margarin satılması yasaktır.

139. Hayvansal margarin yapım yerleri gerekli her türlü teknik ve sağlık koşullarında oldukları yerel sağlık örgütlerince saptandıktan sonra Bakanlıkca verilecek izin ile açılıp çalışabilirler. Bu yapım yerlerinde margarin girdi maddesi olarak kullanılmasına izin verilmiş maddelerden başka veya diğer yağları aynı zamanda bulundurmak ve bunları yapmak yasaktır.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Yemeklik Bitkisel Yağlar

140. İnsan besini olarak kullanılan bitkisel yağlar : Bazı bitkilerin tane, meyve gibi çeşitli kısımlarından mekanik yöntemlerle çıkartılarak :

- (1) Doğrudan doğruya veya süzülükten sonra kullanılan bitkisel yağlar ;
  - (2) Rafine bitkisel yağlar ;
  - (3) Hidrojenle sertleştirilmiş bitkisel yağlar ;
  - (4) Bitkisel margarinler
- olmak üzere dört sınıfa ayrılırlar.

### KISIM I

#### Doğal Bitkisel Yağlar (Rafine Edilmemiş)

Tanım

141. Bazı bitkilerin meyve, tohum, çekirdek gibi kısımlarından ezilip sızdırılmak suretiyle çıkartılan hiçbir kimyasal işlemle tabii tutulmamış ve bu tüzükte öngörülen özellikleri taşıyan sıvı yağlara doğal (virgin) bitkisel yemeklik yağ denilir. Bunlar zeytin yağı, pamuk yağı, susam yağı gibi çıkarıldıkları bitkinin ismi ile adlandırılarak satılırlar.

23/1963  
Zeytin Yağı  
Kanunu

142. Yemeklik zeytin yağları için gerekli hükümler bu yağın özel yasası ile belirlenmiştir.



Besin Katkı  
Maddeleri  
Tüzü ü

143. Zeytin ya ları gibi di er do al (virgin) bitkisel yemeklik ya lar da, berrak, tortusuz, do al koku ve tadda olmalıdırlar. Asidite dereceleri oleik asit hesabı ile %1.5'i geçmemelidir. (Zeytin ya larının asiditeleri 1963 Zeytin Ya 1 Kanunu'nda belirlenmiştir.) Bu ya lardan acılık (Kreis) reaksiyonu pembelik sınırını geçmemek artı ile hafifçe pozitif olabilir.

144. Her türlü yemeklik do al (rafine edilmemi , virgin) bitkisel ya ların boyanması ve içine özel tüzükle belirlenen miktar ve cinslerden ba ka koruyucu ve antioksidon maddeler ilâvesi yasaktır.

145. Çe itli türlerde do al (virgin) bitkisel ya ların birbirleri ile veya hayvansal ya larla karı tırılması yasaktır. Bir bitkisel ya hangi bitkiden elde edilmiş o bitkinin adı ile satılır. "Bitkisel Ya ", "Salata Ya ı", "Mutfak Ya ı" gibi isimlerle ya satılamaz.

146. Perakende veya toptan satı a sunulan her türlü do al (virgin) bitkisel yemeklik ya ların ambalajları üzerinde, piyasaya sunanın adını ve adresini, varsa markasını, net ve brüt a ırlı nı, parti seri numarasını, ya ın cinsi ve sınıfını gösterir, göze çaracak ve kolaylıkla silinmeyecek ekilde yazılmış bir etiket bulundurulur.

## KISIM II

### Rafine Bitkisel Ya lar

Tanım

147. Rafine bitkisel ya lar, bitki tohumlarından elde edilen ve yemeklik özelli ini almaları için rafine edilmiş , kendilerine özgü renk, tad ve kokuda ve besin olarak kullanılan ya larıdır.

Bu ya lar, rafine zeytinya ı, rafine susam ya ı, rafine ayçiçe i ya ı gibi elde edildikleri bitkinin isminin ilâvesi ile adlandırılarak satılırlar. Hindistan cevizinden rafine edilerek elde edilen ya a vejetalin (koka ya ı) ve hurmadan elde edilen rafine ya a da palm ya ı ismi verilir.

148. Sıvı ve katı rafine ya lar eritildikten sonra tamamıyla berrak, renksiz veyahut açık sarı renkli, tortusuz, ham ya ın özel koku ve tadı giderilmiş olacak ve asiditeleri oleik asit hesabı ile % 0.3'ü geçmeyecek, acılık reaksiyonu (kreis) negatif bulunacaktır.

149. Rafine bitkisel ya lar, rafinasyonda kullanılan hiçbir kimyasal madde ve serbest alkali veya sabunu içermeyeceklerdir. Bu ya ların boyanması ve içlerine özel tüzükle belirlenen miktar ve türlerden ba ka koruyucu ve antioksidan maddeler ilâvesi veya sentetik, esterle tirilmiş veya ba ka bir ya ilâvesi yasaktır.

150. Çe itli tür rafine bitkisel ya ların birbirleri ile karı tırılması yasaktır. Rafine bitkisel ya lar elde edildikleri bitki veya tohumunun ismi ile satılırlar. "Bitkisel rafine ya " veya "Salata ya ı" veya "Mutfak ya ı" gibi isimlerle ne ya ı oldu u etiketinde belirtilmeyen ya ların satı ı yasaktır.

Ambalaj ve  
piyasaya sunma

151. Rafine bitkisel ya ların her türlü ambalajları üzerinde hangi cins rafine ya oldu u, rafinasyon yapım yerinin veya piyasaya sunanın ismi ve adresi, içindeki net ya miktarı açıkça ve matbu olarak yazılmış bir etiket bulundurulması zorunludur.

Rafine ya yapım yerleri 152. Rafine ya yapım yerleri, gerek sa lık, gerekse teknik bakımından gerekli ko ullarda olduklarının yerel sa lık kurulu larınca belgelenmesinden sonra Bakanlıkca verilecek izin ile açılıp çalı abilirler.

### KISIM III

#### Hidrojenle Sertle tirilmi Bitkisel Ya lar

Tanım 153. Oda sıcaklı ında (20 – 25 °C’da) sıvı halde bulunan bitkisel ya ların rafine edildikten sonra özel bir teknik ile hidrojene edilerek kıvamlarının sertle tirilmesi ile elde edilen katı ya lara hidrojene edilmi bitkisel ya lar denir.

Bu ya lar hidrojene pamuk ya ı veyahut sertle tirilmi pamuk, ya ı, hidrojene susam ya ı veyahut sertle tirilmi susam ya ı gibi elde edildikleri bitkinin isminin eklenmesi ile adlandırılarak satılırlar.

154. Sertle tirilmi bitkisel ya lar oda sıcaklı ında beyaz renkte, katı kıvamda, yapıldı ı ham ya ın özel koku ve tadı giderilmi olacak ve eritildikleri zaman tamamıyla berrak, tortusuz, renksiz veya çok açık renkli homojen bir sıvı ya halini alacaktır.

çerdikleri saf ya miktarı % 98’den az olmayacak, asiditeleri oleik asit hesabı ile % 0.3’ü, erime dereceleri 37°C’ı geçmeyecek ve acılık (kreis) reaksiyonları negatif olacaktır.

155. Sertle tirilmi bitkisel ya lar, gerek rafinasyon ve gerekse sertle tirmede kullanılan hiçbir kimyasal madde ve serbest alkaliyi içermeyeceklerdir. Bu ya ların boyanması, içlerine her ne amaçla olursa olsun yabancı madde veyahut di er bir ya ilâvesi ve çe itli cinsde sertle tirilmi bitkisel ya ların birbirleri ile karı tırılması yasaktır.

Ambalaj ve Etiketleme 156. Sertle tirilmi bitkisel ya ların konuldukları kaplar üzerinde, hangi cins sertle tirilmi bitkisel ya oldu u, yapım yerinin veya satı a sunanın isim ve adresi, içindeki net ya miktarı açıkça yazılı bir etiket bulunacaktır.

Yapım Yerleri 157. Sertle tirilmi bitkisel ya yapım yerleri, gerek sa lık ve gerekse teknik bakımından gerekli ko ullarda olduklarının yerel sa lık kurulu larınca belgelenmesinden sonra Bakanlıkca verilecek bir izin ile açılıp çalı abilirler. Bu yapım yerlerinde her türlü hayvansal ya ların yapılması veya bulundurulması yasaktır.

### KISIM IV

#### Bitkisel Margariner

Tanım 158. Tamamıyla rafine edildikten sonra ve gerekti inde hidrojenle sertle tirildikten sonra, normal veya ya ı alınmı pastörize sütlerle veya krema ile çalkalanarak tad, görünüm, kıvam bakımından tereya özelliklerini gösterecek ekilde i lenmi yüksek kaliteli bitkisel ya lara Bitkisel Margariner denir. Bu ya lara % 5 oranında bitkisel lesitin ve bu tüzü ün 8, 136 ve 138’inci maddeleri ile öngörülen ko ullarda A ve D vitaminleri ilâve edilebilir.

159. Bitkisel margariner görünüm, renk, tad ve kıvam bakımından tereya ı özelliklerinde olacaklar ve erime dereceleri 36 °C’yi geçmeyecektir. Di er tüm fiziksel ve kimyasal özellikleri hayvansal margarinerin aynı olacaktır.

160. Bitkisel margarinlerin içerdikleri saf yağ miktarı % 82'den az olmayacak ve tuz miktarı, tuzsuz olanlarda % 0.2'den, tuzlu olanlarda % 2'den fazla bulunmayacaktır.

Mutfak  
Margarinleri

161. Tamamıyla rafine ve kısmen selektif bir tarzda hidrojene edilmiş bitkisel yağlara, süt ve krema katılmadan, özel şekilde kristalize ve homojenize edilerek görünüşü, renk, tad ve çeşni bakımından eritilmiş tereyağı özelliklerinde hazırlanan ürüne Mutfak Yemeklik Bitkisel Margarin denir.

Bu yağlar % 99 saf yağ içerecek, erime noktaları 36°C'nin üstünde olmayacak ve asidite dereceleri oleik asit hesabı ile % 0.2'yi geçmeyecektir.

Bu yağlara, Besin Katkı Maddeleri Tüzüüünde izin verilen boyalar ve zararsız koku maddesi katılabilir. Bu yağlar 20 kiloya kadar çeşitli ağırlıklarda teneke ambalajlarda kapalı olarak satılırlar. Bir kilodan daha büyük ambalajlar parafinli kartonlar içinde satılabilir.

Bu Tüzükteki 163, 164, 165 ve 166'ncı madde kuralları mutfak yemeklik bitkisel margarinler için de uygulanır.

162. Bitkisel margarinlerin yapım yerlerinin şartları ve ambalaj, etiket ve satış şekilleri hayvansal margarinler hakkındaki kurallara tabidir.

#### KISIM V

##### Bozulmuş, Taklit Edilmiş veya Katı Tırlımı (Hileli) Yemeklik Bitkisel Yağlar

163. Her türlü bitkisel yemeklik yağlar (natural, rafine, hidrojene yağlar ve bitkisel margarinler) aşağıdaki hallerde taklit edilmiş veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar :

- (1) Üzerinde etiketleri bulunmayan veya etiketlerinde bu tüzük ile yazılması zorunlu bilgileri içermeyen, cins ve tipleri etiketlerinde gösterilen yağların özellikleri bu tüzükte kendileri için saptanan fiziksel ve kimyasal özelliklere uymayan veya etiketleri eksik bulunan her türlü yemeklik bitkisel yağlar, ambalajları ve üzerindeki yazıları bu tüzük hükümlerine uymayan bitkisel margarinler ;
- (2) Diğer cins yemeklik bitkisel veya hayvansal veya esterle tırlım yağlarla karıştırlım olan naturel (doğal), rafine ve sertle tırlım bitkisel yağlar ;
- (3) İçerilerine zararsız da olsa, izin verilenler dışında, boyalar veya herhangi bir yabancı madde katılması olanlar ;
- (4) Bulanık ve tortulu (katı yağlar eritildikten sonra) her türlü bitkisel yağlar. (Margarinlere katılmasına izin verilen maddelerden ileri gelme bulanıklık veya tortu bu kaydın dışındadır.)

Besin katkı  
maddeleri tüzüüü

164. Her türlü bitkisel yemeklik yağlar (naturel, rafine, hidrojene yağlar ve bitkisel margarinler) aşağıdaki hallerde sağlıklı zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar :

- (1) Fena kokulu, küflenmiş her türlü yemeklik bitkisel yağlar ;
- (2) Asiditeleri kendi bölümlerinde öngörülen miktarları aşan yağlar ;

- (3) Peroksit sayısı miliekiyalan gram/kilogram olarak 20'yi geçen naturel (virgin) zeytin ya ları, 9'u geçen rafine zeytin ya ları ve di er bitkisel rafine ya lar, 12'yi geçen naturel ile rafine karı mı zeytin ya ları ;
- (4) çinde hastalık yapan mikroplar bulunan ya lar ;
- (5) Ya ile temas eden yüzeylerinde kur un, antimon, çinko, bakır gibi zehirli maddeler içeren veya ya ların özelliklerini bozan kaplara veyahut ambalajlara konulmu olan ya lar.

165. Her türlü bitkisel yemeklik ya lar a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede taklit edilmi veya katı tırlımı sayılırlar :

- (1) çlerine hangi amaçla olursa olsun sa lı a zararlı bir madde katılmı olanlar ;
- (2) Her türlü mineral ya larla veya sanayide kullanılmasına izin verilmi olan bitkisel ya larla karı tırlımı olanlar.

Örnek alma

166. Analiz için her türlü yemeklik bitkisel ya lardan 500 gr. örnek alınır ve cam veya mantar kapaklı temiz ve kuru bir i e veya kavanoz içinde lâboratuvara gönderilir.

1 kiloya kadar kapalı ambalajlar içerisinde satılan ya lar analiz için lâboratuvara orijinal ambalajları açılmamı olarak gönderilmelidir.

## BE NC BÖLÜM

### Etler

#### KISIM I

##### Kasaplık Hayvan Etleri

Tanım

33.A.E. 628 / 86

167. zinlendirilmi bir mezbahada kesilip tamamen kanı akıtılan domuzlar haricinde derileri yüzülen, iç organları ve genital organları, süt veren hayvanlarda meme bezi, ba 1, ayakları, tarsus ve karpus eklemlerinden kesilip çıkarılan sı ır, koyun, keçi ve domuz cinsinden hayvanların bütün gövdesini anlatır.

Kuzu ve o laklar, karaci er, akci er, dalak, kalp, böbrekler gibi bazı iç organlar ve ba ları kesilip çıkarılmadan satı a arzedilebilir.

Ante Mortem ve Post Mortem veteriner sa lık muayenesi yapılıp usulüne göre damgalanmadan hiçbir et ve iç organ insan tüketimine sunulamaz.

2.A.E. 92 / 10

168. Do rudan do ruya et halinde satılan veya çe itli etli hazır besin maddelerinin (sucuk, pastırma, çe itli et konserveleri ve hazır yemekler gibi) yapılması için kullanılan etlerin Resmi Veteriner Hekim kontrolünde ve gözetiminde, Bakanlıkça izinlendirilmi mezbahalarda kesilmi hayvan etleri olması, Bakanlı ın belirledi i ko ullar ve yerel belediyelerce öngörülen kurallara göre muayene edilmi ve damgalanmı olması zorunludur.

2.A.E. 9 / 10

thali yapılan tüm taze sı ır eti karkaslarına, taze son kullanım tarihi ile ithal olduklarını gösteren mühürlerin vurulması zorunludur.

169. (1) Kesimi takiben kasaplık hayvan etlerinin +4 °C yenilebilir di er aksamaların (sakatatlar) ise +3 °C merkezi ısıya en kısa sürede ulaşması esastır. Mezbahalarda bu ısmayı sa layacak uygun so utma sistemine sahip so uk hava odalarının bulunması zorunludur. Belirtilen so uklu a ula mamı kasaplık hayvan etleri ve yenilebilir di er aksamaları (sakatatları) mezbahadan çıkartılamaz. So uk hava odalarında gerekli so uklu un sa landı nı gösteren termometre ve/veya termograf sistemi bulunmalı ve Bakanlıkça yapılacak kontrollerde istenildi inde ısı dökümünü gösterecek dökümantasyona sahip olmalıdır.

(2) Kasaplık hayvan etleri ve yenilebilir di er aksamaları (sakatatları) yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen ürün ısısını koruyacak ekilde ve so uk zincir kırılmadan mezbahalardan perakende satı yerlerine uygun nakliye araçları ile hijyenik ko ullarda ta nmalıdır. Nakliye araçları frigorifik nitelikte olmalı, termometre ve/veya termograf sistemine sahip olmalıdır.

(3) nsan tüketimine uygun olan taze hayvan etleri ve yenilebilir di er aksamaları (sakatatları) depolandıkları veya satıldıkları yerlerde her zaman için hijyenik artlarda ve yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilen ürün ısısını koruyacak ekilde, so uk zincir kırılmadan muhafaza edilecek ve üzerlerinde 167'nci maddede yazılı özellikleri belirtmek üzere hayvanın ırk, tür, cinsini gösterecek ekilde etiket ta ıyacaktır.

(4) thalat yapıldı ı dönemde, etlerin satı a sunuldukları yerlerde tüketicinin kolaylıkla görüp okuyabilece i ekilde ayırma tabi tutularak etiketinin, ambalajının veya kabının üzerine, kolaylıkla görülebilir ve okunabilir ekilde ithal veya yerli üretim ibarelenin bulunması ve ayrıca ithal etlerde son kullanma tarihinin bulunması zorunludur.

(5) Önceden hazırlanmı kıyma halinde et satmak yasaktır. Ancak, besin endüstrisinin bugünkü bilimsel gereklerini içeren ve devamlı veteriner kontrolü altında bulunan bu i e özel so uk hava depoları atelyelerinde hazırlanıp, dı arıya hiçbir ekilde sızıntı vermeyen özel ambalajlar içinde dondurulmu veya so utulmu olarak saklanan ve bu ambalajla bu kurulu larda veya bu kurulu lara ait dükkanlarda satılan ve normal olarak ete ba lı ya dan ba ka içinde hayvanın di er aksamı ve yabancı hiçbir madde bulunmayan çi kıymalar bu kuralın dı ındadır. Bu kurulu ların kurulup çalı maları, yerel sa lık örgütlerinin raporu üzerine, Bakanlı ın iznine ba lıdır.

Dondurulmu Et  
Satı 1  
35.A.E. 628 / 86

170. Dondurulmu et ve kıyma hazırlayacak kurulu ların ilgili Bakanlıkca izinlendirilmi olması arttır. Bu etler dondurulmu durumda iken hazırlanacak ve kıyma haline getirilecek, dı arıya herhangi bir sızıntı vermeyecek ekilde paketlenecek, üzerinde imalâtçı firmanın adı, varsa kayıtlı markası, net a ırlı 1, % ya oranı, üretim tarihi ve son kullanılı tarihi, seri numarası, yazılacaktır.

Dondurulmu etlerden hazırlanan kıymaların kullanım süresi - 15°den az olmayan bir ısıda saklanmak ko ulu ile, hazırlama tarihinden itibaren en çok iki aydır.

Dondurulmu kıyma içerisine ete ba lı ya lardan ba ka insan sa lı ı için zararsız dahi olsa hiçbir yabancı madde konamaz.

Dondurulmu hazır kıymalar % 15'ten fazla ya içeremezler ve zararsız dahi olsa herhangi bir boya ile boyanamazlar.

Dondurulmu parça et ve et ürünleri donduruculu araçlarla ta ınır ve tüketiciye sunulana kadar dondurulmu olarak depolanır.

## KISIM II

36.A.E. 628 / 86

### Su Ürünleri Etleri

Su Ürünleri Etleri  
36.A.E. 628 / 86

171. Bu Tüzü ün uygulanmasında etlerinin yenilmesine alı ılmı tatlı ve tuzlu su ürünlerini anlatır.

Su ürünlerinin hiçbir bozuklu a u ramadan her türlü do al niteliklerini ve tazeliklerini koruyacak ekilde ta ınması ve özel yerlerde satılması zorunludur.

So utulmu olarak satı a sunulan su ürünleri 4°C'yi geçmeyen bir ısıda depo edilerek en çok 5 gün içerisinde tüketilmelidir.

Dondurulmu olarak satı a sunulan su ürünleri etleri - 15°C'in altında muhafaza edilerek en çok 6 ay içinde tüketime sunulur.

## KISIM III

37.A.E. 628 / 86

### Kanatlı Hayvan Etleri

37.A.E. 628 / 86

172. Tavuk, hindi, kaz, ördek, sülün, güvercin, bıldırcın v.b. kanatlı hayvanların ante mortem veteriner sa lık muayenesinden sonra kesilip kanı akıtılan, tüyleri yolunan, ba ın boyuna birle ti i eklem yerinden, ayakları tarsus eklemlerinden, kanatları uçlarından kesilip alınmı , tüm iç organları (yemek borusu, bezli mide, kaslı mide, barsaklar, nefes borusu, akci erler, karaci er, dalak, kalp ve böbrekler dahil olmak üzere) kesilerek alınmı ve post mortem veteriner sa lık muayenesi yapılmı hayvanların bütün gövdesini veya gövdenin herhangi bir kısmını (bacak, gö üs, kanat) anlatır. Kaslı mide, karaci er, boyun ete zarar vermeyecek bir ambalaj içerisine konup ba lanarak kanatlı hayvan eti ile birlikte satılabilir. Kanatlı hayvanlar özel yerlerde canlı olarak da satılabilirler.

38.A.E. 628 / 86

173. Taze ve So utulmu olarak tüketime sunulan kanatlı hayvan etleri + 4°C'yi geçmiyen bir ısıda ; dondurulmu olarak tüketime sunulanlar ise - 15°C'den az olmayan bir ısıda depolanır.

## KISIM IV

### Bozulmu , Taklit Edilmi Veya Katı tırılmı Etler

174. Kasaplık hayvan etleri, balık ve kümes hayvanları etleri a a ıdaki yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı sayılırlar:

- (1) Üzerlerinde Belediyelerce saptanmı olan muayene damgası olmayan veya mevcut damgası silik veya de i tirilmi bulunan kasaplık hayvan etleri ;
- (2) Üzerlerinde bu tüzükte belirtildi i ekilde etiketi olmayan veya etiketteki yazıları eksik bulunan her çe it hayvan etleri ;
- (3) Özellikleri üzerinde yazılmı etiketlere uymayan her türlü hayvan etleri ;
- (4) Zararsız da olsa herhangi bir kimyasal madde ile muamele edilmi veya boyanmı her türlü hayvan etleri veya yenilebilir di er hayvan kısımları.

175. Kasaplık hayvan etleri veya yenilebilir di er aksamı, balık ve kümes hayvanları etleri a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Hasta olan veya sa lık durumu kasaplık için uygun olmayan, veyahut Belediye mezbahası olan yerlerde kaçak olarak kesilen kasaplık hayvan etleri ile, hasta kümes hayvanları etleri ;
- (2) Yukarıda (1)'de yazılmı hayvanlara ait ci er, böbrek, dalak, ba ırsak gibi iç organlar ile ba , ayak gibi hayvanların yenilebilir di er kısımları ;
- (3) Sebebi ne olursa olsun bozulmu , kokmu , kurtlanmı olan kasaplık hayvan etleri ile, bu hayvanların yenilebilir di er kısımları ve kümes, av hayvanları, balıklar ve di er deniz hayvanları ;
- (4) Yukarıda 169'uncu maddenin son fıkrasında belirtilen artlarda bulunmayan çi kıymalar.
- (5) çerisinde patojen bakteri üreyen etler.

39.A.E. 628 / 86

176. Kasaplık hayvan etleri ve bunların yenilebilir di er aksamı ile balık ve kümes hayvanları etleri a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede taklit edilmi veya katı tırılmı sayılırlar :

- (1) Hastalık veya di er sebeplerle öldükten sonra veya agoni halinde iken kesilen kasaplık hayvanların etleri ve di er yenilebilir aksamı ile kümes hayvanları etleri ;
- (2) nsanlar tarafından yenilmesi alı ılmayan hayvan etleri ve bunların di er aksamı ;
- (3) çinde herhangi bir ekilde zehirli maddeler bulunan her türlü hayvan etleri ve di er aksamı.

## ALTINCI BÖLÜM

### Konserveler

#### Tanım

177. Taze veya piirilmi besin maddelerinin, yenilmelerinde hiçbir sakınca meydana getirmeyecek teknik yöntemlerle i lenerek birkaç haftadan birkaç seneye kadar özellikleri bozulmadan saklanabilen ekilerine konserve denir. Konserveler iki ekilde yapılır:

- (1) Hermetik olarak kapatılmı ve zararsız maddelerden veya camdan yapılmı kaplar içinde sterilize edildikten sonra, bozulmalarına ve kirlenmelerine engel olacak ve sterilitelelerini koruyacak artlarla yapılp satılan konserveler : Teneke kutularda kapalı olarak sterilize edilmi et, balık, sebze, meyve konserveleri gibi.
- (2) Ayrıca sterilize edilmeyerek mikropların ve diastazların faaliyetine ve bu nedenle besin maddelerinin özelliklerinin de i mesine veya bozulmasına engel olacak (disjenetik) artlarda yapılan kısa devamlı konserveler.

### KISIM I

#### Kapalı Kaplarda Sterilize Edilerek Veya Disjenetik artlarda Hazırlanan Et, Balık ve Meyve Konserveleri Hakkında Ortak Kurallar

178. Kapalı kaplarda sterilize edilmek veya disjenetik artlarda yapılmak suretiyle her türlü besin konserveleri bu husus için gerekli bütün teknik ve sa lık ko ulları yerinde olan ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde Bakanlar Kurulu veya Belediye sa lık örgütünün kontrolü altında bulunan yerlerde yapılabilir.

179. Konserve yapılacak besin maddelerinin tüm do al özelliklerinin yerinde olması ve hiçbir bozuklu a u ramamı olması arttır. Bu besin maddelerinin ayıklanıp parçalanması, pi irilmesi, kutulara konulması, kutuların kapatılıp sterilize edilmesi i lerinin aralıksız olarak yapılması zorunludur.

180. Herhangi bir yöntemle daha önce konserve edilmi bir besin maddesinden, ba ka bir yöntem ile ikinci defa konserve yapılamaz.

#### Konserve Kutuları 40.A.E. 628 / 86

181. Konservelerin konulması için kullanılan metalik kutular, evvelce hiç kullanılmamı ve okside olmamı tenekeden veyahut içindeki besin maddelerinin özelliklerini bozmayacak ve bu besin maddelerinin kimyasal bile iminden etkilenmeyecek zararsız maddelerden yapılmı olacak ve konserve içeri i ile temasta bulunan kısımlarla, lâstik rondellerde arsenik % 0,02'den fazla ve kur un % 0,05'ten fazla bulunmayacaktır arsenik gibi zehirli maddeler ve % 0,5'den fazla kur un bulunmayacaktır. Bu kutuların doldurulmadan evvel iyice temizlenmi olmaları gereklidir.



182. Konservelerin sterilizasyonu ; Her türlü sporlu ve sporsuz mikropların öldürülmesini sağlayacak şekilde basınçlı buharla ilgili aletlerle yapılacaktır.

183. Konserve yapım yerlerinde, sterilizasyondan sonra kullanılan kutulardan her seriden en az %3 oranında ayrılacak örnekler be (5) gün müddetle 38°C'lık etüvlerde ve sonra da iki (2) hafta 20 – 22 °C'da bekletilerek kabarıp kabarmadıkları araştırılacak ve pozitif veya negatif neticeler seri numaraları ve tarih ile birlikte özel bir deftere kaydedilecektir. Kabaran örneklerle ait serideki konserveler piyasaya sunulamaz.

184. Satın çıkarılan konserve kutuların kapakları içeri çekik veya düz olacaktır, kabarmı olmayacaktır. Bu kutuların hiçbir yerinde delik, delik ve içine kadar inen derin pas lekeleri bulunmayacak ve içerikleri kuru olarak hazırlanan veya normal sıcaklıkta donmuş olması gereken konservelerde çalkantı hissi olmayacaktır.

185. Konservelerde gerek doğrudan doğruya ve gerekse 38°C'lık etüvlerde be (5) gün bırakıldıktan sonra havalı ve havasız ortamlarda yapılan bakteriyolojik kültürler tamamı ile steril kalacaktır.

186. Konserve kutuları açıldıkları zaman, içeriğinin koku, tat, görünüm ve kıvamı tamamıyla tabii besin maddesi özelliklerinde olacak ve kimyasal özelliklerinde, bozuklukla ilgili hiçbir değişiklik bulunmayacaktır.

187. Konservelere ilâve edilebilecek katkı maddeleri Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü ile belirlenen tür ve miktarlarda olabilir. Bunlar dışında herhangi bir madde katılamaz.

Katkı maddesi içeren konservelerin etiketinde kullanılan katkı maddesinin isim ve miktarı belirtilmelidir.

Etiketleme  
41.A.E. 628 / 86

188. Kapalı kutularda sterilize edilerek hazırlanan her türlü besin maddeleri konservelerinin kapakları üzerinde yapım yerinin isim ve adresini, içindeki besin maddesinin ismini, cinsini (hangi hayvan veya bitkiden elde edildiğini); basit veya karışık oldu mu, içindeki besin maddesinin (et, balık, meyve veya sebze olarak) minimum net miktarını ve içine alınmış olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini, et konservelerinin parça veya kıyma halinde hazırlandığını ve et suyu ile birlikte veya et susuz olduklarını, meyve konservelerinin çekirdekli veya çekirdeksiz bulunduğunu, konservenin seri numarasını yapım tarihini ve son tüketim tarihini bildirir bir etiket bulunacaktır.

## KISIM II

### Kapalı Kaplarda Sterilize Edilerek Hazırlanan Et, Balık, Sebze, Meyve Konserveleri Hakkında Özel Kurallar

Tanım

Et Konserveleri :

42. A.E. 628 / 86

189. Bakanlıkça faaliyetlerine izin verilerek, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu ve belediyenin sağlık kontrolü altında bulunan mezbalalarda kesilmiş olan sağlıklı kasaplık hayvanların, veya diri iken kesildikten sonra veteriner kontrolünden geçmiş kanatlı hayvanları etlerinin (yalnız kasaplık hayvan etlerinde kemik, veteriner, büyük kan damarları gibi etten bağımsız kısımlarından ve fazla yağlarından ayrılarak) bir miktar tuz ilâvesi ile

konserve tekni ine uygun olarak küçük parçalar veya kıyma halinde hazırlatılıp hermetik olarak kapatılmı metalik kutularda sterilize edilmesi ile elde edilir.

190. Yukarıdaki maddede yazılı konserveler, yalnız et ile hazırlanabilece i gibi, konsantre edilmi veya edilmemi et suyu ile birlikte veya içine biber, bahar, salça gibi çe ni verecek zararsız bir madde konarak veyahut sebze, pirinç, bulgur gibi yerel adetlere uygun gıdalarla karı ık olarak da hazırlanabilir.

191. Konsantre edilmi et suyu ile hazırlanan et konservelerinin, et sularının 18 °C altında ve konsantre edilmemi et suyu ile hazırlanan et konservesi sularının da 5 °C'nin altında tamamı ile katıla mı olması gereklidir.

Tanım

Balık Konserveleri (Kutu Balıkları)

192. Normal besin özelliklerini yitirmemi ve yenilebilen çe itlerden taze balıkların ayıklanmı bütünü veya kesilmi parçaları yıkanıp pi irildikten ve süzülerek suyu giderildikten sonra, kendi suyunda veya salamura veyahut yemeklik bitkisel ya lardan birisi veya yalnız salça katılarak hermetik kaplarda konserve tekni ine uygun usullerle sterilize edilerek hazırlanan konservelerdir. Bu konservelere biber ve domates gibi çe ni ve tad veren do al maddeler de katılabilir.

Tanım

Sebze ve Meyve Konserveleri

193. Do al özellikleri bozulmamı çe itli taze sebze ve meyvelerin ayıklanıp temizlenerek pi irildikten sonra tekni ine uygun biçimde i lenip hermetik olarak kapatılmı kutularda sterilize edilmeleri ile hazırlanırlar.

Etiketleme

194. Yukarıdaki maddede yazılı konservelerin etiketleri üzerinde, ortak kuralların 188. maddesinde yazılı açıklamalardan ba ka, sebzelerin basit veya ya ile pi irilerek do rudan do ruya yenebilecek tarzda hazırlandıkları, meyve konservelerine eker ilâve edilip edilmedi i, edilmi ise yüzde eker miktarı yazılacaktır.

### KISIM III

Bozulmu , Taklit Edilmi Veya Katı tırlımı (Hileli) Konserveler

195. Kapalı kaplarda sterilize edilerek hazırlanan et, balık, sebze ve meyve konserveleri a a ıdaki hallerde taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar:

- (1) Üzerinde bu tüzükte tarif edilen artlara uygun etiketi olmayan veya etiketindeki yazıları eksik bulunan yahut içeri i, etiketteki yazılı özelliklere uymayanlar, etiketi veya yazıları de i tirilmi olanlar ;
- (2) çine konulmasına izin verilmi olanlardan ba ka zararsız da olsa, yabancı bir madde veya boya ilâve edilmi bulunanlar;
- (3) çinde kemik, damar parçaları gibi etten ba ka ve yenilemiyen hayvan kısımları bulunan et konserveleri ;
- (4) Resmi izni olmayan yerlerde yapılmı konserveler ;

43. A.E. 628 / 86

- (5) Evvelce herhangi bir yöntemle hazırlanmış konservelerin sonradan başka bir usulle işlenip tekrar konserve edilmiş olanları;
- (6) Bu tüzükte taklit edilmiş veya katı tırlmış sayılan maddelerle yapılanlar.

196. Kapalı kaplarda sterilize edilerek hazırlanan et, balık, sebze ve meyve konserveleri aşağıdaki hallerde sınırlı veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar :

- (1) Hasta hayvan etleri ile yapılan veya kokmuş, çürümüş, küflenmiş, kurtlanmış veya doğal özellikleri bozulmuş maddelerden yapılan veya kutuları açıldıktan sonra bu bozuklukları gösteren, içindeki organik maddelerin bozulmasından dolayı gaz meydana gelmiş veya kimyasal olarak bozukluğa ait pozitif reaksiyonlar veren konserveler ;
- (2) içindeki organik maddelerin bozulması nedeniyle kapakları işkin olan veya delinmiş veya kutularında içine işlenmiş pas lekeleri bulunan konserveler ;
- (3) içeriğinden yapılan aerop ve anaerop kültürlerde üreme olan veya içinde toksinler bulunan konserveler ;
- (4) Bileşiminde zararlı maddeler bulunan veya içindeki gıda maddeleri ile temas eden kısımlarda % 0,05'den fazla kurun içeren kutulara konmuş konserveler ;
- (5) Bu tüzük kurallarına göre sınırlı zararlı olacak derecede bozulmuş sayılan maddelerle yapılan konserveler.

44. A.E. 628 / 86

197. Kapalı kaplarda sterilize edilerek hazırlanan et, balık, sebze ve meyve konserveleri aşağıdaki hallerde sınırlı veya çok bozacak şekilde taklit edilmiş veya katı tırlmış (hileli) sayılırlar :

- (1) Her ne sebeple olursa olsun içine herhangi zehirli bir madde katılmış olan konserveler ;
- (2) Özellikleri belirgin olarak bozulmuş besin maddeleri ile yapılan konserveler ;
- (3) Evvelce delinmiş olan veyahut içeriklerinde gaz meydana gelerek kabarmış kutuları delip, gazları boşaltıldıktan sonra kutuları lehimlenerek tekrar satılmaya çıkarılan konserveler ;
- (4) içinde barsak, deri parçaları gibi işrenç hayvan aksamı bulunanlar ;
- (5) Bu tüzük kurallarına göre sınırlı bozacak derecede taklit edilmiş veya katı tırlmış sayılan maddelerle yapılmış olanlar.

198. Metalik kutulardaki tüm konserve içeriklerine (et, balık, sebze, meyve ve meyve suyu) metal konserve kutusundan bulaşabilecek metal miktarları aşağıda verilen maksimum miktarlardan fazla olamaz :

|     |         |      |          |     |        |
|-----|---------|------|----------|-----|--------|
| (1) | Arsenik | (As) | Maksimum | 0.2 | mgr/kg |
| (2) | Kurun   | (Pb) | “        | 0.5 | mgr/kg |
| (3) | Bakır   | (Cu) | “        | 5   | mgr/kg |
| (4) | Çinko   | (Zn) | “        | 5   | mgr/kg |

- (5) Demir (Fe) “ 15 mgr/kg
- (6) Kalay (Sn) “ 250 mgr/kg
- (7) Potasyum hekza siyano ferrat ile çöktürülebilten toplam metal miktarı : maksimum 20 mgr/kg (Demir cinsinden).

Konservelerden  
örnek alma

199. Konserve besin maddelerinden lâboratuvara tetkik ve analiz için gönderilecek örneklerin alınma yöntemi öyledir :

Yapım tarihi ve serisi, cinsi, kalitesi, tipi ve ambalajı aynı olan konserveler bir parti sayılır. Örnekler partinin alt, üst, orta ve yanlarından rastgele ve a a ıda belirtilen miktarlarda alınır :

- (1) 100 kutuya kadar olanlardan % 4 ;
- (2) 100 – 500’e kadar olanlardan : ilk 100 için % 4 ve gerisi için buna ilâve olarak % 2 ;
- (3) 500 – 1000’e kadar olanlardan ilk 500 için alınacak örnek sayısına ilâve olarak gerisi için % 1 örnek alınır.

#### KISIM IV

Dişjenetik artlarda Yapılan Kısa Devamlı Et Konserveleri  
(Kurutma, Gömme, sleme Usulü ile Yapılanlar)

Pastırma Tanımı  
45. A.E. 628 / 86

Pastırmalar :

200. Pastırma, izinlendirilmi mezbahada kesilen, kemiklerinden, yapı ık yarlarından, büyük sinir ve damarlarından ayrılan sı ır etinin tuzlanması, yıkanması, kurutulması, preslenmesi ve çemenlenmesi gibi i lemlerden geçirilerek yapılan konserve bir et ürünüdür.

Yerel adetlere uygun olarak çemen tabakası ile örtülmeyen pastırmalar da yapılabilir.

201. Çemen, buyotu (Trigonella foenum graecum) tohumlarının unu ile az acı toz kırmızı biber ve kıyılmış veya dövülmü sarmısak, su ve gerekti inde tuz ve tahıl unları katılarak elde edilen hamur kıvamında bir karı ımdır. Çemen tabakası içine boya veya yabancı bir di er madde katılması yasaktır.

202. Pastırmalar, açık kırmızıdan koyu kırmızıya kadar de i ebilen renklerde ve kendine özgü kokuda olmalıdır. Çemen kalınlı ı 1 mm’den az ve çukurlar dı ında 6 mm’den çok olmamalıdır. Pastırmalarda, nem miktarı % 40’ı tuz miktarı ise % 6’yı geçmemelidir.

Sucuk Tanımı  
46 A.E. 628 / 86

Sucuklar :

203. Sucuklar sa lık denetimi altında bulunan mezbahalarda kesilmi kasaplık hayvan etlerinin et ve ya dan ba ka di er bütün unsurlarından ayrıldıktan sonra kıyılıp içine yerel adetlere uygun olarak tuz, karabiber, kırmızı biber, bahar, kimyon, sarmısak gibi maddelerin katılması ile ilde edilen kitlenin iyice temizlenmi ve kurutulmu ba ırsaklara veya bu maksatla kullanılmasına izin verilen, selofan deri elyaf, do al veya suni ipek ve pergament kâ ıdından yapılmı yapay kılıflara doldurulması ve bir süre bekletilip olgunla tırılması ve kurutulması ile elde edilen et ürünüdür.

Bile imi  
47. A.E. 628 / 86

204. (1) Piyasaya sunulan sucuklarda saf et miktarı % 70'den fazla ve yağ miktarı % 30'dan fazla olmayacak, nem miktarı % 40, tuz miktarı ise % 6'yı geçmeyecektir.
- (2) Sucuklar +15°C'tı geçmiyen sıcaklıkta saklanmak koşulu ile yapım tarihinden itibaren en çok 3 ay içerisinde tüketilmelidir. Vakum (havasız) ambalajlı sucuklarda bu süre 6 aydır.

Sosis Tanımı  
48. A.E. 628 / 86

Sosisler:

205. Sosisler sağlık denetimi altında bulunan mezbahalarda kesilmiş kasaplık hayvan etlerinin ayrılabilen yağ, sinir, kıkırdak, kemik ve tendomlardan temizlendikten sonra kıyılıp içine tat ve hoş koku vermek ve enzimatik özelliklerini sağlamak üzere (bu tüzükte belirlenen niteliklere sahip) baharat, tuz ve diğer gibi maddeler katılarak hazırlanan sosis hamurunun, kılıflara doldurulması ve usulüne göre pişirilmesi ve/veya dumanlanması suretiyle yapılan et ürünüdür.

Kılıflar, küçükbaş hayvanların, ayıklanmış temizlenip usulüne göre hazırlanmış ve kullanılmadan önce yumuşaltılmış incebaş ırsaklarıdır.

Salam ve  
Burgerler tanımı  
49. A.E. 628 / 86

206. (1) Salamlar  
Sağlık denetimi altında bulunan mezbahalarda kesilmiş kasaplık hayvan etlerinin et ve yağdan başka diğer bütün unsurlardan temizlendikten sonra kıyılıp içine tat ve hoş koku vermek ve enzimatik özelliklerini sağlamak üzere bu Tüzükte belirlenen niteliklere sahip baharat, tuz ve diğer gibi maddeler katılarak hazırlanan salam hamurunun, kılıflara doldurulması ve tiplerine uygun tarzda dumanlanıp pişirilmesi ile yapılan et ürünüdür.  
Kılıflar, kasaplık hayvanlardan usulüne göre hazırlanmış, sırtı kırkbarı, sırtı kırkbarı kalınbaş ırsak, koyun ve keçi kırkbarı veya selofan, deri elyaf, doğal veya suni ipek ve pergament kâğıtdan yapılır.

- (2) Burgerler  
Sağlık denetimi altında bulunan mezbahalarda kesilmiş kasaplık hayvan etlerinin et ve yağdan başka diğer bütün unsurlardan temizlendikten sonra kıyılıp içine tat ve hoş koku vermek ve enzimatik özelliklerini sağlamak üzere bu Tüzükte belirlenen niteliklere sahip baharat, tuz ve Besin Katkı Maddeleri Tüzüünde kullanılmasına izin verilen diğer katkı maddeleri katılarak hazırlanan hamurun ekilendirilip çile olarak veya pişirildikten sonra dondurulup ambalajlanması ile yapılan et ürünüdür.  
Burgerler yapımından itibaren tüketime sunuluncaya kadar -15°C'dan az olmayan bir ısıda saklanmalıdır.

|   |   |
|---|---|
| <p>Besin Katkı Maddeleri Tüzü ü<br/>50. A.E. 628 / 86<br/>3.12.1986<br/>R.G. 111<br/>(Düzeltilme)</p> | <p>207. Sosis ve salamlarda % 4'ü geçmemek ko ulu ile ni asta, burgerlere % 4'ü geçmemek ko ulu ile bu Tüzükteki niteliklere uygun soya fasulyesi unu katılabilir.</p> <p>Sucuk, sosis, salam ve burgerlere Besin Katkı Maddeleri Tüzü ü ile izin verilen tür ve miktarda koruyucu maddeler konabilir.</p> <p>Sucuk, sosis, salam ve burgerlere Besin Katkı Madde</p> <p>Sucuk, sosis, salam ve burgerler boyanamazlar.</p>   |
| <p>Özellikler<br/>51. A.E. 628 / 86<br/><br/>3.12.1986<br/>R.G. 111<br/>(Düzeltilme)</p>              | <p>208. (1) Sosislerde hayvansal protein % 14'den a a 1 olmamalı, su oranı % 65'i, tuz oranı % 3'ü, ya oranı % 20'yi geçmemelidir. Sosisler, buzdolabında +4°C'ı geçmiyen sıcaklıkta saklanmak ko ulu ile yapım tarihinden itibaren en çok 5 gün içerisinde tüketilmelidir. Vakum (havası alınmı ) ambalajlı sosislerde bu süre 2 aydır.</p> <p>(2) Salamlarda en az %16 hayvansal protein en çok % 30 ya ve en çok % 60 su bulunmalıdır. Tuz oranı % 3'ü geçmemelidir. Salamlar buzdolabında +4°C'ı geçmeyen sıcaklıkta saklanmak ko ulu ile yapım tarihinden itibaren en çok 10 gün içerisinde tüketilmelidir. Vakum (havası alınmı ) ambalajlı salamlarda bu süre 3 aydır.</p> <p>(3) Burgerlerde en az % 20 protein, en çok % 20 ya ve en çok % 50 su bulunmalı, tuz oranı %3'ü geçmemelidir. Burgerler derin dondurucuda -18°C'tan yüksek olmayan sıcaklıkta saklanmak ko ulu ile yapım tarihinden itibaren en çok 2 ay içerisinde tüketilmelidir.</p> |
| <p>Kavurma Tanımı</p>   | <p>Kavurmalar :</p> <p>209. Kavurmalar 168'inci maddede yazılı artlardaki kasaplık hayvanların, kendisine yapı ık az miktarda ya dan ba ka di er bütün aksamından temizlenmi et kitlelerinin, parçalanarak ya içinde kavrulduktan sonra temiz ve zararsız kaplarda ya içine gömmek ve üzerleri, et kitlesini tamamıyla ve yeterli kalınlıkta kapatacak bir tabaka halinde ya ile örtülmek sureti ile yapılan et ürünleridir.</p>  |
| <p>52. A.E. 628 / 86</p>  | <p>Kurutulmu Etler :</p> <p>210. Kurutulmu et 167'inci maddede yazılı artlarda bulunan kasaplık hayvanların et kitlelerinin tuzlanıp kurutulması ile elde edilir.</p>   |
| <p>Dumanlanmı Et Tanımı<br/>53. A.E. 628 / 86</p>   | <p>Dumanlanmı ( slenmi ) Etler :</p> <p>211. Dumanlanmı etler 167'inci maddede yazılı artlarda bulunan kasaplık hayvanların et kitlelerinin kurutulup dumanlama sureti ile, duman içindeki dezenfektan maddelerle bir tabaka halinde örtülmesi ile elde edilebilir.</p> <p>212. Yukarıdaki maddelerde yazılı et ürünleri (pastırma, sucuk, salam, sosis, kavurma, kurutulmu et, dumanlanmı et) ancak faaliyetlerine Bakanlıkca resmen izin verilmi gerekli teknik ve sa lık ko ullarındaki yapım yerlerinde yapılabilir.</p>  |

213. Bütün et ürünlerinin içine et ve ya dan ba ka her türlü hayvan aksamının ilâvesi ve Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde izin verilenler in d i nde di er herhangi bir maddenin katılması ve bu ürünlerin boyanması yasaktır.

Etiketleme  
54.A.E. 628 / 86

214. Et ürünlerinden sucuk ve salamların her bir kangalı üzerine geçirilmi olarak, di er et ürünlerinin de ambalajları üzerinde ; yapımçı firmanın adı, markası ve adresi, ürünün adı, çe idi ve hangi hayvan etinden veya etlerinden yapıldı ı, yapım ve son kullanma tarihleri ve seri numarasını açıkça bildirir birer etiket bulunmalıdır.

## KISIM V

### Bozulmu , Taklit Edilmi Veya Katı tırılmı (Hileli) Et Ürünleri

215. Pastırma, sucuk, sosis, salam, kavurma, kurutulmu ve islenmi etler ve di er et ürünleri a a ıdaki hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar :

55. A.E. 628 / 86

- (1) Resmi izni olmadan faaliyette bulunan yapım yerlerinde yapılanlar ;
- (2) Bu tüzük kurallarına göre hileli sayılan girdi maddeleri ile yapılanlar ;
- (3) Bu tüzükte tarif edilen usuller d i nde içine zararsız da olsa di er hayvan aksamı veya konmasına izin verilmemi di er maddeler katılmı veya boyanmı olanlar ;
- (4) Üzerlerinde etiketi olmayan veya etiketi eksik yazılmı bulunan veyahut özellikleri etiketlerine uymayanlar ;
- (5) Ba ka bir bozuklu u olmadı ı halde nem miktarı % 40'dan fazla olan sucuklar.

216. Pastırma, sucuk, sosis, salam, kavurma kurutulmu ve i lenmi etler ve di er et ürünleri a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

56. A.E. 628 / 86

- (1) Bu tüzük kurallarına göre sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılan girdi maddeleri ile yapılmı olanlar ;
- (2) Kokmu , kurtlanmı herhangi suretle bozulmu , içinde patojen bakteriler üremi olanlarla, bakteri toksinleri veya parazitler bulunanlar.

217. Pastırma, sucuk, sosis, salam, kavurma, kurutulmu ve islenmi etler ve di er et ürünleri a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar :

- (1) çlerine herhangi bir nedenle zararlı kimyasal maddeler katılmı olanlar ;
- (2) çlerinde deri, ba ırsak parçaları gibi i renç hayvan aksamı veya hayvan salgı ve bo altım maddeleri bulunanlar ;
- (3) Bu tüzük kurallarına göre sa lı a az veya çok zarar verecek derecede taklit edilmi veya katı tırılmı sayılan girdi maddeleri ile yapılanlar.

Örnek Alma

218. Pastırma, sucuk, sosis, salam, kavurma, kurutulmu ve islenmi etler ve di er et ürünlerinden tetkik ve analiz için alınacak örnek miktarı en az 250 gr. a ırlı nda olmalıdır. Bu örnekler lâboratuvara ya emmeyen selofan veya polietilen veya par omen kâ ıtlara sarılarak ba lanmı ve mühürlenmi olarak gönderilmelidir.

## KISIM VI

### Disjenetik artlarda Yapılan Kısa Devamlı Balık Konserveleri (Tuzlama, Kurutma, sleme Usulü le Yapılanlar)

Tuzlu Balık  
Tanımı

Tuzlu Balıklar :

219. Tuzlu balıklar, bütün özellikleri do al, taze balıkların alı ılmı yöntemlerle hazırlanmasından sonra yeterli miktarda tuzlanması veya tuz içinde istif edilmesi ile elde edilirler (Lakerdalar ve tuzlu balıklar gibi).

Kurutulmu Balık  
Tanımı

Kurutulmu Balıklar :

220. Kurutulmu balıklar, bütün özellikleri do al, taze balıkların ayıklanıp tuzlandıktan sonra kurutulması ile elde edilirler (çiroz gibi).

Dumanlanmı  
Balık Tanımı

Dumanlanmı ( slenmi ) Balıklar :

221. Dumanlanmı balıklar, bütün özellikleri do al, taze balıkların ayıklanıp temizlendikten sonra dumanlanmak sureti ile duman içindeki dezenfektan maddelerle bir tabaka halinde örtülmesi ile yapılırlar.

Balık Ezmesi  
Tanımı

Balık Ezmesi :

222. Balık ezmesi, kafa, kuyruk, kanat, ba ırsak, kılçık, deri ve pullardan tamamıyla ayıklanmı ve temizlenmi taze ve tuzlu balıkların çi olarak veya ha landıktan sonra içine tuz, bahar, zeytin ya ı ilâve edilerek ezilmeleri ile yapılır.

Balık Yumurtası  
Tanımı

Balık Yumurtası :

223. Kefal ve di er bazı tür balıkların yumurtalarının keseleri ile birlikte taze olarak veya tuzlanıp olgunla tırıldıktan ve kurutulduktan sonra satı a sunulan eklene balık yumurtası denir. Balık yumurtaları balmumu ile kaplanmı olarak da satılabilirler. Ancak balmumu miktarı % 8'i geçmemelidir.

Havyar ve  
Tarama Tanımı

Havyar ve Tarama :

224. Mersin balı mının ve türlerinin tuzlanmı olarak do al bir halde piyasaya sunulan veya dokularından temizlenip tuz ilâvesi ile ezilerek hazırlanan yumurtalarına havyar denilir. Havyarın rengi elde edildi i balı a göre siyah veya kırmızı olur. Bazı tür tatlı su balıklarının, yumurtalarının oldu u gibi veya siyah havyar yapımı esası üzerine veya özel bir tarzda tuzlanması ile yapılmı sarı-turuncu renkli maddeye tarama denir. Taramalar, içine ekmek içi, zeytin ya ı ve limon konularak hazırlanmı tarama halinde de satılabilirler.

Bu taramaların hazırlanması için kullanılacak bütün girdi maddelerinin bu tüzükle belirlenen özelliklerde olması gereklidir.



57. A.E. 628 / 86

225. Yukarıdaki maddelerde yazılı her türlü su ürünü etleri ile bunlardan yapılan konservelere Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde kullanılmasına izin verilenler dı ında herhangi bir katkı maddesi katılması yasaktır.

226. Her türlü balık ürünü kendilerine özgü niteliklerde olacak ve küflü, fena kokulu herhangi bir ekilde bozulmu veya acımı olmayacaktır.

## KISIM VII

### Bozulmu , Taklit Edilmi Veya Katı tırlımı (Hileli) Balık Ürünleri

227. Tuzlu, kurutulmu , tütsülenmi balıklar, balık yumurtaları, havyar ve taramalar a a ıdaki hallerde taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar :

- (1) çine bu tüzükte konulmalarına izin verilmi maddelerden ve tuzdan ba ka herhangi bir amaçla zararsız da olsa di er maddeler katılmı veya boyanmı olanlar ;
- (2) Bu tüzük ile konulmasına izin verilmi maddeleri bu tüzükle gösterilen oranlardan fazla içerenler ;
- (3) Üzerlerinde veya ambalajlarında etiketleri olmayan veya etiketlerindeki yazıları eksik olan veyahut özellikleri etiketlerine uymayanlar.

228. Tuzlu, kurutulmu , tütsülenmi balıklar, balık yumurtaları, havyar ve taramalar a a ıdaki hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Küflenmi , acımı , kokmu veya herhangi bir nedenle bozulmu olanlar ;
- (2) çlerinde hastalık yapan mikroplar üremi olanlar ;
- (3) Bu tüzük kurallarına göre sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılan girdi maddeleri ile yapılmı olanlar.

Örnek Alma  
58. A.E. 628 / 86

229. Tetkik ve analiz için lâboratuvarlara gönderilen örnek miktarı ; tuzlu, kurutulmu veya islenmi balıklar için en az 250 gr., balık ezmesi, havyar, tarama ve balık yumurtası için en az 100 gr. veya bu miktarlara uygun orijinal ambalajlardan olu malıdır.

## YED NC BÖLÜM

### Domates Konservesi – Domates Salçası – Domates Suyu Ketçap ve Sos

Domates  
Konservesi  
Tanımı

Domates Konservesi :

230. Domates Konservesi, Lycopersicum esculentum P-Mill türüne giren bitkilerin meyvesi olan, taze, sa lam, kırmızı ve olgun domateslerin yıkanıp kabu u çıkarılmadan veya soyularak bütün veya dilimlenmi olarak salamura (tuzlu su) veya domates suyu içinde hermetik kaplarda ısı etkisi ile dayanıklı hale konmu üründür.

Domates konservesine domates kitlesinin % 10'unu geçmemek üzere, so an, kereviz, biber gibi lezzet verici maddeler katılabilir. Ancak bu durumun konuldu u kabın etiketinde belirtilmesi zorunludur.

## Katkı Maddeleri

231. Domates konservelerine asitlendirici olarak asetik asit, sitrik asit, laktik asit, malik asit, L-tartarik asit ile sertleştirici olarak en çok %0.035 oranında kalsiyum klörür katılabilir. Bunların dışında herhangi bir kimyasal madde veya boya kullanılamaz.

232. Konserve kutularından domates konservesine geçebilecek metal miktarları tüm konserveler için bu tüzükte madde 198 ile belirlenen miktarları aamaz.

## Domates Salçası Tanımı

Domates Salçası :

233. Domates salçası, çürük ve küflü olmayan taze, kırmızı ve olgun domateslerin (*Lycopersicum esculentum* P-Mill) iyice yıkanıp ezilmesinden ve kabuk, çekirdek, lif gibi katı maddelerinden ayrılmasından sonra elde edilen suyunun içine, tuz katılarak veya katılmayarak çeşitli yerel yöntemlerle konsantre edilmesi sonucu hazırlanan ürüne denir.

Pastörize veya Sterilize Domates Salçası :

234. Pastörize veya Sterilize domates salçası çürük ve küflü olmayan, taze, kırmızı ve olgun domateslerin (*Lycopersicum esculentum* P-Mill) iyice yıkanıp ezilmesinden ve kabuk, çekirdek, lif gibi katı maddelerinden ayrılmasından sonra elde edilen suyun, içine tuz katılarak veya tuz katılmaksızın vakum altında koyulaştırılıp hermetik kaplarda usulüne göre pastörize veya sterilize edilen ürüne denir.

Domates salçaları suda çözünebilen tuzsuz kuru madde oranına göre 3 türe ayrılırlar :

(1) Domates Püresi :

Kıvamı akıcı olup suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı en az % 15-24 olan domates salçaları ;

(2) Kili (Double) Konsantre Domates Salçası :

Kıvamı koyuca olup suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı en az % 28 olanları ;

(3) Üçlü (Triple) Konsantre Domates Salçası :

Koyu kıvamda suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı en az % 36 olanlar.

## Özellikler

235. Domates salçaları, kendine özgü tat ve kokuda olacak yabancı tat ve koku bulunmayacaktır. Salçalarda suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı % 15'den az, invert şeker miktarı kuru maddede % 40'dan az, külün % 10'luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı kuru maddede % 0.3'den fazla, asiditesi susuz sitrik asit cinsinden kuru maddede % 10'dan fazla olmayacaktır. Domates salçalarına en çok % 3 (NaCl) ile az miktarda limon suyu ilâve edilebilir. Şeker veya diğer tatlandırıcı bir madde katılamaz.

236. Salçalar suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı % 8 olacak şekilde su ile seyreltilmişinde HOWART metoduna göre küf miktarı pozitif karelerin % 40'ını geçmeyecektir.

237. Sterilize ve pastörize salçalarda normal depolama altında mikroorganizma faaliyeti görülmeyecek ve bakteriyolojik kontrolde patojen mikroorganizma üremeyecektir.

238. Domates salçalarına pH düzenleyicisi olarak pH'ı 4.3'ten fazla yükseltmeyecek ekilde sodyum bi karbonat ile pH'ı 4.3'de tutacak miktarda sitrik asit, malik asit, L-Tartarik asit ve laktik asit katılabilir. Bunların dı ında herhangi bir kimyasal madde kullanılamaz ve zararsız dahi olsa boya katılamaz.

239. Kutulardan domates salçalarına geçebilecek metal miktarları, salçalar suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı %8 olacak ekilde su ile seyreltildi inde bu tüzükte genel olarak konserveler için madde 198 ile belirlenen miktarları a amaz.

#### Domates Suyu Tanımı

Domates Suyu :

240. Domates suyu, Lycopersicum esculentum P-Mill türüne giren bitkilerin meyvesi olan domateslerin sa lam, olgun, temiz, kırmızı olanlarından kabuk, çekirdek, lif gibi katı kısımları ayrılarak elde edilen domates suyuna tuz katılarak veya tuz katılmadan oldu u gibi hermetik kaplarda pastörize veya sterilize edilmesi ile elde edilen ürüne denir.

241. Domates suları kendilerine özgü renk, tat ve kokuda olacak, içlerinde tuzdan ba ka hiçbir yabancı madde bulunmayacaktır.

Tuz katılanlarda tuz miktarı %1.5'u, klörür asidinde çözünmeyen kül miktarı 25 mgr/kgr'ı geçemez.

Suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı %4.5'dan az ve toplam asit miktarı sitrik asit cinsinden 100 ml'de 0.3 gr'dan az olamaz.

Domates sularında siyah lekeler bulunamaz, küf miktarı HOWART metodu ile pozitif karelerin % 30'unu geçemez. Domates sularının di er özellikleri salçalardaki limitlere uyacaktır.

#### Ketçap Tanımı

Ketçap :

242. Domates suyu veya püresine, tuz, eker, baharat, do al sirke, so an, sarmısak gibi yenebilir ve sa lı a zararlı olmayan tat, koku ve çe ni verici maddelerin katılması ile usulüne uygun olarak hazırlanan bir domates ürünüdür.

#### Domates Sosu Tanımı

Domates Sosu :

243. Domates suyu, püresi veya salçalarına eker, tuz, do al sirke, baharat, hardal, so an, sarmısak gibi yenebilir, sa lı a zararlı olmayan tat, koku ve çe ni verici maddeler katılmak sureti ile elde edilen bir domates ürünüdür.

244. Domates salçalarına ve sularına ba ka cins sebze ve meyve ezmeleri, ni astalı maddeler, zararsız da olsa a ırla tırıcı ve koyula tırıcı ve renk verici maddelerin katılması yasaktır. Domates suyu ve salçaları di er cins yabancı bitkileri ve yabancı maddeleri, kum taneciklerini, canlı cansız böcekleri ve bunların parçacıklarını, kabuk ve çekirdekleri, çözünmemi tuzu içermeyeceklerdir.

245. Domates salçaları, domates suyu ve domates konserveleri, ketçap ve soslar patojen mikroorganizmaları veya bunların toksinlerini içermeyecektir.

## Etiketleme

246. Domates salçaları ve domates konserveleri ile domatesten yapılan ürünlerin konuldu u metal ve cam kapların üzerinde içeri inin cinsi (salça, konserve salça, domates konservesi, domates suyu, ketçap, sos) net miktarı ve salçalarda türü, varsa tuz miktarı, ketçap ve sosta konulan maddelerin isim ve miktarları, yapımçı firmanın markası, adresi ile ay ve yıl olarak yapım tarihi, seri numarasının açık, okunaklı ve silinmeyecek bir ekilde yazılması zorunludur.

247. Domates salçaları, domates konservesi, domates suyu, ketçap ve sosun kapalı kaplar içinde satılması zorunludur.

248. Ketçap ve sosta tuzsuz kuru madde miktarı %12'den az, tuz miktarı %2'den, eker miktarı %25'den fazla olmayacaktır.

249. Domates salçaları, domates konservesi, domates suyu, ketçap ve sos a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar :

- (1) Konuldukları kaplar üzerinde etiket bulunmayan ve etiketleri 246'ncı madde kuralına uymayanlar ;
- (2) çine domatesten ba ka herhangi bir sebze ve sebze ezmesi yahut zararsız da olsa bu tüzükte izin verilenler dı nda yabancı bir madde katılmı veya boyanımı olanlar ;
- (3) Nitelikleri bu tüzükle belirlenen niteliklere uymayanlar.

250. Domates salçaları, domates suyu, domates konservesi, ketçap ve sos a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Açık kaplarda satı ı yapılanlar ;
- (2) Kokmu , küflenmi , kurtlanmı , kirlenmi , içinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçaları patojen mikroorganizma bulunan veya di er bir surette bozukluk gösterenler ile kutuları içinde pas lekeleri bulunanlar ve insan sa lı na zararlı bulunan kaplar içine konularak satı a çıkarılanlar ;
- (3) Bu tüzükte özelli i belirtilen kalay dı nda herhangi bir kalayla kaplanmı veya insan sa lı na zararlı laklarla laklanmı olan kutular içine konulanlar.

251. Domates salçaları, domates konservesi, domates suyu, ketçap ve sos a a ıda yazılı hallerde sa lı ı hafif veya a ır surette bozacak ekilde taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar :

- (1) Her ne amaçla olursa olsun metalik veya organik zehirli bir madde ile i lem görmü olanlar ;
- (2) çine zehirli etki yapan maddeler katılmı olanlar.

## Örnek Alma

252. Domates salçaları domates konservesi, domates suyu ketçap ve sosdan tetkik ve analiz için lâboratuvara gönderilecek örnek miktarı 250 gr.dan a a ı olmamak ko ulu ile bu tüzükte genel olarak konserveler için verilen yöntemlerle alınır. (Madde 199).

## SEK Z NC BÖLÜM

### Perhiz Yiyecekleri ve Çocuk Mamaları

#### Tanım

Perhiz Yiyecekleri :

253. Özel bir beslenme veya belirli bir tedavi amacı ile bir takım besleyici unsurlar yönünden zengin olan bazı besin maddelerinin bile iminde bulunan bazı unsurların azaltılması, ço altılması veya bile iminde bulunmayan ba ka unsurların dı arıdan ilâve edilmesi ile özel bir surette hazırlanan özel besin maddelerine “Perhiz Yiyecekleri” denir. Perhiz yiyeceklerinin hazırlanmasında kullanılacak olan girdi maddelerinin saf olması ve çok titizlikle hazırlanması arttır.

#### Çocuk Maması Tanımı

Çocuk Maması :

254. Bebek ve süt çocu unun beslenmesi amacı ile hazırlanıp satı a çıkarılan besin karı ımlarına “Çocuk Maması” denir.

- (1) Çocuk mamalarının yapıldı ı yerler ve yapılp satı a çıkarılması Bakanlı ın iznine ba lıdır.
- (2) Çocuk mamalarının altı aylık çocu un günlük kalori gereksinmesini kar ılayan miktarı, çocu un sindirim kapasitesine uygun olacaktır.

#### Özellikleri

255. Çocuk mamalarının a a ıdaki özellikleri ta ımları arttır :

- (1) Mamanın satı a çıkarılan 100 gramı içinde faydalanılabilecek kalori miktarı en az 350 kalori olacaktır.
- (2) Mamanın 100 kalori sa layan miktarı içinde, en az 2 gr. faydalanılabilecek (referans protein de erinde) protein bulunacaktır. Mama içindeki net faydalanılabilecek proteinden sa lanmı olan kalori %8’den az olmayacaktır. (N.D.P. cal. en az %8 olacaktır.)
- (3) Mamanın 100 kalori sa lıyan miktarı içinde ; 200 – 240 ünite (I.U.) A vitamini, 50 – 100 ünite (I.U.) D vitamini, en az 70 mgr. kalsiyum, en az 1 mgr. demir, en az 0.06 mgr. B1, vitamini (Thiamin), en az 0.09 mgr. B2 vitamini (Riboflavin), en az 0.9 mgr. PP vitamin (Niacin), en az 0.05 mgr. B6 vitamini (Pyridoxin), en az 4 mgr. C vitamini (Ascorbic acid) bulunacaktır.
- (4) Mama içinde bulunması gereken miktarda vitamin ve mineral maddeler do al besin maddeleri ile sa lanamadı ı takdirde, eksik olan vitamin ve minerallerin mamaya katılması suretiyle belirtilen de erler sa lanabilir. Ancak demir eksisi Ferro Sülfat veya iki de erli bir demir bile i inin katılması suretiyle tamamlanır. Katılan vitamin ve mineral maddelerin içinde zararlı maddelerin bulunmaması ve besin kimyasal maddeleri kodeksinde gösterilen nitelikte olması arttır.

59.A.E. 628 / 86

256. Çocuk mamalarına, çocu un sa lı na zarar vermeyen ve Besin Katkı Maddeleri tüzü ünde belirtilen cins ve miktarlarda koruyucu maddeler katılabilir.

257. Perhiz yiyecekleri ile çocuk mamalarında patojen mikroorganizma bulunmayacak, toz halindeki çocuk mamalarının bir gramında 10000 (onbin)'den sıvı olanlarının pastörize edilenlerinde bir mililitrede 20000 (yirmibin)'den çok saprofit bakteri olmayacak E.coli bulunmayacaktır.

258. Sterilizasyon uygulanan perhiz yiyecekleri ile çocuk mamalarında hiçbir mikroorganizma üremeyecektir.

259. Sıvı çocuk mamalarının pastörize veya sterilize edilmeden tüketime verilmesi yasaktır.

60. A.E. 628 / 86

260. çerisine tahıl ve kuru sebze unu katılarak yapılan mamalarda %96'lık etil alkole geçen serbest asidite (Phenol phtalein belirteci kullanarak sülfirik asit hesabı ile) %0,04 (onbinde dört)'ten çok olmayacaktır.

Etiketleme

261. (1) Bir cins maddeden veya birkaç cins maddenin birbirine katılması sureti ile hazırlanmış olan perhiz yiyeceklerinin, bile imine giren besin unsurlarının veya maddelerinin türleri ile ya , eker, ni asta, yumurta, süt ve ürünleri, malt, malt ekstresi, vitaminler, kalsiyum, fosfor ve benzeri maddelerin, eker yerine kullanılan sun'î tat verici maddelerin, do al aromatik maddelerin, su, selüloz miktarı, ile tuz bulunanlarda tuz miktarının yüzde oranının veya tuzsuz olanlarda tuzsuz oldu unun yiyece in ambalajı üzerine veya ambalajın içine konulacak olan tarifnamesinde açık olarak görülecek ve okunabilecek ekilde yazılması arttır.

(2) Çocuk mamalarının bile imine giren gıda maddelerinin cins ve miktarı ile kalori, protein, ya , karbonhidrat, selüloz, vitaminler ve mineral maddelere ait miktarların, mama içine konulan koruyucu ve lezzet verici maddelerin cins ve miktarları ile çocu un ya ına göre kullanılma eklinin, mamanın ambalajı üzerine ve mümkünse ayrıca ambalajın içine konulacak tarifnamesinde açık olarak görülecek ve okunabilecek ekilde yazılması arttır.

61. A.E. 628 / 86

(3) Perhiz yiyecekleri ile çocuk mamalarının ambalajları üzerinde yapım ve son kullanma tarihleri açıkça yazılacaktır.

Ambalaj

262. (1) Çocuk mamalarının ı ıktan zarar görmeyecek ekilde ambalajlanması arttır.

(2) Çocuk maması niteli inde olmayan besin ve besin karı ımlarının ambalajları üzerine mama deyiminin yazılması ve bebek veya çocuk resmi konulması yasaktır.

263. Çocuk maması ve perhiz yiyeceklerinin özel ambalaj içerisinde satılması ve ambalajın üzerine içeri inin net miktarı, yapımçı firmanın tescil edilmiş markası, adresi, seri numarası ve yapım tarihi ile Bakanlıktan alınan iznin tarih ve numarasının okunaklı ve açık olarak yazılması arttır.

264. Diyabetlilerin beslenmesi için hazırlanan glüten ekme i ile esası glüten olan glüten makarnası, glüten ehriyesi, glüten irmi i gibi yiyecekler kapalı ambalajlar içinde satılır. Bu ambalajların üzerine yapımçı firmanın markası, adresi ve yiyece in net miktarı ile bile iminde bulunan su, ya , protein ve karbonhidratın yüzde oranlarının okunaklı ve açık olarak yazılması ve bu tür yiyeceklerde karbonhidrat oranının, benzeri bulunan yiyeceklere göre önemli miktarda dü ük olması arttır.

265. eker yerine tat verici maddelerle hazırlanan çikolata, tahin helvası, reçel ve benzeri yiyecekler ile perhiz yiyeceklerinde, tatlılandırıcı olarak kullanılan maddelerin isim ve miktarlarının, ambalajları üzerine okunaklı ve açık olarak yazılması arttır.

266. Perhiz yiyeceklerine her ne ekilde olursa olsun tedavi edici bir nitelik verilerek satılması yasaktır. Ancak özelliklerine ait tarifnamelerine yazılan kısa bazı kayıtlar ile “ eker hastalarına mahsustur” gibi reklâm niteli inde olmayan açıklamalar bu kuralın dı ındadır. Bununla beraber çocuk beslenmesinde kullanılan unlara katılan kalsiyum, fosfor ve benzeri maddeler dolayısıyla bu unların çocukların di ve kemiklerinin geli mesine yaradı ını abartarak belirten açıklamaların yazılması ve bu konuda reklâm yapılması da yasaktır.

267. Perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları a a ıdaki hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar :

- (1) çindekiler hakkında ambalajı üzerinde veya tarifnamesinde yukarıdaki maddelerde yazılı hususlar belirtilmiyen veya çindekiler etiketlerinde belirtilenlere uymayan veya bu tüzük kurallarına göre taklit edilmi veya katı tırılmı sayılan girdi maddeleri ile yapılan perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları ;
- (2) Sa lı a zararsız da olsa bile iminde bildirilmeyen yabancı maddeler bulunan perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları ;
- (3) Bu tüzü ün 226’ncı maddesine aykırı olarak tedavi edici nitelik ta ıdı ı bildirilen perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları.

268. Perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları a a ıdaki hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılırlar :

- (1) Islanmı veya küflenmi veya kokmu veya acıla mı veya kurtlanmı veya çindeki maddeye etki edecek ekilde ambalajı bozulmu veya patojen mikroorganizmalar üremi veya içine izin verilmeyen cins ve miktarlarda katkı maddeleri katılmı veya parazit üremi veya bu parazitlerin kalıntı veya bo altım maddeleri bulunan perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları ;
- (2) Her ne suretle olursa olsun bayatlamı veya özelli ini kaybetmi perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları ;
- (3) Bu tüzü ün 255’inci maddesi ile belirlenen özellikleri ta ımayan çocuk mamaları.

269. erlerine, her ne amaçla olursa olsun, sa lı a zararlı bir madde katılmı olan perhiz yiyecekleri ve ocuk mamaları sa lı ı az veya çok etkileyecek ekilde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar.

Örnek Alma

270. Tetkik ve analiz için lâboratuvarlara gönderilmek üzere alınacak örnekler orijinal ambalajları içerisinde ve en az 500 gram olmalıdır.

## DOKUZUNCU BÖLÜM

### Hazır Sebze orbaları

Tanım

271. Un veya unlu maddelerin, kuru sebzelerin, yenilecek mantarların, paralanmı veya toz halinde getirilmı olarak sadece veya içine tuz, biber, ya , et veya tavuk suyu, et veya tavuk ekstresi, et tozu ilâvesi ile hazırlanan ve bu halleri ile hemen kullanılmaya elveri li olan maddelere hazır orbalıklar denir. Hazır orbalıklerde su miktarı %15'den ve tuz içeriyorsa tuz miktarı %20'den fazla olmamalı et veya tavuk suyu veya ekstresi veya herhangi bir cins et tozu içeriyorsa kreatinin miktarı %0.5'den az olmamalıdır.

Özellikler ve Etiketleme

272. Hazır sebze orbalıklarının hazırlanmasında kullanılacak bütün girdi maddelerinin bu tüzükte belirtilen özellikleri ta ıması ve bunların ambalajları üzerinde yapımçı firmanın isim, adres ve tanıtıcı i aretinin, orbalı ın net a ırlı ı ile içindeki maddelerin cins ve miktarlarının, ne ekilde kullanılaca mın, yapım tarihinin açık ve okunaklı bir ekilde yazılı olması zorunludur.

Hazır orbalıklerde bu tüzükte belirtilenlerden ba ka bir madde katılması Bakanlı ın iznine ba lıdır.

273. Hazır sebze orbalıklarına, et ekstresi veya et suyu nitelik ve ayarında veya bunların aynıdır gibi isim ve özelliklerin verilmesi ve bu yolda reklâm yapılması yasaktır.

274. Hazır sebze orbalıklarının özel ambalajlar içerisinde satılması zorunludur. Açık olarak satılmaları yasaktır.

Hileli orbalıklar

275. Ambalajları üzerinde veya etiketlerinde yazılı net miktardan az veya yazılı bile imine uygun olmayan veya zararsız da olsa bile iminde bildirilmeyen yabancı maddeleri içeren veya bu tüzü ün 273 veya 274 madde kurallarına uygun olmıyan hazır sebze orbalıkları taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar.

Sa lı a Zararlı orbalıklar

276. Acımı , kokmu , küflenmi , ıslanmı , kurtlanmı , böceklenmi veya ba ka bir suretle bozulmu olan veya içine zehirli bir madde karı mı olan veya içine yeme e elveri li olmayan mantar konulmu olan hazır sebze orbalıkları sa lı a zararlı sayılırlar.

Örnek Alma

277. Analiz için alınacak örnek miktarı 250 gramdan az olmamalı ve bu tüzükte konservele için genel olarak öngörülen yöntemle alınmalıdır.



## ONUNCU BÖLÜM

### Tahıl – Bulgur – Yemelik Baklagil Kuru Taneleri

#### KISIM I

##### Tahıllar Hakkında Ortak Kurallar :

#### Tanımlar

278. Tahıllar bu day, çavdar, arpa, yulaf, pirinç gibi bitkilerin olgunla mı taneleri olup elde edildikleri bitkinin adını ta ırlar.

279. Tahıl taneleri iyi veya normal özellikte ve yeter derecede kurumu olmalı ve her ne sebepler olursa olsun ıslanıp kurutulmu olmamaları ve taneler mümkün oldu u kadar yeknesak ve normal büyüklükte olmalıdır.

280. Nem miktarı pirinçte %15, yerli bu dayda %13'den, ithal edilen bu dayda %15 ve di er her cins tahılda %14.5'den fazla olmamalıdır.

281. Tahılları yabancı ve a ırla tırcı maddelerle karı tırmak, bozulmu tahılları sun'i olarak beyazlatmak, kükürtlemek, boyamak veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele etmek yasaktır.

Ancak, tahıl, baklagil ve ya lı tohumları ambar zararlılarından ve kıymet kaybından korumak amacı ile ; depolamadan önce ve depolamadan sonra, Sa lık Bakanlığı ile Tarım Bakanlıklarınca rezüdü (kalıntı) limitleri saptanmı ve bu alanda kullanılmasına yine bu bakanlıklarca izin verilmi pestisitler uygulanır.

282. Bo silo ve ambarlarda kullanılacak zehirli tarımsal sava ım maddelerinden, Pyrethrin ve malathion bile imli olanların dı nda gerek imdi bilinen gerekse ileride çıkacak olanların bu amaçla kullanılmaları Sa lık Bakanlığı ile Tarım Bakanlıklarının iznine ba lıdır.

283. Tahıllar bozulmu , çimlenmi , kızı mı , küflenmi , ek imi olmamalı ; do al olmıyan bir koku ve lezzette bulunmamalı ve hiçbir paraziti veya bunların parçacıklarını veya dı kısmı içermemelidir.

284. Tahılda, çavdar mahmuzu %0.1'den fazla olmamalıdır. Di er mantar hastalıklarından ileri gelen sürmeli ve rastıklı taneler ve di er yabancı bitkisel unsurlar toplamı %0.2'yi geçmemelidir.

#### Pirinç

285. Pirinçte 279, 280, 281, 282, 283, 284'üncü maddelerde belirtilen niteliklerden ba ka zararsız yabancı tane ve tohumlar, kum, ta , toprak toplamı %0.5'den, çeltik %2'den, kırık pirinç %15'den fazla olmamalıdır.

#### KISIM II

##### Bu day

286. Bu dayda toplam yabancı madde miktarı %10'u geçmemelidir. Zararsız yabancı kısımlar (sap, saman ve benzeri) yabancı ottohumları, böcek yenikli taneler %3'ü, ta , toprak %1'i, belemir (Peygamber çiçe i – Mavi kantaron) sayıca %0.2'yi geçmemelidir.

287. Toplam yabancı madde miktarı %14'den fazla olan bu daylar insan besini olarak yenilmeye elverişli olmayıp de irmenlere da ıtılmamalıdır.

288. Yerli bu dayda nem miktarı %13'ü, ithal edilmi bu dayda ise %15'i a mamalıdır.

### KISIM III

#### Bulgur

#### Bulgur Tanımı

289. Bu tüzükte belirtilen özelliklerdeki bu dayların (sert bu daylar ye lenir) teknolojik evrelere uygun olarak, temizleme, ha lama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayrılma i lemi ile elde edilen ürüne bulgur denir.

#### Özellikler

290. Bulgurda nem miktarı %13'den, çavdar ve di er zararsız taneler miktarı %1'den ; yabancı ot tohumları %0.1'den; 0.5 milimetrelilik elekten geçen toz %0.1'den; kül miktarı kuru maddede %1.75'den, külün %10'luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı %0.3'den fazla olmamalıdır.

Bulgurlarda hiç kırılmamı tanelerin toplamı %1'i geçmemelidir.

Bulgurun et suyu, tavuk, tavuk suyu, salça gibi maddeler ilâvesi ile satı a sunulması Bakanlı ın iznine ba lıdır.

291. Bulgur bozulmu , küflenmi , ek imi , acımı , boyanmı olmayacak ; sa lı a zararsız da olsa herhangi bir kimyasal madde içermeyecek; do al olmayan bir koku ve lezzette bulunmayacak; canlı cansız ha arat ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dı kısmı ve sa lı a zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi içermeyecektir.

### KISIM IV

#### Yemeklik Baklagil Kuru Taneleri

#### Tanım

292. Fasulya, bö rülce, bakla, bezelye, mercimek, nohut gibi baklagiller familyasından bitkilerin olgunla mı , kurumu tanelerine yemeklik baklagil kuru taneleri denir.

293. Yemeklik baklagil kuru taneleri iyi ve normal özelliklerde; yeter derecede kurumu ve taneleri mümkün oldu u kadar yeknesak ve normal büyüklükte olmalı, buru mu olmamalıdır. Zararsız da olsa yabancı bitkisel kısımlar ve yabancı taneler miktarı %2'den, ta toprak kum gibi kısımlar toplamı %1'den, bit yenikli taneler miktarı %3'den ve nem miktarı %14'den fazla olmamalıdır.

294. Yemeklik (baklagil kuru tanelerini yabancı a ırla tırcı maddelerle karı tırmak, boyamak ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele etmek ve mercime i ya lamak ve fırınlamak sureti ile parlatmak yasaktır.

295. Bu Tüzü ün 279, 281, 282, 283 ve 291'nci maddeleri kuralları, yemeklik baklagil kuru taneleri ve kırılmı baklagiller hakkında da uygulanır.

## KISIM V

### Bozulmu , Taklit Edilmi Veya Katı tırılmı (Hileli) Tahıllar, Bulgur ve Yemeklik Baklagil Kuru Taneleri

296. Tahılları, bulgur ve yemeklik baklagil kuru taneleri, a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar.

- (1) yice olgunla madan toplanan ve yıkandıktan sonra yeter derecede kurutulmadan satılan ve alı ılmı normal özelliklerde olmayanlar ;
- (2) Ba ka bir bozuklu u olmadı ı halde nem miktarları bu tüzü ün ilgili maddelerinde belirtilenlerden yüksek olanlar ;
- (3) Zararsız da olsa yabancı bitkisel kısımlar ve tanelerle, kırık taneler, bit yenikli taneler, ta , toprak, kum, toz oranları ilgili maddelerde yazılı miktarlardan fazla bulunanlar ;
- (4) Yukarıda 281 ve 282'nci maddelerde belirtilen hususlardan ba ka ırla tırıcı maddelerle karı tırılmı , yapay olarak a artılmı , boyanmı , zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmi , parlatmak amacı ile ya lanmı olanlar.

Sa lı a zararlı tahıllar

297. Tahıllar, bulgur ve yemeklik kuru taneleri, a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Bozulmu , çimlenmi , kızı mı , küflenmi , ek imi , do al olmayan bir koku ve lezzette olanlar, parazitleri ve bunların kalıntı ve dı kısmı içerenler ;
- (2) Çavdar mahmuzu ve di er zararlı bitkisel eleman miktarları yukarıda 284. maddede yazılı halden fazla olanlar ile 281. ve 282. maddelerde belirtilenlerden ba ka zehirli tarım sava ım maddelerini yahut sa lı a zararlı herhangi bir maddeyi içerenler ;
- (3) Yukarıda 281, ve 282. maddelerdeki limitleri a an veya izin verilmemi tarım ilâçları ile ilâçlanan tahıllar, bulgur ve yemeklik baklagil kuru taneleri.

Örnek Alma

298. Tetkik ve analiz için lâboratuvara gönderilmek üzere alınacak örnek en az 1 kilodur. Örnek, nemini kaybetmeyecek ekilde kapalı ambalajlar (plâstik, teneke kutu ve kavanoz) içinde usulüne uygun ekilde mühürlenmi olarak gönderilir.

## ONB R NC BÖLÜM

### Tahıl Unları – rmik – Yemeklik Baklagil Unları ve Kuru Sebze Tozları – Ni asta

## KISIM I

### Tahıl Unları

Un Tanımı

299. Un, çe itli tahılların ayrı ayrı ö ütülenmesi ile elde edilen ürün olup, elde edildi i tahılın adı ile isimlendirilir.

Yalnızca “Un” deyimini bu day unları için kullanılır.

300. Elemanın derecesine göre iyice ayıklanıp yıkanarak temizlenmiş 100 (yüz) kısım bu daydan elde edilen un miktarına ö tme derecesi = verim = randıman adı verilmektedir.

301. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ne ithal edilip un de irmenlerine verilen bu dayların cinsi (sert veya yumu aklı ı) her zaman sabit tutulmamı ı cihetle, tahıl unlarının randımanlarına göre sınıflandırılıp, her zaman için geçerli niteliklerinin belirtilmesi mümkün de ildir.

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde üretilen unların özellikleri zaman zaman ithal edilip de irmenlere verilen bu dayın cinsi ve de i ik cinslerin oranları dikkate alınarak Tarım ve Sa lık Bakanlıkları yetkilileri ve Devlet Lâboratuvarı i birli i ile yapılan çalı malar sonucu saptanıp Bakanlar Kuruluna sunulur.

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulunca onaylanan "Bu day Unları" özellikleri bu tüzük maddelerinde de i iklik olarak Resmî Gazete'de ilân edilir ve yeni bir de i iklik yapılmıcaya kadar yürürlükte kalır.

#### Un Özellikleri

302. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde üretilen bu day unlarının randımanlarına göre kepek, nem, kül, külün %10'luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı ve glüten miktarları madde 301'deki ko ullarda saptanıp ilân edilmekle beraber her tür bu day unu a a ıdaki maddelerde belirtilen genel kurallara uygun olmalıdır.

303. Bu day unlarının sülfirik asit cinsinden hesaplanan serbest asiditeleri %0,06'dan fazla, kuru glüten miktarı %7'den az olmamalı, glütene ya ıken yeter elastikiyette olmalıdır.

304. Bu day unları kendilerine özgü normal kokuda olmalı herhangi bir kirlilik, yabancı madde ve canlı veya cansız böcek, ha eret ve bunların kalıntılarını içermemelidir.

305. Bu day unları ba ka herhangi bir tahıl unu içerebilir.

#### Unlara Katılabilecek Maddeler

306. Bu day unlarına olgunla tırma maddesi (improvers) olarak 75 ppm'i a mamak ko ulu ile "Askorbik Asit" ilâve edilebilir.

307. Bu day unlarına gerekti i hallerde, rop inhibitörü (mould and rope inhibitors) olarak, a a ıdaki miktarları a mamak ko ulu ile u maddeler katılabilir :

|   |                              |                      |
|---|------------------------------|----------------------|
| — | Propionik asit               | 300 gram / 100 kg un |
| — | Laktik asit                  | 400 gram / 100 kg un |
| — | Asetik asit                  | 250 gram / 100 kg un |
| — | Sodyum Asetat veya Di-Asetat | 400 gram / 100 kg un |
| — | Kalsiyum Asetat              | 400 gram / 100 kg un |
| — | Mono Kalsiyum fosfat         | 800 gram / 100 kg un |
| — | Potasyum asit tartarat       | 300 gram / 100 kg un |
| — | Sodyum asit pirofosfat       | 300 gram / 100 kg un |

“Self-rising”  
Unlar

308. Kek, pasta ve benzeri yapmakta kullanılan ve kendili inden kabaran (self-rising) unlar, bu tüzükteki özelliklerde bulunan bu day unlarına yine bu tüzükle belirlenen kabartma tozlarının katılması ile elde edilir.

Kabartma tozu içeren unların ambalajları üzerinde, kullanılan kabartma tozunun açık isim ve miktarlarını gösteren bir etiket bulunması zorunludur.

309. Yukarıda 306, 307 ve 308’de izin verilen tüm kimyasal katkı maddeleri “besinlerde kullanılabilir” nitelik ve saflıkta olacaktır.

310. Bu day, pirinç ve yulaf dı ındaki tahıl unlarında 6 numaralı elek kalıntısı, kuru madde üzerinden nemsiz olarak %20’den fazla olmamalıdır.

311. Çavdar Ununda, nem miktarı %14’den, kuru maddede kül miktarı %1.5’den, külün %10’luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı %0.30’dan, serbest asiditesi %0.10’dan fazla; toplam azotlu maddeler miktarı %12’den az olmamalıdır.

312. Mısır Ununda, nem miktarı %14’den, kuru maddede kül miktarı %1.60’tan fazla, toplam azotlu maddeler miktarı %8’den az olmamalıdır.

313. Yulaf Ununda, nem miktarı %13’den, kuru maddede kül miktarı %3’den fazla ; toplam azotlu maddeler miktarı %10’dan az olmamalıdır.

314. Arpa Ununda, nem miktarı %14’den, kuru maddede kül miktarı %2.5’den fazla ; toplam azotlu maddeler miktarı %9’dan az olmamalıdır.

Pirinç Unu  
Tanımı

315. Pirinç Ununda, nem miktarı %14’den kuru maddede kül miktarı %0.7’den, 6 numaralı elek kalıntısı %1’den fazla olmamalı, bu kalıntı yalnız pirinç kalıntısından ve kepe inden olmalıdır.

Pirinç unu, yalnız pirinçten yapılmı olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır.

Ambalaj  
Etiketleme

316. Her cins unun ambalajı üzerinde ; unun cinsi ve sınıfını, miktarını, yabancı firmanın tescil edilmi markasını ve adresini ve yapım tarihini gösterir okunaklı, dü miyecek ve silinmiyecek ekilde etiket veya yazı bulunacaktır.

Baklava, kadayıf, börek, bisküvi ve benzerlerinin yapımında kullanılacak unların etiketlerinde veya ambalajları üzerindeki yazılarda ayrıca bu hususların da belirtilmesi zorunludur.

Ta ınma

317. Her çe it ekmeçlik unun, içi kolayca temizlenebilen bir madde ile kaplı ve dı etkenlerden zarar görmeyecek ekilde yapılmı , kapalı araçlarla ta ınması zorunludur.

## KISIM II

### ırmik

ırmik Tanımı

318. ri ö ütölmü , kepek ve ince unundan ayrılmı sert bu day ürününe “ırmik” denir.

2.A.E. 577 / 85

319. ırmikte nem miktarı %13.5’den, kuru maddede kül miktarı %0.550’den, külün %10’luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı %0.20’den fazla, un haline getirilip elendikten sonra kuru glüten miktarı %10’dan az olmamalı, ya glütenin elastikiyeti normal olmalıdır.

320. rnikler boyanamaz ve sa lı a zararsız da olsa kimyasal maddeler içeremezler.

### KISIM III

#### Yemeklik Kuru Baklagil Unları ve Kuru Sebze Tozları

#### Tanım

321. Yemeklik kuru baklagil unları ; e itli yemeklik baklagil kuru tanelerinin  tlp elenmesi ile ; kuru sebze tozları ise, e itli sebzelerin kurutulup  tlmesi ile elde edilir.

Unlar, mercimek unu, bezelye unu, patates unu ; tozlar ise, so an tozu, sarmısak tozu gibi elde edildikleri ürünün adı ile isimlendirilirler.

#### zellikler

322. Yemeklik kuru baklagil unlarının ve kuru sebze tozlarının di er cins kuru baklagil unları ve tozları yahut tahıl unları ile karı tırılması yasaktır.

323. Yemeklik kuru baklagil unlarında nem miktarı %14.5'dan kuru maddede kül miktarı %2'den, külün %10'luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı %0.20'den ; 6 numaralı elek kalıntısı %1'den, serbest asiditesi %0.5'den fazla olmayacaktır.

Ancak mercimek ununda kuru maddede kül miktarı %3'e kadar kabul edilebilir.

#### Soya Fasulyesi Unu

324. Ya ı alınmı soya fasulyesi ununda ; nem miktarı %10'dan, kuru maddede kül miktarı %7'den, külün %10'luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı %0.3'ten ; 6 numaralı elek kalıntısı %0.06'dan, ya miktarı %1'den fazla olmayacaktır.

#### Patates Unu

325. Kuru sebze unlarından patates ununda ; nem miktarı %9'dan, kuru maddede kül miktarı %3.5'dan, külün %10'luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı %0.10'dan, 70 meshlik elekte elek kalıntısı %0.1'den, kükürt dioksit miktarı ise 1 kg'da 100 mgr.'dan fazla olmayacaktır.

Renk beyaz ve çok açık sarı olacak, kırmızımsı veya kahverengi olmayacaktır.

Pozitif peroksidaz reaksiyonu %10'dan fazla, protein %8'den az olmayacaktır.

#### Ambalaj ve Etiketleme

326. Yemeklik kuru baklagil unları ; iyice temizlenmi tanelerden, sebze tozları ise iyice temizlenmi sebzelerden yapılmı olmalıdır. Bunlar yalnız özel kaplı ambalajlar içinde satılı a çıkarılabilirler. Bu ambalajlar üzerinde, yemeklik kuru baklagil ununun ve kuru sebze tozunun cinsi, net miktarı, yapımcının tescil edilmi markası ve adresi, yapım seri numarası ve tarihinin açık ve okunaklı bir ekilde yazılması zorunludur.

327. Yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları ; a ırla tırıcı maddelerle karı tırılmı , yapay olarak beyazlatılmı (patates unu hariç), veya boyanmı , zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmi olmıyacak, zehirli tarım sava ım illerini yahut sa lı a zararlı herhangi bir maddeyi iermiyecektir.

## KISIM IV

### Ni asta

#### Ni asta Tanımı

328. Ni asta ; bu day, mısır, pirinç gibi tahıllardan ve patatesten usulüne göre elde edilip, bu day ni astası, pirinç ni astası gibi elde edildi i maddenin adı ile isimlendirilirler. Aynı cins ni astalar birbirleri ile karı tırlamaz.

329. Patates ve mısır ni astasında nem miktarı %18'den di er ni astalarda %16'dan, kuru maddede kül miktarı ise bütün ni astalarda %0.5'den fazla olmamalıdır.

#### Ambalaj ve Etiketleme

330. Özel kapalı ambalajlar içinde satılı a çıkarılan ni astaların ambalajları üzerinde cinsi, net miktarı, yapımcı firmanın tescil edilmi markası ve adresi, yapım tarihi bulundurulacaktır. Ni astaların ambalajsız olarak açıkta satı ı yasaktır.

## KISIM V

### Tahıl Unları, ırmık, Yemeklik Kuru Baklagil Unları ve Kuru Sebze Tozları, Ni astalar Hakkında Ortak Kurallar

331. Tahıl unları, ırmık, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları ve ni astalar a a ıdaki özellikleri ta ımalıdır:

63.A.E. 628 / 86

- (1) Görünü , renk, koku ve tatları normal olmalıdır.
- (2) Beyazla tırlımı veya herhangi bir amaçla zararsız da olsa izin verilmeyen kimyasal maddelerle i leme sokulmu veya boyanmı olmamalıdır. Ancak custard powder adı ile satılan ve bir tür muhallebi yapılmasında kullanılan tozlara (ni asta) karoten ve vanilya katılabilir. Ayrıca patates unu kükürt dioksit ile beyazla tırlanabilir.
- (3) Zararsız da olsa her türlü yabancı a ırla tırcı maddeler ve metalik maddelerle karı tırlımı olmamalıdır.
- (4) Kızı mı , acımı , ek imi , küflenmi veya herhangi bir ekilde koku mu olmamalı, zararlı bitki tohumlarını ve di er unsurları, böcek, kurt, küf ve di er canlı cansız parazitler, bunların kalıntı ve dı kısmı ve benzeri kirlilikleri içermemelidir.

332. Tahıl unları, ırmık, yemeklik kuru baklagil unları ve sebze tozları, ni astalar, a aıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılır :

- (1) Kızı mı , acımı , ek imi , kokmu , küflenmi , böceklenmi , kurtlanmı veya di er bir ekilde koku mu bulunanlar ;
- (2) Zararlı bitki tohumlarını veya unsurlarını, canlı ve cansız parazitleri, bunların kalıntı ve dı kılarını içerenler ;
- (3) Herhangi bir ekilde kirlenmi olanlar ;
- (4) çine izin verilmeyen cins ve miktarda beyazlatıcı ve antioksidan, koruyucu maddeler katılmı olanlar.

333. çine herhangi bir amaçla zehirli maddeler katılmış olan tahıl unları, irmik, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları, ni astalar sa lı ı az veya çok bozacak derecede katı tırılmış (hileli) sayılırlar.

334. nceleme ve analiz için lâboratuvara gönderilmek üzere alınacak örnek miktarı, tahıl unları, irmik, yemeklik kuru baklagil unları ve ni astalardan en az 500 gr. kuru sebze tozlarından ise 200 gramdır.

Bu miktardan az olmamak üzere kapalı bir veya birkaç orijinal ambalajda gönderilebilir.

Açıkta satılan maddelerden alınan örnek, a zı kapaklı, sıkıca kapalı cam veya plâstik kaplar içinde olarak orijinal ambalajlar ise oldu u gibi lâboratuvara gönderilir.

## ON K NC BÖLÜM

### Ekmek ve Benzerleri – Hamurdan Yapılan Ürünler

#### KISIM I

#### Ekmek ve Benzerleri

Ekmek Tanımı  
64.A.E. 628 / 86

335. Ekmek, ekmeklik tahıl unlarına su, tuz ve maya katılması ile hazırlanan kütlelerin, yo rularak uygun bir ekilde fermente edildikten sonra pi irilmesi ile yapılan ürüne denir.

Ekmek, çörek, sandüviç ekme i, pide ve benzerleri indirekt ısıtmalı fırınlarda pi irilir. Petrol ürünleri gibi sa lı a zararlı yakıtlarla fırınların direkt ısıtılması yasaktır.

336. Yalnızca ekmek deyimini bu day unu ile yapılmı ekme e özgüdür. Di er cins unlarla yapılan ekmekler ; çavdar ekme i, mısır ekme i, kepekli ekmek (elenmemi , kepekçe zengin un ile yapılan ekmekler) gibi yapıldı ı unun isminin ilâvesi ile satılırlar.

Ekmek  
Özellikleri

337. Bu tüzükte madde 301'e göre zaman zaman Bakanlar Kurulunca saptanıp ilân edilen Ekmeklik Tahıl Unları niteliklerine paralel olarak, "Ekmek" tip, bile im ve özellikleri de yine Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu kararı ile saptanır.

Ekmeklik una ba ımlı olarak de i en bu özelliklerin dı ındaki nitelikleri bakımından ekmekler bu tüzü ün 338, 339, 342, 343, 344, 345'inci maddelerine uygun olmalıdır.

338. Ekmek ve benzerleri iyice pi mi ve kabarmı , normal görünüm, koku ve lezzette bulunmalı, kesildi i zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça tek tür olmalı, tıkız, yanık, hamurlu, yapı kan, içinde hamur haline gelmemi un topakları, iplikle me, büyük yarık ve bo luklar ve yabancı maddeler olmamalıdır. Ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam olu mu ve iç kısmından ayrılmamı olmalıdır.

339. Ekme in ek imi oldu undan üphelenildi inde, 10 gram ekmek içinin 100 ml su ile kaynar su banyosu üzerinde ara sıra karı tırlamak sureti ile yarım saat bırakılması ile elde edilen karı ımın asiditesini nötralize etmek için, fenol ftalein indikatörü kar ısında sarfedilen 1/10N kalevi miktarı 7.5 ml'yi (100 gr için 7.5 ml normal çözelti) a mamalıdır.



## Özel Ekmekler

340. Özel Ekmekler : Dilimli ekmek veya tost ekme i, sandviç ekme i, francola, pide isimleri ile satılan ve özel unlardan yapılan özel tipte ekmeklerdir. Bu ekmeklerin yapımında un, maya, su ve tuz kullanılır. ste e ba lı eker, malt, süt ve yemeklik ya lar içerebilir. Özel ekmeklerde su miktarı %35'den, kül miktarı %0.900'den (kuru madde üzerinden ve NaCl cinsinden tuzu çıkarıldıktan sonra) ve tuz miktarı %1.5'den (kuru maddede) fazla olmamalıdır. Özel ekmeklerde malt, süt, eker ve ya dan ba ka katkı maddeleri kullanılması Bakanlı ın iznine ba lıdır. Özel ekmekler uygun ambalajlar içerisinde satı a sunulmalı ve katkı maddeleri içerenlerin ambalajları üzerinde katkı maddelerinin cins ve miktarlarını belirten bir etiket bulunmalıdır.

- (1) Dilimli ekmek ve tost ekme i : Pi irildikten sonra dilimlenip, temiz ve sa lı a zararlı olmayan ambalaj malzemesine sarılı olarak piyasaya sunulan özel ekmeklerdir.
- (2) Sandviç ekme i : Ticaret Bakanlı nca a ırlı ı saptanan normal ekme e kıyasla çok küçük, yuvarlak veya oval ekilde özel ekmeklerdir. Uygun ambalajlar içerisinde satı a sunulurlar.

## Çörek Tanımı

341. (1) Çörek : Özel unların su, maya, tuz ve baharat ile yo rulup yerel yöntemlerle ekillendirilmesi ve üzerine susam konarak pi irilmesiyle elde edilen bir özel ekmek türüdür. Çöreklerin kül, nem ve tuz miktarları özel ekmeklerinkinin aynı olmalıdır.
- (2) Peksemet : Çörek hamurunun ekillendirilip, susamlı veya susamsız olarak bir ön pi irme i leminden geçirildikten sonra, fırında iyice kurutulması ile elde edilen, yerel bir üründür. Peksemetlerde nem miktarı %7'yi geçmemelidir.

## 3.A.E. 577 / 85

342. Ekmekler, özel ekmekler ve çörekler zaman zaman Ticaret Bakanlı nca saptanan belirli a ırlıklarda yapıpı satı a sunulurlar.

Satı yerlerinde yapılan tartı denetiminde uyu mazlık halinde örnekler Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Devlet Lâboratuvarına gönderilir. Lâboratuvar ekmek ve benzerlerinin a ırlı ını, nem miktarını saptadıktan sonra, bu tüzükte belirlenen nem miktarları üzerinden hesaplar.

343. Ekmek ve benzerlerinde kullanılan su, içme suyu niteliklerinde, tuz ve di er katkı maddeleri bu tüzükte belirlenen niteliklerde olmalıdır.

344. Her cins ekmek ve benzerlerinin yapımında maya yerine, mayadan ba ka, zararsız da olsa herhangi bir di er madde kullanılmamalıdır.

345. Ekmek ve benzerlerini boyamak veya sentetik boyalı hammaddeler kullanmak, suni tad verici maddeler veya koruyucu maddeler ilâve etmek, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.

## Ekmek Satı Yerleri

346. Ekmek satı ı yapan yerlerde ekmekler özel ve kapalı bir bölmede muhafaza edilmeli ve herhangi bir nedenle kirlenmesini önleyecek ko ullar sa lanmalıdır.

Fırınlarda toptan ve perakende ekmek satı ı hamur hazırlanan ve fermantasyon yapılan bölümde yapılmamalıdır. Bu bölümlere hamurker ve ilgililerden ba kası girmemelidir.

Örnek Alma

347. Analiz edilmek üzere lâboratuvara gönderilecek her tür ekmek örne i bozulup parçalanmamı en az iki adet ekmekten olu malıdır.

## KISIM II

### Hamurdan Yapılan Yiyecekler

Tanım

348. Yufka, Tel Kadayıfı, Ekmek Kadayıfı ve Benzerleri : Yufka, tel kadayıfı, ekmek kadayıfı ve benzerleri ; uygun özellikte un, su, tuz ve gerekti inde maya ilâvesi ile usulüne göre yapılan hamurların alı ımlı ekollerde pi irilmesi ile elde edilirler.

Nitelikleri

349. Su miktarı yufkada %43'ü, tel kadayıfta %26'yı geçmemelidir. Yufkalarda tuz miktarı kuru maddede %2'yi di erlerinde %1.5'i ; tuzsuz kül miktarı yapıldıkları un cinsinin kül miktarını geçmemelidir. Yufka kadayıf ve benzerlerinin suyu geçebilen asitlerini nötralize etmek için 100 gramlarına 7.5 ml'den fazla normal kalevi çözültisi sarf edilmemelidir.

350. Yufka, kadayıf ve benzerlerinin yapımında un, su, tuz ve mayadan ba ka zararsız da olsa herhangi yabancı bir madde kullanılamaz ve bu ürünler boyanamaz. Teknoloji icabı sa lı a zararlı olmayan herhangi bir madde katılması Bakanlı ın iznine ba lıdır.

Güllâç Tanımı

351. Güllâç : Güllâç, ni astadan usulüne göre yapılan çok ince yapraklar halinde bir besin maddesidir. Güllâç'a boya ve suni tad verici madde katılması yasaktır. Güllâçta kül miktarı %0.5'i geçmemelidir.

Tarhana Tanımı

352. Tarhana : Tarhana, yerel geleneklere göre kırılmı bu day ve yo urdun karı tırılıp yo rulmasından elde edilen hamurun ekillendirilerek kurutulması ; veya un, yo urt, biber, domates, sa lı a zararsız koku verici bitkiler ve tuz gibi maddelerin yo rulup ek itildikten sonra kurutulması ile yapılır.

Tarhana yapımında kullanılan girdi maddeleri bu tüzükte verilen nitelikleri ta ımalıdır.

353. Kıbrıs usulü, kırılmı bu dayla yapılan tarhanada, renk bulgur rengi, koku ve tad kendine özgü olacak ; Türkiye tarhanasında ise renk bulgur rengi veya sarımtırak turuncu, koku ve tad kendine özgü olacak, protein oranı en az %14 (faktör 6.25), nem miktarı %10 olacak, külün %10'luk klörür asidinde çözünmeyen kısmı, tuz hariç %0.2'den, tuz miktarı kuru maddede %5'den çok olmayacaktır. %67'lik etil alkole geçen asitlik en çok %15 olacaktır.

Tanım

354. ehriye, Kuskus, Makarna ve Benzerleri hamur ürünleri : ehriye, kuskus ve benzerleri, çok iyi cins undan veya irmikten, makarna yalnız irmikten usulüne göre yo rularak elde edilen hamurun belirli ekoller verilip kurutulması ile yapılan yiyeceklerdir. Bunları yapmak için kullanılan ilkel maddeler, kendileri için bu tüzükte yazılı nitelikleri ta ımalıdır.

355. ehriye, kuskus, makarna ve benzerlerine bu day irmi inden ba ka irmik veya ni asta karı tırmak ve bunları boyamak yasaktır. Ancak, bunlara teknoloji gere i katılacak maddeler, Bakanlı ın iznine ba lıdır.

Bu maddelerin yumurtalı olanlarının etiketinde yumurta oranı yüzde olarak belirtilmelidir. Bunlara %2'den fazla tuz katmak yasaktır.

|   |  |
|---|--|
|   | <p>356. ehriye, kuskus, makarna ve benzerleri %1 tuz içeren kaynar suya atılarak 20 dakika kaynatıldı ında hepsi iyice pi mi olmalı, fakat da ılmamalıdır.</p> <p>357. ehriye, kuskus, makarna ve benzerlerinin kuru maddede toplam protein miktarı %10.0 – 13.5 arasında (Kjeldahl metodu ile) olacak, tuzsuz kül miktarı %0.8'den ve külün %10'luk klörür asidinde çözünmiyen kısmı %0.15'den, 96°'lık etil alkole geçen asiditesi %0.05'den (sülfirik asid cinsinden) fazla olmayacak ve nem miktarı %13'ü geçmiyecektir.</p>   |
| Bisküvi Tanımı                          | <p>358. Bisküviler : Bisküvi, bu day ununun içine kabarmayı sa layıcı maddeler, eker, tuz, ya ve süt katıldıktan sonra su ile yo rularak tekni ine uygun bir biçimde i lenmesi, ekil verilmesi ve pi irilmesi sonucunda elde olunan bir unlu üründür. (Bu maddelerden bazıları, bisküvinin arasına ve üzerine de konulabilir.)</p> <p>Bisküviler, içlerindeki tuz ve eker durumlarına göre tuzlu, ekerli, tuzlu- ekerli olmak üzere çe itlere ayrılırlar.</p>  |
| Bisküvi Özellikleri<br>65.A.E. 628 / 86 | <p>359. Bisküviler gevrek, birörnek yapı ve görünü te, kendine özgü renk, ho tad ve kokuda olmalı, yabancı tat ve koku almamı bulunmalıdır.</p> <p>Bisküvilere karamelden ba ka herhangi bir boya katılması yasaktır.</p> <p>360. Bisküvilerde nem miktarı %6'dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı %1'den, külün %10'luk klörür asidinde çözünmeyen miktarı kuru maddede %10'dan fazla olmamalı, ekstre edilmı ya acılık reaksiyonu vermemeli ve asitli i oleik asit cinsinden a ırlıkça %1'den çok olmamalıdır.</p>   |
| Katkılar                                | <p>361. Bu tüzükte özelli i belirtilen bitkisel margarınlerle eker karı ımına, bisküvicilikte krema denir. Bisküvilerdeki kremalar, Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde belirtilen boylarla boyanabildi i gibi, do al esanslarla da kokulandırılılabılırler.</p> <p>Ya lı bisküvilerde ya dan geçen antioksidan maddeler Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde belirtilen miktarları geçemez.</p> <p>362. Tüm ekerli hamur ürünleri gibi bisküviler de sakkaroz ekeri ile yapılıır. Bisküvilerde bal, pekmez, glikoz veya sa lı a zararlı olmayan ekerler kullanıldı ı takdirde, bu durumun etiketlerinde ayrıca belirtilmesi gerekir.</p> |
| Bisküvi Ambalajı                        | <p>363. Bisküviler ambalajlı olarak piyasaya sunulurlar. Ambalajlar, ta ıma ve saklama süresince bisküvileri kırılmadan iyi bir durumda tutacak, ya emmeyen kâ ıt, karton, teneke, polietilen ve benzeri uygun malzemedan yapılmalıdır. Ambalajlarda, bisküvilerin do rudan do ruya teneke ve mukavva bir ambalaj malzemesine de memesi için, uygun yalıtma maddesi kullanılmalıdır.</p>   |
| Etiketleme                              | <p>364. Bisküvi ve di er tüm hamur ürünlerinin ambalajları üzerine, yapımıcı firmanın kayıtlı markası veya kısa adı ve adresi, yapım tarihi ve seri numarası, katkı maddelerinin isimleri ve ürünün net a ırlı ı okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak ekilde yazılmalı veya basılmalıdır.</p>   |

Örnek Alma

365. Tetkik ve analiz için lâboratuvara gönderilecek bisküvi, yumurtalı, sütlü ve ya lı di er hamur ürünleri, en az 250 gr. olmalıdır.

Küçük ambalajlı ürünlerde örnekler, geli i güzel seçmeyle orijinal ambalajlardan ve bu tüzükte kapalı konserveler için ön görülen miktar ve yöntemlerle alınmalıdır.

Mümkün oldu u takdirde kullanılan girdi ve katkı maddelerinden de analize yetecek miktar örnekler alınıp lâboratuvara gönderilmelidir.

### KISIM III

#### Ekmek ve Benzerleri ile Hamur Ürünleri Hakkında Ortak Kurallar

366. Ekmek ve benzerleri ile di er hamur ürünlerinin a a ıdaki özelliklerde bulunmaları arttır :

- (1) Görünü , renk, koku ve lezzetleri normal olmalı pi meden evvel veya pi irildikten sonra do al olmıyan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ek ilik bulunmamalı, bir örnek yapı ve görünü te olmalıdır.
- (2) Küflenmi , kirlenmi , herhangi bir ekilde koku mu olmamalı, kurt, böcek ve di er parazitleri içermemeli veya bunlar tarafından yenmi olmamalı, içinde fare pisli i, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzeri cisimler bulunmamalıdır.
- (3) Pi me kabiliyetini arttırmak veya di er amaçlarla içlerine bu tüzükte kullanılmasına izin verilenlerin dı nda sa lı a zararlı da olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.
- (4) Her türlü un ve undan yapılmı ekmek ve benzerlerini boyamak, suni boyalı hammaddeler kullanmak, suni tad verici maddeler veya koruyucu maddeler katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.

66.A.E. 628 / 86

Ancak, ekmek ve benzerleri ile hamur ürünlerine, kalitesini, görünümünü düzeltecek veya dayanıklılı nı, besin de erini arttıracak maddelerin katılması, Bakanlı ın iznine ba lıdır.

Taklit edilmi ve hileli un ürünleri

367. Özellikleri ve bile imleri, ambalaj ve etiketleri bu tüzükte verilen kurallara uymayan veya içerikleri etiketlerindeki açıklamalara uygun bulunmayan tüm hamur ürünleri taklit edilmi veya hileli sayılırlar.

368. Ekmek ve benzerleri ve di er hamur ürünleri a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildi i zaman acılık, anormal ek ilik, bo azda yanma hissi bırakanlar.
- (2) Küflenmi , kirlenmi , herhangi bir surette acıla mı , kurt, böcek ve di er parazitleri ve bunların aksamalarını içeren veya bunlar tarafından yenmi olanlar ; içinde fare pisli i, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi cisim bulunanlarla her ne ekilde olursa olsun sa lı a zararlı herhangi bir madde içerenler.

- (3) Boyanmı veya suni boyalı hammaddelerle yapılmı , suni tad verici maddeler veya izin verilmemi koruyucu maddeler katılmı olanlar ; her ne amaçla olursa olsun izin verilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmi olanlar veya izin verilen miktarlardan fazla kimyasal maddeler içerenler.
- (4) Açıkta satı a sunulanlar ve sa lı a uygun olmayan ko ullarda muhafaza edilip nakledilenler.

369. çlerine her ne amaçla olursa olsun zehirli bir madde katılmı olan ekmek ve benzerleri ve di er tüm hamur ürünleri, sa lı ı az veya çok bozacak derecede hileli sayılırlar.

## ONÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Mayalar, Hamur Kabartma Tozları

#### KISIM I

#### Mayalar

Tanım ve Özellikler

370. Ya ekmek mayası : Saccaromyces cerevisiae cinsinden kültürün mayalanması neticesi pH4.4 – 4.6 arası bir ortamda üremesinden meydana gelmi ve suyunun bir kısmı preste giderilmı mayaya denir.

Bu maya en çok %2 ölü hücre içerebilir. Yapı kan olmamak üzere nemli, hamur kıvamında (esnek pasta halinde), açık krem renginde, mayalanma sonucu duyulan kokuyu andıran hafif ek imsi kokuda, birörnek yapıda ve taze olmalı, koku mu olmamalı, ni asta veya di er a ırla tırıcı maddeler, koruyucu maddeler veya ba ka hiçbir yabancı madde içermemelidir. Ya mayalarda %75'den fazla su bulunmamalıdır. Ya mayalar, genellikle piyasaya yarım kiloluk parçalar halinde, mumlu kâ it veya metal yapraklara sarılı olarak sunulurlar.

Ya mayanın bile imi

371. Ya mayanın bile iminde enzim ve vitaminler, ortalama %14 protein, %10 karbonhidrat, %0.5 ya , %2.3 anorganik maddeler ve %68 – 73 su bulunur.

Tanım

372. Kuru ekmek mayası : Ya mayanın canlı hücrelerini mümkün oldu u kadar az zedeliyecek ekilde orta sıcaklıkta kurutulması ile elde edilen ve en çok %14 su içeren mayadır. Bu mayanın fena kokulu ve çürük olmaması ve %30'dan fazla ölü hücre içermemesi gerekir.

Bira Mayası Tanımı

373. Bira mayası : Kendine özü renk, koku ve kıvamda olacak, içine herhangi bir yabancı madde karı tırlımı olmayacak pH'ı 4.3 ile 5.7 arasında bulunacaktır. Bira mayalarının ya veya kuru hamur mayası ile karı tırılması ve boyanması yasaktır.

#### KISIM II

#### Hamur Kabartma Tozları

Tanım

374. Hamur kabartma tozları ; maya olmaksızın yalnız CO2 (karbon dioksit) çıkarmak sureti ile hamuru kabartan ürünlere denir. Kabartma tozları Sodyum bikarbonatın bir asit bile eni ve ni asta ile karı tırılmasından olu urlar ve gayet ince beyaz renkli toz görünümündediler.

Hamur kabartma tozlarında asit bile eni olarak en çok kullanılan maddeler krem tartar, (potasyum asit tartarat) tartarik asit, sodyum asit pirofosfat (ASP), kalsiyum asit fosfattır (ACP). Bazen adipik asit, sodyum alüminyum sülfat ve kalsiyum laktat da kullanılabilir.

375. Hamur kabartma tozlarında asit ve alkali bile enlerin birbirine oranı %14 CO<sub>2</sub> (Karbon dioksit) verecek ekilde ayarlanmalıdır. Lâboratuvarda analiz edilen bir kabartma tozunda bile enlerin sulu ortamdaki reaksiyonundan do an CO<sub>2</sub> (Karbon dioksit) miktarı (available CO<sub>2</sub>) en az %8, alkali fazlası kalıntı CO<sub>2</sub> (residual CO<sub>2</sub>) en çok %1.5 olmalıdır.

376. Hamur kabartma tozları, sabun, kil, alçı, tebe ir, kum gibi yabancı maddeleri ve yukarıda 374'üncü maddede belirtilenlerin dı ındaki di er fosfatları içermeyecektir.

377. Hamur kabartma tozları ile mayaların ambalajları üzerinde yapımıcının adı, adresi, tanıtıcı i areti, içeri in net miktarı, yapım tarihi ve kullanma oranları açık ve okunaklı olarak yazılı bulunacaktır.

### KISIM III

#### Bozulmu , Taklit Edilmi veya Katı tırılmı (Hileli) Mayalar ve Hamur Kabartma Tozları

378. Mayalar ve hamur kabartma tozları a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı sayılırlar :

- (1) Yukarıda 370, 371, 372, 373, 374 ve 375'inci maddelerde belirtilen özellik ve artlara uymayan ;
- (2) Yukarıda 376'ncı maddede gösterilen kimyasal maddeleri içeren veya zararsız da olsa yabancı maddeler katılmı olanlar ;
- (3) Yukarıda 377'nci maddeye aykırı bulunan mayalar ve hamur kabartma tozları.

379. Mayalar ve hamur kabartma tozları a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek ekilde bozulmu sayılırlar :

- (1) Acımı , kokmu , küflenmi , kirlenmi veya di er nedenlerle bozulmu olanlar ;
- (2) Koku ma yapan mikroorganizmalar ile patojen bakterileri içerenler.

380. çine her ne amaçla olursa olsun zehirli bir madde katılmı olan mayalar ve hamur kabartma tozları, sa lı ı az veya çok bozacak ekilde taklit edilmi veya katı tırılmı sayılırlar.

381. nceleme ve analiz için lâboratuvara gönderilecek örnek miktarı, orijinal ambalajlı olmak ko ulu ile en az 200 gr. olacaktır.

Örnek Alma

## ONDÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Ballar

Bal ile İlgili  
Tanımlar  
3.A.E. 392 / 15

382. Arı sütü: 5-15 günlük i ç i arıların yutak üstü salgı bezlerinden salgıladıkları bir maddedir. Jel halinde akıcı kıvamda, kremi-beyaz renktedir. Tadı ek i ve kokusu keskin fenolik yapıdadır. Yo unlu u 1.1 g/cm<sup>3</sup> olup kısmen suda çözünebilen ürünü anlatır.

Bal: Bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde ya ayan bitki emici böceklerin salgılarının bal arısı (Apis mellifera) tarafından toplandıktan sonra bal arısının kendine özgü maddelerle birle tirilerek de i iklimi e u rattı ı, su içeri ini dü ürdü ü ve petekte depolayarak olgunla tırdı ı do al ürünü anlatır.

Çerçeve: Arıların do rudan petek yaptı ı veya içine temel peteklerin yerle tirildi i malzemeyi anlatır.

Karakovan: Çalıdan örme sepetler ve içi oyulmu a aç kütükleri gibi belirli bir standardı olmayan ve modern arıcılık tekniklerinin uygulanmasına imkân vermeyen ilkel kovanları, anlatır.

HMK: Hidroksimetilfurfuralı anlatır.

Polen: Arılar tarafından bitkilerin üreme organlarının ba lıklarında bulunan üreme hücrelerinin toplanarak yavru arıların beslenmesinde ve arı sütü salgılayan genç i ç i arıların beslenmesinde yüksek miktarda kullanılan ürünü anlatır.

Propolis: reçineli ve mum kıvamında olan, arılar tarafından belli bitkilerin ve a açların tomurcuklarından, yapraklarından, dallarından toplanan ve arılar tarafından kovandaki çatlakların kapatılması, uçu deli inin daraltılması ve kovanın bakteri, virüslerden korunması amacıyla kullanılan ve bünyesinde polifenoller, aromatik asitler, aminoasitler, eker, vitamin ve mineral maddeler bulunan ürünü anlatır.

Balın  
Sınıflandırılması  
3.A.E. 392 / 15

383. Bal kayna ına göre ve üretim ve/veya pazara sunulu ekline göre a a ıda belirtildi i gibi sınıflandırılır:

(1)Kayna ına göre;

(A)Çiçek balı: Bitki nektarından elde edilen,

(B)Salgı balı: Bitkilerin canlı kısımlarının salgılarından veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde ya ayan bitki emici böceklerin (Hemiptera) salgılarından elde edilen, baldır.

(2)Üretim ve/veya pazara sunulu ekline göre;

Kuluçka amaçlı kullanılmamı olan saf balmumundan hazırlanmı temel peteklerin veya arılar tarafından yapılmı peteklerin gözlerinde depolanmı ve tamamı veya büyük bölümü sırlanmı olarak satı a sunulan,

(B)Süzme bal: Sırları alınan yavrusuz peteklerden santrifüj yolu ile elde edilen,

(C)Petekli Süzme bal: Süzme bal içersinde petekli bal parçaları ile hazırlanmı ,

(Ç)Sızma bal: Sırları alınmı yavrusuz peteklerden sızdırılarak elde edilen,

(D)Pres bal: Yavrusuz peteklerin do rudan veya 45°C'yi a mamak üzere ısıtılarak preslenmesi ile elde edilen,

(E)Filtre edilmi bal: Yabancı organik veya inorganik maddelerin filtrasyon yolu ile uzakla tırılması sırasında polen içeri i önemli ölçüde azalmı ,

(F)Do al petekli bal: Modern kovanlarda, içersinde temel petek kullanımından, arılar tarafından pete i ile beraber tüketilen,

(G)Fırıncılık balı: Yabancı tat ve kokuya sahip veya fermantasyona ba lamı veya fermante olmu veya yüksek sıcaklıkta i lem görmü , endüstriyel veya daha sonra i lenecek di er gıda maddelerinde bile en olarak kullanılma amaçlı,

( )Karakovan balı: çersinde temel petek kullanılmadan, karakovanlarda arılar tarafından pete i ile beraber üretilen,

(H)Krem bal: Balın kontrollü olarak kristalle mesi için kristalle menin ba lamasını sa lamak üzere süzme balın içersisine starter (kristalle meyi ba laticı) olarak önceden krem bal olarak i lenmi uygun özellikteki bir kristalle mi baldan belli miktarda ilave edilen karı mın uygun sıcaklıkta saklanması ile homojen ve uygun dokuda sürülebilir özellik kazandırılması sonucu elde edilen,

baldır.

Bala li kin  
Özellikler  
3.A.E. 392 / 15

384.(1)Bu Tüzük kapsamında piyasaya sunulan veya insan tüketimi amacıyla herhangi bir gıda maddesinde bile en olarak kullanılan bala ili kin özellikler a a ıda belirtilmi tir.

(A)Bala gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere dı arıdan hiçbir madde katılamaz.

(B)Balın do al bile iminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden ari olması gerekir.

(C)Fırıncılık balı dı nda bal; bala ait olmayan yabancı tat ve kokuda, fermantasyonu ba lamı , asitli i yapay olarak de i tirilmı veya içerdı i do al enzimleri parçalayacak veya önemli düzeyde inaktive edecek ekilde ısıtılamaz.

(Ç)Filtre edilmi bal ile ilgili kurallar saklı kalmak kaydıyla yabancı organik veya inorganik maddelerin ayrılması sırasında kaçınılmaz olan kayıplar dı nda baldan polen veya di er bala özğü bile enler uzakla tırılamaz.

(D)Bal,

(a)Yarı beyaz eker,

(b)Beyaz eker,

(c)Rafine eker,

(ç) eker çözültisi,

(d) nvent eker çözültisi,

(e) nvent eker urubu,

(f)Glikoz urubu veya glikoz-fruktoz urubu veya fruktoz-glikoz urubu,



(g)Kurutulmu glikoz urubu urubu veya kurutulmu glikoz-fruktoz urubu veya kurutulmu fruktoz-glikoz urubu,  
( )Dekstroz veya dekstroz monohidrat,  
(h)Dekstroz veya susuz dekstroz,  
(ı)Fruktoz urubu,  
(i)Pudra ekeri,  
ve benzeri di er eker veya türevlerini içeremez.

(E)Balın tadı aroması, balın kayna ına ve üretildi i bitkinin türüne ba lı olarak de i mekle birlikte, balın kendine özgü koku ve tada sahip olması gerekir.

(F)Balın rengi su beyazından koyu amber renge kadar de i ebilir. Salgı balının rengi pfund skalaya göre en az 60 olmalıdır.

(G)Etiketinde orijin aldı ı çiçek, bitki, bölge veya co rafya belirtilen ballara filtre bal ilave edilemez.

( )Petekli ballarda, pete in en az %80'i sırlanmı olması gerekir.

(H)Etiketinde botanik orijini belirtilen ballarda, balların bu özelliklerinin polen analizi ile uyumlu olması gerekir.

(I)Bu Tüzü e ekli Cetvel II'de çiçek balı için belirlenen kriterler, krem bal ve kristalize bal olarak adlandırılan ballar için de geçerlidir.

( )Karakovan balı ve do al petekli ballar süzme bal olarak piyasaya arz edilemez.

(J)Karakovan balı ve do al petekli bal adıyla piyasaya arz edilecek ballarda pete in parçalanmaması ve süzme bal ilave edilmemesi gerekir.

(2)Yukarıdaki (1)'inci fıkrada belirtilenlere ek olarak ballara ait di er özellikler bu Tüzü e ekli Cetvel II'de belirtilmi tir.

Katkı Maddeleri  
3.A.E. 392 / 15

385. Bala hiçbir katkı maddesi katılamaz.

Aroma Verici ve  
Aroma Verme  
Özelli i Ta ıyan  
Gıda Bile enleri  
3.A.E. 392 / 15

386. Bala hiçbir aroma verici ve aroma verme özelli i ta ıyan gıda bile enleri katılamaz.

Pestisit Kalıntıları  
3.A.E. 392 / 15

387. Bu Tüzü e ekli Cetvel III'de belirtilen pestisit kalıntı limitlerine uygun olmayan bal piyasaya sunulamaz veya insan tüketimi amacıyla herhangi bir gıda maddesinde bile en olarak kullanılamaz.

Balda Kullanımı  
Yasak Olan  
Maddeler,  
Veteriner İlaçları  
ve Bula nlar  
3.A.E. 392 / 15

388. Bu Tüzü e ekli Cetvel IV'de belirtilen kullanımı yasak olan maddeler, veteriner tıbbi ürünler ve bula kanlar ile ilgili kabul edilebilir maksimum kalıntı limitlerine uygun olmayan bal piyasaya sunulamaz veya insan tüketimi amacıyla herhangi bir gıda maddesinde bile en olarak kullanılamaz.

Di er Veteriner  
Tıbbi Ürünler ve  
Çevresel  
Bula nlar  
3.A.E. 392 / 15

389.Bu Tüzü ün 388’inci maddesinde belirtilenlere ek olarak bu Tüzü e ekli Cetvel V’de belirtilen di er veteriner tıbbi ürünler ve Cetvel VI’da belirtilen çevresel bula nlar ile ilgili kabul edilebilir limitlere uygun olmayan bal piyasaya sunulamaz veya insan tüketimi amacıyla herhangi bir gıda maddesinde bile en olarak kullanılamaz.

Balın  
Etiketlenmesi  
20.04.2005  
R.G 59  
EK III  
A.E 205  
3.A.E. 392 / 15

390.(1)Balda etiketleme Etiket Tarife ve Fiyat Listeleri Tüzü ü uyarınca genel etiketleme kurallarına ek olarak a a ıdaki etiketleme kurallarına göre yapılır.

(A)Etikette (a) Balın kayna ına ve elde edili yönteminde göre girdi i sınıf,

(b)Hasat zamanı, dolum tarihi ve son tüketim tarihi,

(c)Elde edildi i bölge veya ehir isimleri,

(ç)”1 ya ndan küçük bebelere bal yedirilmemelidir” ifadesi

yer alır.

(B)Çerçevele balda net miktara “çerçeve a ırlı ı” dahil de ildir. Çerçevelere arıcıların i letme numaraları yazdırılır.

(C)Etikette balın orijini, salgı balı veya çiçek balı oldu u, bal ifadesinin yanında aynı punt ile belirtilir.

(Ç)Filtre edilmi bal ve fırıncılık balı hariç olmak üzere, balın botanik kayna ı belirli ise ve bal bu kayna a ait, duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikroskopik özellikleri belirgin ekilde ta ıyorsa, ürün ismi “tülümbe balı, narenciye balı” gibi orijin aldı ı çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilir.

(D)Filtre edilmi bal ve fırıncılık balı hariç olmak üzere, bal üretildi i bölgenin florasına ait özellikleri belirgin ekilde ta ıyorsa, ürün ismi, co rafi i aretten do an haklara aykırı olmamak kaydıyla, o bölgenin bölgesel, co rafi veya topografik adı ile birlikte kullanılabilir.

(E)Fırıncılık balının etiketinde “sadece pi irme amaçlı” ifadesi ürün ismine yakın ve kolayca görülebilir bir ekilde yer alır.

(F)Fırıncılık balının bile en olarak kullanıldı ı bile ik bir gıda maddesinde “bal” ifadesi “fırıncılık balı” yerine bile ik gıda maddesinin isminde kullanılabilir.

Ancak, ürünün bile enler listesinde “fırıncılık balı” olarak yer alır.

(G)Filtre balının bu özelli i ve bu balda polen miktarının büyük ölçüde alındı ı etikette belirtilir.

( )Hammadde ambalajı üstünde Arıcılık Kayıt Sistemine kayıtlı olan i letmeye ait hammaddenin kayna ını i aret edecek i letme numarası bulunur.

(H)Balın botanik kayna ının bu Tüzü e ekli Cetvel II’de Latince ismi verilen botanik türlerden biri olması halinde; ürün ismi orijini olan çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilir.

(I)Karakovan balı adlandırılırken ürün adıyla birlikte “do al petekli” ifadesi kullanılabilir.

( )Süzme çiçek balının akı kan olmayan kıvamda, kontrollü ko ullarda kristalize edilmesi halinde “krem bal”, kendili inden kristalize olması halinde ise “kristalize bal” adıyla piyasaya arz edilebilir.

(2)Bal yukarıdaki (1)’inci fıkra kurallarına uygun olarak etiketlenmedi i sürece pazara arz edilemez.

(3)Petekli ballar dı nda ballar açıkta satılamaz.

Balın Taınması ve Depolanması  
3.A.E. 392 / 15

391.(1)Bal, paketleme/dolum noktasından tüketiciye ula tırılana kadar tüm a amalarda temiz ve kuru yerlerde kokulardan ari biçimde, do rudan güne ı ı ından korunur ve ortam sıcaklı ı 25°C'yi a mayan yerde muhafaza edilir.  
(2)Bal sa ım odası ve dinlendirme odalarında hiçbir ilaç veya zehirli madde bulundurulamaz.  
(3)Muhafaza ve ta ınmasında da üretimdeki hassasiyetlerin gösterilmesi gereklidir. Paketleme, depolama, nakliye süreçlerinde tüm temizlik konularına uyulması, koku ve kimyasal etkile imi ile güne ten korunması, ortam sıcaklı ı 25°C'yi a mayan yerde muhafaza edilmesi, belirgin ısı l de i kenli i olan ortamlardan uzak tutulması zorunludur.  
(4)Balın dinlendirilmesi ve depolanması sırasında çinko ve çinko ile galvanize edilmi madde ve malzemelerin kullanımı yasaktır.  
(5)Paslanmaz çelik, gıda plasti i olarak onaylı malzemeler veya laklı tenekeler haricindeki kaplarda balın toptan satı ı yapılamaz.  
(6)Laklı tenekelerin bir defadan fazla kullanımı veya zarar görmü laklı tenekelerin bal muhafazası için kullanımı yasaktır.

Ambalajlama  
3.A.E. 392 / 15

392.Bu Tüzük kapsamında balın ambalajlanmasında kullanılacak madde ve malzemeler;cam, laklı teneke (bu tenekeler tek kullanımlıktır), paslanmaz çelik kap ve/veya gıda için kullanımına izin verilen plastik kap olmalıdır. Kullanılacak bo ambalaj kapları hijyen kurallarına uygun olarak depolanır. Ambalaj kaplarından normal veya beklenen kullanım ko ullarında madde ve malzemeyi olu turan bile enlerden bala,  
(1) nsan sa lı ını tehlikeye sokacak,  
(2)Gıdanın bile iminde istenmeyen de i imlere neden olacak,  
(3)Duyusal özelliklerinde de i ikli e neden olacak miktarda geçi olamaz.

Örnek Alma ve Analiz Metodları  
3.A.E. 392 / 15

393.(1)Ambalajı 1 kg'a kadar olan balda inceleme ve analiz için alınacak örnek miktarı orijinal ambalajı olan balda bir adet; büyük ambalajlarda tutulan balda ve petek balda en az 250 gramdır.  
(2)Gerekli durumlarda örnekler kontrol görevlileri tarafından üretim zincirinin herhangi bir noktasından ve birincil ürün tesisinden orijin üreticiye do ru geri izlemeyi sa layacak ekilde alınmalıdır.  
(3)Örne i alan kontrol görevlisi, kontaminasyonu önleyecek tüm tedbirleri alır.

nsan Tüketimi için Uygun Olmayan Bal  
3.A.E.392 / 15

394.Bu Tüzü ün 387'inci 388'inci ve 389'uncu maddelerinde belirtilen kurallara uymayan bal, sa lı a zararlı olarak kabul edilir ve imha edilir.

Niteli i, Özü veya Kalitesi Talep Edilene Uymayan Bal  
Fasıl 261  
3.A.E. 392 / 15

395.Balın bu Tüzü ün 384'üncü maddesinde belirtilen özellikleri ta ınması durumunda Gıda Maddeleri ve İlaçların Satı ı Yasası'nın 4'üncü maddesi uygulanır.

Üretiminde  
Kullanılan Temel  
Petek ve  
Özellikleri  
3.A.E. 392 / 15

396.(1)Temel petek üretiminde kullanılan balmumu bir atmosfer basınçta 120 °C de onbe dakika süreyle veya e bir sterilizasyon i lemine tabi tutulur.  
(2)Temel petekte balmumunun do al yapısında bulunmayan, parafin, serezin, iç ya ı, reçine, oksalik asit gibi organik maddeler ile a artıcı maddeler gibi inorganik maddeler bulunamaz.

Ayrıca bir gram petekte Amerikan Yavru Çürüklü ü etkeni Paenibacillus larvea spor ve vejetatif formu ile Nosemosis etkenleri Nosema apis ve Nosema cerene sporları bulunamaz.

Bala  
Karı tırılarak  
veya Tek Olarak  
Piyasaya  
Sunulabilecek  
Di er Arı  
Ürünleri  
3.A.E. 392 / 15

397.Bal ile a a ıda belirtilen arı ürünlerinden biri veya birkaçı belirli oranlarda karı tırılarak veya karı tırılmadan tek olarak piyasaya arz edilebilir. Ancak bu oranların net olarak etiket üzerinde belirtilmesi zorunludur.

- (1) Arı sütü,
- (2) Polen,
- (3) Propolis.

## ONBE NC BÖLÜM

eker – Meyva ekeri urubu – Glikoz – ekerle Yapılan  
Yenilecek ve çilecekler – Pektin – Jelâtin – Hamur Tatlıları,  
ekerli ve ekersiz Börekler – Mahallebi ve Benzerleri, A ure ve  
Benzerleri – Helvalar – Pekmez ve Bulama – Pastalar ve Benzerleri

### KISIM I

eker (Sakkaroz)

Tanım

398. Sadece eker denilmekle, pancar veya eker kamından çıkarılıp kimyasal bakımdan kristallendirilmi sakkaroz olan ve ticarete kristal eker, pudra ekeri ve küp eker (kesme eker) halinde satılan eker anılır.

Kristal eker : (toz eker) kristal halinde sakkarozdan olunan ekerdir.

Küp eker : 0.5 – 1.0 mm büyüklükte ince kristalli rafine ekerden yapılan, küp veya dikdörtgen prizma veya özel ekillerde imal edilen ekerdir.

Pudra ekeri : toprakla mayı önleyici veya akı kanlı ı sa layıcı maddeler katılabilen ve çok ince ö ütlümü olan ekerdir.

Özellikler

399. ekerler Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde belirlenen tür ve miktarlarda koruyucu madde içerebilir. eker türlerinde sakkaroz miktarı %99'dan a a ı olamaz. Ancak pudra ekeri toprakla mayı önleyici veya akı kanlı ı sa layıcı olarak en çok %5 ni asta veya %1.5'dan fazla olmamak ko ulu ile Trikalsiyum fosfat, Magnezyum karbonat, Magnezyum trisilikat, Sodyum-Kalsiyum-Alüminyum silikat, Dehidrate silikagel maddelerinden yalnız birini içerebilir.

400. Ekerlerde kalıntı olarak arsenik 1 ppm'den, bakır 2 ppm'den, kurun 2 ppm'den fazla bulunamaz.

## KISIM II

### Meyve Ekeri

#### Tanım

401. Meyve ekeri (invert eker urubu) sakkarozun hidrolize edilmesiyle elde edilip kimyasal bakımdan glikoz, früktoz ve hidrolize olmadan kalabilen sakkaroz ve sudan ibaret maddedir.

Meyve ekerlerinde bulunabilecek su miktarı %35'i geçtiği takdirde bu ekerin satıldığı kaptaki bulundurulacak etikette içerdiği su miktarının yazılması zorunludur. Meyve ekeri urubuna koruyucu maddeler konulması yasaktır.

## KISIM III

### Glikoz

#### Glikoz Tanımı

402. Niastanın asitlerle hidrolize edilmesiyle elde edilen ve içinde glikoz, dekstrin, su ve eser miktarda maden tuzları bulunan maddeye glikoz (glikoz urubu, üzüm ekeri, mısır urubu, niasta urubu, fekül, patika) denir. Bu madde ticarete toz veya çok katı kitle veya urup halinde satılır.

#### Özellikler

403. Glikozun toz halinde olan türü hemen hemen renksiz çok katı kitle ve urup halinde olanları hafif sarımtırak renkte olabilirse de görünülerinin berrak olması arttır. Toz halinde olanların glikoz miktarı (anhidrit glikoz hesabı ile) %95'den ; çok katı kitle halinde olanların %60'dan ve urup halinde olanların %30'dan fazla bulunmamalıdır.

Glikoz urubuna Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü'nde belirtilen miktar ve türde koruyucu madde konulabilir.

## KISIM IV

Ekerle Yapılan Yenilecek ve Çeçecek Ekerçilik Çeçitleri  
Akide ekeri ve Benzerleri (Akide ekeri, Bergamud ekeri,  
Nane ekeri, Loğusa ekeri, Karamela)

#### Tanım

404. Akide ekeri ve benzerleri ; adide ekerin (sakkaroz) sitrik veya tartarik asit veya potasyum bitartarat (krem dötartar) ilâvesiyle kestirilmesi ve içine çeçitli meyve özleri, marmelât, çiçek aksamı, kokulu maddeler, zararlı olmayan doğal veya yapay esanslar, kahve veya kakao, fındık, fıstık, badem, ceviz gibi kuru meyveler, süt, süt tozu, süt yağı, nitelikleri bu tüzükte belirtilmi bitkisel margarinler, sitrik asit, askorbik asit, tartarik asit gibi zararsız organik asitler ve Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü'nde kullanılmasına izin verilen boyalardan biri ile hafifçe boyanmasından sonra el veya makine ile kesilip özel ekil verilerek yağı gibi veya kâğıt, alüminyum veya kalay gibi metalik yapıtlara yahut ekerlerin sarılmasına uygun diğere ambalaj maddelerine sarılarak satılan ekerlerdir.

405. Akide ekeri ve benzerleri adi ekerle (sakkarozla) yapılıdır. Ancak sakkaroz ve glikozla karışık olarak veya tamamen glikozla yapıldıkları takdirde bunların ambalajlarının veya satıldıkları kapların üzerinde “Glikozla yapılmıştır” cümlesi yazılır veya bir etiket konur.

406. Sadece ekerle (sakkarozla) yapılmış akide ekeri ve benzerlerinde toplam eker miktarı sakkaroz cinsinden %98’den fazla olamaz.

ekerleme  
Tanımı

ekerleme :

407. ekerleme ; armut, elma, incir, kayısı, badem, kestane, turunç gibi meyvelerin ve kabuklarının veya fındık, fıstık, badem, ceviz, hindistan cevizi gibi kuru meyvelerin ekerle kaynatılması ile yapılmış ürünlerdir. Yapım esnasında meyve veya kabuklar zararsız doğal veya yapay esanslar ile kokulandırılabilir ve Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü’nde kullanılmasına izin verilen besin boyalarından herhangi biri ile hafifçe boyanabilir. Bunların yapımında glikoz kullanılmış takdirde bu durumun satıldıkları kaplarda bulundurulacak etikette yazılması zorunludur.

408. ekerleme çetlerinin sarılmasında kullanılacak alüminyum veya kalay yapraklarının, saf alüminyum veya kalay olması zorunludur.

Lokum Tanımı

Lokum :

409. Lokum, eker urubunun (sakkarozun) sitrik veya tartarik asit veya krem tartarik ile kestirilmiş nişasta ile usulüne göre pişirilmiş ve içine meyve aksamı, meyve şiresi, bazı çiçeklerin yaprakları, zararsız doğal ve yapay esanslar, sakız, fındık, fıstık, ceviz, hindistan cevizi gibi kuru meyveler veya kaymak ilâvesi ile yapılan veya yerine göre kullanılmasına Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü’nde izin verilmiş olan besin boyalarından herhangi birisi ile hafifçe boyanan üründür.

410. Lokum kütleğinde su miktarı %17’den fazla, toplam eker miktarı invert eker hesabı ile %83’de az ve kuru meyveli çetlerinde kuru meyve miktarı %15’den az olamaz.

411. Lokum çetlerinin yapımında glikoz kullanılmış takdirde lokum ambalajlarının üzerine “Glikozla yapılmıştır” yazısını içeren bir etiket konması zorunludur.

Tanım

Badem ekeri ve Benzerleri :

412. Badem ekeri ve benzerleri (sade badem ekeri, vanilyalı badem ekeri, antep fıstığı ekeri, portakal, kişniş ekerleri) tatlı çet veya kavrulmuş iç bademin usulüne göre eker ve bir miktar nişasta ile kaplanmasıyla hazırlanan ürünler olup vanilyalı badem çetlerinde bu tabakanın içine vanilin ve kullanılmasına izin verilen besin boyalarından herhangi birinden çok az miktarda ilâve edilmesi ve teknik yöntemlerle dış yüzeyinin stearik asit, talk ve parafin gibi maddelerle parlatılması ile elde edilir. Portakal veya kişniş ekeri veya antep fıstığı ekeri tıpkı badem ekeri gibi olup bunların iç kısmı portakal ve turunç kabuğundan veya kişniş veya antep fıstığı tanesinden oluşur.

|              |  |
|--------------|--|
| Özellikler   | 413. Badem ekeri çe itlerinde tatlı badem yerine acı badem, kayısı veya zerdali çekirde i kullanmak yasaktır.  |
| Tanım        | 414. Badem ekerinde badem oranı %45'den, eker oranı %43'den az, eker tabakasının oranı %55'den fazla olmamalıdır. Vanilyalı badem ekerlerinde bu oran %66'dan fazla ve badem oranı %30'dan az olmamalıdır.   |
| Tanım        | <p>Badem Ezmesi ve Benzerleri :</p> <p>415. Badem ezmesi ve benzerleri ; tatlı iç badem, fındık veya çam fıstı mın kabuklarının ayıklanması, ha lanıp ezilmesi ve usulüne göre eker ve teknik nedenlerle çok az miktarda ni asta veya lokum hamurunun katılmasından sonra yo rulup hazırlanması ile elde edilen tatlı besin maddeleridir. Badem ezmelerine kakao ilâve edilebilece i gibi, ya veya kuru meyve aksarı, hindistan cevizi tozu, zararsız do al veya yapay meyve esansları katılabilir ve Besin Katkı Maddeleri Tüzü ü'nde kullanılmasına izin verilen besin boyalarından birisi ile hafifçe boyanabilir.</p> <p>416. Badem ekeri ile badem ezmelerinin yapımında eker yerine kısmen veya tamamen glikoz kullanıldı ı takdirde bu durumun satıldıkları kaplarda bulundurulacak etiketlerinde açık olarak yazılması zorunludur.</p> <p>417. Badem ezmesi ve benzerlerinin, yapıldıkları kuru meyveden ba ka cins kuru meyve ile yapılması, içlerine un, di er hububat ve sebze ni astaları ve benzeri a ırla tırcı maddeler katılması ve nitro benzen ve benzeri zararlı maddelerle kokulandırılması yasaktır.</p> <p>418. Badem ezmesi ve benzerlerinde su miktarı %10'dan toplam eker miktarı da sakkaroz hesabı ile %70'den fazla olmamalıdır.</p> |
| Tanım        | <p>Badem Kurabiyesi (Bastiç) :</p> <p>419. Badem kurabiyesi, tatlı bademiçi, eker ve yumurta akı ile usulüne göre yapılıp özel ekil verilerek fırında pi irilen maddedir. Badem kurabiyesine (bastiç) di er kuru yemi ezmeleri, un, hububat ve kuru sebze ni astaları ile di er yabancı maddeler katılması ve bunun nitro benzen gibi zararlı maddelerle kokulandırılması yasaktır.</p> <p>Fıstık veya fındık içi ile yapılıp bastiç ekli verilen ürünler "Bastiç" adı altında satılamazlar.</p> <p>420. Badem kurabiyelerinde eker miktarı %60'dan fazla ve protein miktarı %12'den az olmamalıdır.</p>   |
| Reçel Tanımı | <p>Reçel ve Marmelâtlar :</p> <p>421. Ya veya kuru meyvelerin kabuk veya içlerinin veya bazı çiçeklerin veya yapraklarının yerel yöntemlere göre, sadece eker, eker ve glikoz karı mı veya sadece glikozla veya meyve ekeri ile belirli bir koyulu a kadar kaynatılması ile hazırlanan maddeye reçel denir. Reçel çe itlerinde meyve miktarı a ırlıkca %35'den az ; reçelin, meyve hariç urup kısmında su miktarı %40'dan fazla, toplam eker miktarı sakkaroz hesabı ile %60'dan az olamaz. Sadece gül reçeline konacak gül miktarı sınırlanmı de ildir.</p>   |

**Marmelat Tanımı** 422. Bir veya birkaç çe it meyve karı ımının ezilmi olarak sadece eker, ekerle karı ık glikoz veya sadece glikozla uzun müddet pi irilerek koyuca bir kıvama getirilmesi ile hazırlanan maddeye marmelât denir. Marmelâtlarda meyve miktarı %30'dan az, refraktometre ile tayin edilen suda çözünür solid madde miktarı %65'den az olamaz.

423. Reçel ve marmelâtlara kıvam vermek üzere az miktarda, a a ıda 427 ve 428'inci maddeler ile nitelikleri belirtilen saflıkta pektin katılabilir ; fakat jelâtin, jeloz, zamk ve ni astalı maddeler katılması yasaktır.

424. Reçel ve marmelâtlar Besin Katkı Maddeleri Tüzü ü ile belirlenen tür ve miktarlarda koruyucu maddeler içerebilir fakat hiçbir boya ile boyanamaz ve sitrik asit, tartarik asit veya malik asitten ba ka ilâve asit içeremezler.

**Etiketleme** 425. Reçel ve marmelâtların ambalajları üzerinde yapıldıkları meyvelerin adı, reçel ve marmelâdın net miktarı, yapımlarında glikoz kullanılmı sa glikoz oranı, yapımıcının ismi ve tanıtıcı i aretlerini içeren açık ve okunaklı bir etiket bulundurulmalıdır. Bu etiketlerde reçel veya marmelâtların yapıldıkları meyvelerin resimleri bulunabilir.

#### KISIM V

##### Pektin

**Tanım** 426. Pektin, elma türünden meyvelerle, turunçgillere ait meyvelerden veya bunların kabuklarından özel yöntemlerle çıkarılıp, reçel, marmelât ve benzerlerine kıvam vermeye yarayan maddeye denir. Pektin toz veya sıvı halde olmak üzere iki ekilde bulunabilir. Toz pektin hemen hemen kokusuz sarımsı beyaz bir maddedir. Suda kolloidal bir çözelti verir. Toz pektinin %5'lik kolloidal çözeltilerine sıvı pektin denir.

**Özellikler** 427. Toz pektinde nem %12'yi geçmemeli, toplam kül miktarı %10'dan, asitte çözünmeyen kül miktarı %1'den fazla olmamalıdır. Pektinler 3 ppm'den fazla arsenik, 10 ppm'den fazla kur un, 40 ppm'den fazla a ır metaller (kur un cinsinden) içeremezler.

Sıvı pektinlere, etiketlerinde belirtilmek ko ulu ile, koruyucu olarak 250 ppm kükürt dioksit katılabilir.

428. Pektinlere jelâtin, zamklar veya ni astalı maddeler ile di er yabancı maddelerin karı tırılması yasaktır.

**Etiketleme** 429. Pektinlerin etiketlerinde yapımıcının isim ve adresi ve tanıtıcı i areti ile maddenin peltele tirme gücü ve kullanılı tarzının yazılması zorunludur.

#### KISIM VI

##### Jelâtin

**Tanım** 430. Yenebilen jelâtin, hayvanların tendon, kıkırdak ve kemiklerindeki kollejen maddelerin kısmi hidrolizi ile elde edilen bir proteindir. Reçel, urup ve marmelâtlardan ba ka di er yiyeceklere kıvam vermek üzere kullanılır.



## Jelâtin Özellikleri

431. Jelâtin özel yöntemlerle arınımı kokusuz, tatsız, renksiz veya çok açık sarımtırak renkte olmalıdır. Ilık suda saydam veya yarı saydam koloidal bir çözelti vererek çözünür. %3'lük jelâtin çözeltileri 15.5 °C'a soğutulup 2 saat bekletildiğinde jeli kıvamına gelmelidir.

432. Yenebilen jelâtinde kül miktarı %3'ten, arsenik 2 ppm'den, bakır 30 ppm'den, kurun 5 ppm'den, çinko 100 ppm'den ve koruyucu olarak kullanılan kükürt dioksit 1000 ppm'den fazla bulunmamalıdır.

433. Jelâtin Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü'nde belirtilen cins ve miktardan başka koruyucu madde katılması yasaktır.

## KISIM VII

Hamur Tatlıları, Ekerli ve Ekersiz Börekler ve Benzerleri,  
Pasta ve Benzerleri, Mahallebi ve Benzerleri

## Tanım

434. Hamur tatlıları, ekerli veya ekersiz börekler ve benzerleri, pastalar ve benzerleri, mahallebi ve benzerleri, esas girdi maddeleri un, irmik, niasta, pirinç veya pirinç unu, eker, yağ ve yumurtadan oluşup, iç veya bazı çeşitlerinde üstlerine kakao, krema, fındık, fıstık, ceviz, badem, hindistan cevizi tozu, yağ veya kuru meyve aksamı, peynir, et kıyması, vanilya ve benzerleri gibi çeşitli yiyecek maddeler konulan, fırında veya yağda kızartılmak suretiyle veya diğer yöntemlerle pişirilerek hazırlanan yiyecek maddeleridir.

435. Yukarıda 434'üncü maddede verilen yiyeceklerin yapımında kullanılacak bütün girdi maddelerinin bu tüzükte bu maddeler için saptanmış bulunan özelliklerde olması şarttır.

436. Çeşitli ekillerde pişirilerek hamur tatlıları, börekler, pastalar, mahallebi ve benzerlerine verilen isimlerle dış görünüş ve diğer özellikleri, bu maddelerin yapımında süt yağı, süt kreması, yumurta, bal, eker, kullanılmı oludu fikrini verdiğini takdirde bu yiyecek maddelerinin sadece bu tür girdi maddeleri ile yapılmış olması zorunludur.

437. Mahallebi ve benzeri sütlü yiyecekler ve ağız ve benzerlerine eker yerine glikoz konulması yasaktır.

438. Her çeşit hamur tatlıları, börekler, pastalar, mahallebi ve benzerleri gibi sütlü yiyeceklerin zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanması yasaktır. Ancak pastaların yüzeylerinin süslenmesinde kullanılan karışımlara (eker, katı yağ, yumurta akı) Besin Katkı Maddeleri Tüzüğü'nde izin verilen tür ve miktarlarda boyalar katılabilir.

## KISIM VIII

Helvalar ve Benzerleri

## Tanım

Tahin Helvası :

439. Tahin helvası ; kabukları çıkarılmış susam tanelerinin kavurulduktan sonra özel deirmenlerde ezilmesi ile elde edilen ve tahin denilen koyu kıvamlı yağlı maddenin, eker, sitrik asit, tartarik asit, ve çözünen köklerinin kaynatılmış suyu ile pişirilerek hazırlanması sonucu elde edilen yiyecek maddesine denir.

Tahin helvası, sade olarak yapılabilir i gibi içine kakao, fındık, fıstık ceviz gibi kuru meyveler ve sakız ile koku vermek üzere vanilin ve do al esanslar katılması ile eker veya glikoz, yahut bunların karı ımı ve pekmez ile de yapılır.

Tamamen ekerle yapılan helvaların etiketi üzerinde “ ekerle yapılmı tır”, tamamen glikozla yapılanlarda “Glikozla yapılmı tır” ekinde yazılması, glikoz, eker veya pekmez karı ımı ile yapılanlarda ise, bunların ne oranda karı tırıldı ının belirtilmesi zorunludur.

440. Yalnız ekerle yapılmı tahin helvalarında eker miktarı sakkaroz hesabı ile %45'den, glikoz ile yapılan tahin helvalarında glikoz miktarı susuz glikoz hesabı ile %45'den fazla ve her iki çe it helvalarda kül miktarı %2'den çok olmamalı, sa lı a zararsız da olsa, yabancı ve a ırla tırcı herhangi bir madde içermemelidir.

Ceviz, fındık, fıstık ve badem ile karı ık olarak yapılan helvalarda eker miktarı, bu maddeler çıkarıldıktan sonraki saf helva kitlesi üzerinden yapılır.

441. Tahinde asitlik derecesi (100 gr. tahindeki serbest asidi nötralize etmek için harcanan normal alkalinin cm<sup>3</sup> sayısı) en fazla %3 olacak ve acılık reaksiyonu (kries) negatif bulunacaktır.

Asidite do rudan do ruya maddenin (tahin) kendisi üzerinden tayin edilir.

Koz, Susam ve Kâ ıt Helvaları :

442. Koz Helvası ; kırılmı , ayıklanmı ceviz, fındık, fıstık gibi ya lı kuru meyvelerle, yeteri kadar çö en suyu ve yumurta akının sakkaroz veya glikozla pi irilmesi ile ;

Susam Helvası ; ayıklanmı susam tanelerinin eker veya glikozla pi irilmesi ile ;

Kâ ıt Helvaları ; ni asta hamurunun özel ekilde tabaka halinde pi irilmesi ve aralarına koyu sakkaroz veya glikoz urubu, fındık, fıstık veya ceviz gibi kuru meyvelerin konulması ile yapılan yiyeceklerdir.

443. Koz, susam ve kâ ıt helvalarına glikoz ve sakkaroz ekerlerinden ba ka herhangi tadlandırıcı bir maddenin katılması, boyanması, sa lı a zararsız da olsa bu tüzükte belirtilenlerin dı ında herhangi bir maddenin katılması yasaktır.

ırmik ve Un Helvaları, Un Kurabiyeleri, Pandispanya ve Çay Bisküvileri (Kuru Pasta) ve Benzerleri :

444. ırmik ve Un Helvaları : Un ve irmi in ya , eker, su veya sütle sade olarak yahut içine badem, fındık, fıstık, ceviz gibi kuru meyvelerin karı tırılması suretiyle pi irilerek yapılan yiyecek maddeleridir.

Un Kurabiyeleri, pandispanya, çay bisküvileri ve benzerleri de yine un, ya , eker, yumurta, süt veya su ile hazırlanan ve özel ekil verilip fırında pi irilmi olan yiyecek maddeleridir.

Bu yiyeceklerde kullanılan her türlü ilkel maddelerin, bu tüzükte kendileri için saptanmı olan tüm nitelikleri ta ıması arttır.

445. Helva ismi ile satılan bütün helvalarla, kurabiye, pandispanya ve benzerlerinin zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanmaları yasaktır.

## KISIM IX

### Pekmez ve Bulama

#### Tanım

Pekmez ve Bulama :

446. Üzüm ve harup gibi ekerli meyve veya sularının yerel yöntemlere göre kaynatılarak koyula tırılması ile elde edilen koyu renkli ve koyu kıvamdaki maddeye pekmez ve daha ileri derecede koyula tırılması ile hazırlanan katıca kıvamdaki maddeye de bulama denir.

#### Pekmez

#### Özellikleri

2.A.E. 233 / 12

447. Pekmezin +15°C'deki yo unlu u 1.300'den, toplam eker miktarı invert eker cinsinden %40'dan az, kül miktarı %5'ten fazla ve bulamalarda toplam eker miktarı invert eker cinsinden %70'den az ve kül miktarı %5'ten fazla olmamalıdır.

448. Pekmez ve bulamalara dı arıdan eker, glikoz ve her cins koruyucu maddeler, yabancı ve a ırla tırıcı maddeler katılması yasaktır.

## KISIM X

### eker, ekercilik Ürünleri ve ekerle Yapılan Yiyecekler Hakkında Ortak Kural

449. eker, ekercilik ürünleri ve ekerle yapılan yiyecek ve içeceklere eker yerine sakkarin, dülsin, glusin, sükramin, siklamatlar gibi yapay tad verici kimyasal maddelerin katılması yasaktır.

## ONALTINCI BÖLÜM

### Alkolsüz çkiler (Soda, Gazoz ve Benzerleri, Sko lar)

#### Soda ve Gazoz

67.A.E. 628 / 86

Karbon Dioksitli Serinletici Alkolsüz çkiler :

450. çilmeye elveri li suların karbondioksit ile doyurulmasıyla elde edilen ve ba ka ilâve madde içermeyen alkolsüz içkiye soda, belli miktarlarda sitrik asit veya tartarik asit ve eker içeren karbondioksit ile doyurulmu içilmeye elveri li sularla yapılan alkolsüz içkilere Gazoz denir. Gazlı alkolsüz içkilerde karbondioksit miktarı (hacimde kütlece) meyveli sınıfta en az %0,3, en çok %0,6 ; kola ve tonik sınıfında en az %0,4 en çok %0,9 ; esanslı sınıfta en az %0,3 en çok %0,8 sodalarda ise en az %1,0 olmalıdır.

451. Gazoz ve benzeri alkolsüz serinletici içkiler meyve suları veya meyve özü içerebilirler.

Ancak kola ve di er ekstreleri içeren gazozların satılabilmesi bunların bile imlerinin Bakanlıkça kabul edilmi olmasına ba lıdır.

452. Gazoz ve benzeri içkilerde iste e ba lı olarak a a ıdaki maddeler kullanılabilir.

- (1) Do al tatlandırıcı maddeler : eker, invert eker, glikoz, fruktoz, laktoz, mannitol, bal, sorbitol veya bunların çe itli karı ımları.
- (2) Çe ni verici esans ve karı ımlar "flavouring preparations" (limon, portakal, mandalin esansı gibi).

68. A.E. 628 / 86 (3) Besin Katkı Maddeleri Tüzü ü ile belirlenmi tür ve miktarda besin boyaları, koruyucu maddeleri ve di er katkı maddeleri.  
(4) Toniklerde, hazırlanmı içkide 90 ppm'ı geçmemek ko ulu ile kinin (Sülfat tuzu olarak)
- Etiketleme Zorunlulu u 3.A.E. 496 / 09 453. Esans (flavouring preparations), besin boyası, koruyucu madde, kinin (quinine) tuzları (toniklerde), kafein (kolalarda) içeren alkolsüz içkilerin ambalajları üzerinde bu hususun açıkça yazılması zorunludur.
70. A.E. 628 / 86 454. (1) Gazoz ve benzerine sakkarin, dulsin ve benzeri yapay tad verici maddelerle saponin gibi köpük veren maddelerin konması yasaktır.  
(2) Diyet gazoz yapımı Bakanlı ın özel iznine ba lıdır. Diyet gazozların etiketlerinde kullanılan yapay tad verici madde isimleri açıkça belirtilecektir.
71. A.E. 628 / 86 455. Bir meyvenin adı ile satılan gazozlar en az %6 oranında o meyvenin suyunu içermelidir. Örne in, limon veya portakal esansı ile kokulandırılmı fakat bu meyvelerin suyunu içermeyen gazozlar bu meyvelerin adı ile satılamazlar.
- Periskân 456. Halk arasında persikân, toz gazoz adı ile bilinen ve suda çözüdü ü zaman gazozu benzer bir içki veren karı ımların kapalı ambalajlar içerisinde satılması zorunludur. Bunların etiketlerinde belirtilen miktarlarının belirli hacimde suya ilâve edilmesi ile meydana gelen içkinin bile imi, gazoz ve benzeri içkilerin bile iminin aynı olacaktır.
- Tanım 457. (1) Sko lar - Kordiallar  
72. A.E. 628 / 86 (1) Sko : A ırlıkca en az %50 eker (sakkaroz) içeren meyve suyu veya meyve suyu konsantresi ile yapılmı , sulandırıldıktan sonra içilebilen konsantre karbonatsız içeceklere sko denir.  
(2) Kordial : A ırlıkca en az %50 eker (sakkaroz) içeren Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde öngörülen do al aroma vericiler ile yapılmı , sulandırıldıktan sonra içilebilen, konsantre karbonatsız içeceklere kordial denir. Örnek : Gül urubu, (gül kordialı) sumada ve benzerleri.  
(3) Suyu alınabilen meyvelerin sadece sko ları yapılabilir. Bu meyvelerin adı ile kordial yapılamaz. Örne in, limon sko yerine, limon kordial yapıp satılamaz.
73. A.E. 628 / 86 458. Bir “sko ’un belirli bir meyve adı ile satılabilmesi için hacimce en az %25 oranında etiketinde ismi verilen meyve suyundan içermesi gerekir.  
459. Özellikle saf meyve suyu ile yapılan sko lar özel tüzükte belirlenen tür ve miktarlarda prezervatif içerebilirler.
74. A.E. 628 / 86 460. Normal sko lara sakkarin, dulsin ve benzeri yapay tatlandırıcı maddelerle saponin gibi köpük veren maddelerin konması yasaktır. Ancak Bakanlıktan özel izin alınarak diyet sko yapılabilir. Diyet sko ların etiketinde kullanılan yapay tatlandırıcıların isimleri açıkça belirtilecektir.

461. Her türlü alkolsüz içkiler a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı sayılırlar :

75. A.E. 628 / 86
75. A.E. 628 / 86
- (1) Zararsız da olsa saf olmayan veya bu tüzükte kullanılmasına izin verilmeyen girdi maddeleri ile yapılanlar.
  - (2) Bile imleri yukarıda 450, 451, 452 ve 457. maddelerde verilenlere uygun olmayanlar.
  - (3) Bir meyvenin adı ile satıldı ı halde o meyve usaresini %6'dan az içeren gazozlar ile %25'den az içeren sko lar.

462. Alkolsüz içkiler a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Bir mililitresinde 1 (bir)'den çok maya ve küf, 10 (on)'dan çok toplam bakteri, on mililitresinde 1 (bir)'den çok koliform bakteri bulunanlar ve E. coli veya patojen bakterileri içerenler.
- (2) Zararlı, zehirli veya i rendirici maddeleri içerenler.
- (3) Herhangi bir ekilde ek imi veya bozulmu olanlar.
- (4) Metalik kontaminasyonla gelebilecek,  
Bakır (Cu) miktarı 5,0 mgr/lt'den fazla  
Çinko (Zn) miktarı 5,0 mgr/lt'den fazla  
Demir (Fe) miktarı 12,0 mgr/lt'den fazla  
Kalay (Sn) miktarı 150,3 mgr/lt'den fazla  
Kur un (Pb) miktarı 0,3 mgr/lt'den fazla  
olanlar.

## ONYED NC BÖLÜM

### Meyve Suları

#### KISIM I

#### Genel Kurallar

#### Genel Tanım

463. Taze meyvelerin mekanik olarak sıkılmasıyla elde edilen fermente olmamı maddeye meyve suyu ve suyu fiziksel yollarla kısmen azaltılmı olan meyve sularına da konsantre (teksif edilmi ) meyve suyu denir. Portakal suyu, limon suyu, greyfruit suyu, nar suyu, elma suyu, üzüm suyu gibi. Meyve suları çıkarıldıkları meyveden ba ka bir adla satılamazlar.

464. (1) Kapalı ambalajlarda veya açık olarak satılan meyve sularına gliserin, pektin ve benzeri koyula tırıcı maddeler zararsız da olsa do al veya sun'i esanslar katılması ve zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanması ve besin katkı maddeleri tüzü ünde gösterilen cins ve miktardan ba ka koruyucu madde katılması ve sulandırılması yasaktır.
- (2) Sitrik asit çözeltilerinin (sitrik asit = limon tuzu ve su karı ımı) zararsız dahi olsa herhangi bir boya ile boyanarak "Limon Suyu" görünümü verilmek suretiyle satılması yasaktır.

- (3) Etiketinde, eker ilâve edildi i açıkça belirtilmesi ko ulu ile do al meyve sularına sakkaroz cinsinden eker katılabilir.

465. Meyve suları a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar :

- (1) Çıkarıldıkları meyveden ba ka bir meyvenin adı ile isimlendirilip satılan veya zararsız da olsa yabancı bir madde ile karı tırılmı veya boyanmı bulunan meyve suları ;  
(2) Besin katkı maddeleri tüzü ünde öngörülen cins ve miktarlardan ba ka koruyucu maddeler veya herhangi bir koyula tıran madde içeren meyve suları.

466. Meyve suları a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Koku mu , küflenmi , kurtlanmı , acımı , ek imi , kirlenmi olanlar.  
(2) Bozulmu meyvelerle yapılanlar, içerisinde E. coli ve patojen mikroplar üremi bulunan her türlü meyve suları.

467. çine her ne amaçla olursa olsun zehirli herhangi bir madde katılmı veya karı mı olan meyve suları sa lı ı az veya çok bozacak derecede hileli (katı tırılmı ) sayılırlar.

Ambalaj ve Etiketleme

468. (1) Meyve sularında ambalaj olarak sa lı a zararlı olmayan, meyve suyunun niteli ini bozmayan ve içine konulan meyve suyu tarafından bozulmayan hermetik kaplar kullanılır. i e kullanıldı ında bunlar renkli olmalıdır. Meyve suyu hacmi kabın su kapasitesinin %90'ından az olmamalıdır.  
(2) Her ambalajın dı kısmına a a ıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak ekilde yazılır, basılır veya etiket halinde yapı tırılır :  
Firmanın adı veya tescilli markası ve adresi, meyve suyunun adı, (portakal suyu, greyfrut suyu gibi) yapım tarihi (ay ve yıl olarak) ve seri (kodu) numarası, eker dahil tüm katkı maddeleri (isim ve miktarları) ve net meyve suyu miktarı.

## KISIM II

### Portakal Suyu

Tanım

469. Portakal suyu, “Citrus siansis (L) osbeck” türüne giren sa lam, temiz ve olgun portakalların, endokarp kısmından mekanik olarak elde edilen ve fiziksel yollarla (radyasyon hariç) veya bu tüzü ün bu kısmında belirtilen koruyucu maddeler katılarak dayanıklı hale getirilen fermente olmamı suyudur. Portakal suları %10'a kadar mandarin suyu (Citrus reticulate blanco) içerebilir.

Portakal suyu ayrıca konsantre portakal suyunun, normal portakal suyu bile im ve niteliklerine sahip olacak ekilde sulandırılması ile de elde edilebilir.

|                   |  |
|-------------------|--|
| Genel Özellikler  | 470. (1) Portakal suyunda, suda çözünen (refraktometrik) kuru madde miktarı (ilâve edilen eker hariç) 20°C’de %9.0’dan az, toplam kuru madde miktarı a ırlıkça %62’den az olmamalıdır.   |
| 77. A.E. 628 / 86 | (2) nvert eker miktarı kuru maddenin a ırlıkça %3’ünden fazla olmamalı (fruktozun dekstroza oranı 1.0+0.2 veya 1.0-0.2) etanol miktarı 3gr/kg.’ı geçmemelidir.   |
| 77. A.E. 628 / 86 | (3) Portakal suyunun asidetisi susuz sitrik asit cinsinden 100 ml’de 2,5 gramdan çok olmamalıdır.  |
|                   | (4) Eteri ya (essential oils) miktarı 0.5 ml/kg’ı geçmemelidir.  |
| Katkı Maddeleri   | 471. Portakal sularına litrede 100 gramı geçmiyecek miktarda sakkaroz, dekstroz veya glikoz ile koruyucu madde olarak kg’da 100 mg kükürt dioksit veya kg’da 200 mg sorbik asit yahut kg’da 250 mg benzoik asit katılmı olabilir.  |
| Tanım             | Konsantre Portakal Suyu :<br>472. Konsantre portakal suyu 469’uncu maddede tanımı yapılan portakal suyunun fiziksel yolla suyu azaltılarak koyula tırılmasıyla elde edilen üründür.  |
| Genel Özellikler  | 473. (1) Konsantre portakal suyunda suda çözünen (refraktometrik) kuru madde miktarı %20’den az olmamalıdır.   |
| 78. A.E. 628 / 86 | (2) Toplam asit miktarı 100 gr. konsantrede, refraktomatrik kuru madde ba ına en çok 0.200 gram susuz sitrik asit olmalıdır.   |
|                   | (3) Konsantre portakal suyunda eteri ya (essential oils) miktarı 1 kg. numunede refraktometrik kuru madde miktarı ba ına 0,03 ml’yi geçmemeli, etanol bulunmamalıdır.  |
| Katkı Maddeleri   | 474. Konsantre portakal suyuna koruyucu madde olarak en çok kg’da 750 mg kükürt dioksit veya kg’da 1200 mg sorbik asit veyahut kg’da 1500 mg benzoik asit katılmı olabilir.  |
| Tanım             | Greyfruit Suyu :<br>475. Greyfruit Suyu “Citrus Paradisi Macfadyen” türüne giren sa lam, temiz ve olgun greyfrutların, endokarp kısmından mekanik olarak elde edilen ve fiziksel yollarla (radyasyon hariç) veya bu tüzükte belirtilen koruyucu maddeler katılarak dayanıklı hale getirilen fermente olmamı suyudur.<br>Greyfruit suyu ayrıca konsantre greyfruit suyunun, normal greyfruit suyu bile im ve niteliklerine sahip olacak ekilde sulandırılması ile de elde edilebilir. |
| Genel Özellikler  | 476. (1) Greyfruit suyunda, suda çözünen (refraktometrik) kuru madde miktarı (ilâve edilmi olan eker hariç) 20 °C de %9’dan az ; toplam kuru madde miktarı %62’den az olmamalıdır.   |
| 79. A.E. 628 / 86 | (2) nvert eker miktarı kuru maddenin a ırlıkça %3’ünden fazla olmamalı (fruktozun dekstroza oranı 1.0+0.2 veya 1.0-0.2) etanol miktarı 3 gr/kg’ı geçmemelidir.   |
| 79. A.E. 628 / 86 | (3) Greyfruit suyunun asidetisi susuz sitrik asit cinsinden 100 ml’de 2.5 gramdan çok olmamalıdır.   |
|                   | (4) Eteri ya (essential oils) miktarı 0,4 ml/kg’ı geçmemelidir.  |

Katkı Maddeleri

477. Greyfruit sularına litrede 100 gramı geçmeyecek miktarda sakkaroz, dekstroz veya glikoz ile koruyucu madde olarak kg'da 125 mg kükürt dioksit veya kg'da 200 mg sorbik asit yahut kg'da 250 mg benzoik asit katılmı olabilir.

## ONSEK Z NC BÖLÜM

### Dondurmalar ve Benzerleri

Dondurma  
Tanımı

478. Sütün içine salep ve eker katılarak veya ayrıca yumurta, kakao, kahve, vanilya, fındık, fıstık gibi maddeler ilâve edilerek veya meyve suları içerisine eker konularak dondurulmasından olu an ürüne dondurma denir.

Buz lolisi (Ice lolly) olarak satılan preparatlar bu tanım kapsamına girmezler.

Dondurmalar sütlü, limonlu, çilekli, kaymaklı gibi bile imlerine giren maddelerin isimleriyle anılırlar.

479. Sütlü dondurmalar en az %5 süt ya ı ve %7,5 ya sız kuru madde (MSNF) içermelidir. Meyve veya meyve suyu ihtiva eden dondurmalarda ya +ya sız kuru madde (MSNF) en az %12,5 olmalıdır. Dondurmalara ekerden (sakkarozdan) ba ka sun'i tat verici maddelerin konması yasaktır.

Katkı Maddeleri

480. Dondurmalar a a da yazılı hallerde herhangi bir boya maddesi veya prezervatif (koruyucu madde) katılamaz. Sadece agar, aljinik asit, sodyum karboksi metil selülöz, pektin gibi emülsiyeye edici, stabilizen ve kıvam koyula tırıcı maddelerden katkı maddeleri tüzü ünde öngörülen miktarlarda içerebilirler.

481. Dondurmaların yapılmasında kullanılan her türlü girdi maddesinin özellikleri bu tüzükte yazılı artlara uygun olmalıdır.

482. Dondurmalar a a da yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar :

- (1) Bu tüzük kurallarına göre hileli sayılan girdi maddeleri ile yapılmı olanlarla, bile imleri 479. maddeye uygun olmayan sütlü dondurmalar.
- (2) Yapay tatlandırıcı madde ve boya içeren dondurmalar.
- (3) Satıldı ı meyve adından ba ka bir meyveden yapılmı olanlar veya bir meyve adı ile satıldı ı halde meyve ile yapılmıyıp sentetik esans içerenler.

483. Dondurmalar a a da yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar :

- (1) Bu tüzük kurallarına göre bozulmu sayılan girdi maddeleri ile yapılanlar.
- (2) Zararlı metalik ve organik maddeler, hastalık yapan mikroplar ve toksinleri içerenler.
- (3) Bir mililitresinde 100,000'den çok total jerm, 10'dan çok koliform bakteri ve sayısı ne olursa olsun E. coli, stafilokok ve streptokok içerenler.

80. A.E. 628 / 86



## Loliler

### (Buz (Ice Lolly))

- Tanım** 81. A.E. 628 / 86 484. Buz lolileri do al meyve sularına eker ve gerekirse sitrik asit katılarak, dondurulmasıyla elde edilen ürünlerdir. Loliler, tahta çubuklar üzerinde veya özel kalıplar içerisinde dondurularak ekillendirilir.
- Katkı Maddeleri** 82. A.E. 628 / 86 485. Buz lolilerine zararsız da olsa herhangi bir boya maddesi veya prezervatif (koruyucu madde) katılamaz.
486. Yasal olmayan herhangi bir katkı maddesi veya E. coli, koliform bakteriler, mayalar, patojen bakteriler içeren buz lolileri sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar.
- Örnek Alma** 487. Analiz için alınıp gönderilecek dondurma ve buz lolisi miktarları en az 250 gram olmalı, örnekler lâboratuvara erimeyi önleyecek termoslar içinde sevkedilmelidir.

## ONDOKUZUNCU BÖLÜM

### Kahveler ve Çaylar

- Tanım** 488. Çi çekirdek kahve, zaman zaman Ticaret, Sa lık ve Tarım Bakanlıklarınca mü tereken saptanıp Resmî Gazete’de ilân edilen kahve türlerine (Coffea arabica Lyn. ve Coffea caenophora gibi) giren kültüre alınmı kahve a açlarının, meyvelerinden de i ik yöntemlerle ayrılarak kurutulmu tohumlarıdır.
489. Çi kahvenin fiziksel nitelikleri, yıllık ürünün kaliteleri gözönünde tutulmak, dünyada mevcut kahve standartlarında kabul olunan zararsız yabancı madde ve di er kusur oranlarını a mamak ko ulu ile, Ticaret, Sa lık ve Tarım Bakanlıklarınca mü tereken saptanıp Resmî Gazete’de ilân olunur.
490. Islanmı , küflü, fena kokulu, yumu amı veya herhangi bir suretle bozulmu olanlarla, olgunla mamı tanelerle karı ık kahvelerin satılması yasaktır.
- Genel Nitelikler** 491. Çi çekirdek kahveler kendine özgü renk, tat ve kokuda olmalı içinde canlı böcek bulunmamalı, çıplak gözle bakıldı ında ölü böcek veya böcek parçaları kemirici hayvan kalıntıları görülmemelidir.
- Çi çekirdek kahvenin nem miktarı %12’den fazla olmamalıdır.
492. Çi çekirdek kahvenin herhangi bir kimyasal madde ile muamelesi ve boyanması yasaktır.
- Tanım** Kavrulmu – Ö ütümü Kahve : 493. Ö ütümü kahve, madde 488 ile belirlenen çi çekirdek kahvenin, tekni ine uygun olarak, kavrulduktan sonra ö ütülerek veya dövülerek toz haline getirilmi eklidir.

|   |  |
|---|--|
|   | <p>494. Ö ütülmü kahveler kendine özgü renk, tat ve kokuda, akıcı olmayan bir toz halinde olmalı ; içerisinde topaklar, kirler, yabancı maddeler, küfler ve katkı maddeleri bulunmamalı ; yabancı tat ve kokuda olmamalıdır.</p>   |
| <p>Kimyasal Özellikler</p>              | <p>495. Ö ütülmü kahvelerde ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Nem, a ırlıkca en çok %4;</li> <li>— Toplam kül, a ırlıkca en çok %3,0 — 6,0 ;</li> <li>— Asitte çözünen kül miktarı, kuru madde esası üzerinden a ırlıkca en çok %1,0;</li> <li>— Suda çözünen kül miktarı, toplam kül miktarının yüzdesi olarak en az 65,0 ;</li> <li>— Suda çözünen külün alkalili i, kuru madde esası üzerinden, 1 gr. madde için harcanan 0,1 N Hidroklorik asit çözeltisi, ml olarak 3,5 — 5,0 ;</li> <li>— Suda çözünen madde, kuru madde esası üzerinden a ırlıkca yüzde 22 — 35 ;</li> <li>— Kafein, kuru madde esası üzerinden, a ırlıkca en az %1,0 ;</li> <li>— Petrol eteri ekstraktı, kuru madde esası üzerinden, a ırlıkca en az %8,5 olmalıdır.</li> </ul>                    |
| <p>Tanım</p>                            | <p>Kafeinsiz Kahve</p> <p>496. Kafeinsiz veya Kafeini az kahve ; bile imindeki kafeinin usulüne göre azaltılması ile elde edilen ve kafein miktarı %2,2'yi geçmemesi art olan kahveye denir. Bu tür kahvelerin kafeini alınmı veya kafeinsiz kahve ismi altında satılmaları zorunludur.</p> <p>497. Kafeinsiz veya kafeini az kahve ismi ile satılan kahvelerde suda çözünen madde miktarı a ırlıkca %20'den az olmamalı zararsız da olsa hiçbir yabancı madde içermemelidir.</p>  |
| <p>Ambalajlama<br/>3. A.E. 767 / 95</p> | <p>498. Çi çekirdek ve ö ütülmü kahveler ambalajlı olarak piyasaya sunulurlar. Ambalajlar, ta ıma, pazarlama ve saklama süresince kahveleri iyi durumda tutacak nitelikte uygun malzemedan yapılmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her türlü malzeme yeni, temiz, sa lam, kuru, kokusuz ve insan sa lı ına zararsız olmalıdır. Kahvelerin ambalajlanmasında effaf naylon ve ka ıt ambalaj kullanılması yasaktır. Ambalajların üzerinde yazılan yazılarda kullanılan mürekkep ve boyalar insan sa lı ına zararsız olmalı ve ürünle temas etmemelidir.</p> <p>Ö ütülmü kahve ambalajları, ürünü nemden ve her türlü kirlenmelerden, tat ve koku de i melerinden koruyacak ekilde hava geçirmez malzemedan yapılmalı veya ambalajların içi böyle bir malzeme ile kaplanmalıdır.</p> |
| <p>Etiketleme</p>                       | <p>499. Kahve ambalajları üzerine, kahvenin cinsi (çi çekirdek kahve veya ö ütülmü kahve), firmanın kısa adı, adresi, markası ile kahvenin net a ırlı 1 okunaklı olarak silinmeyecek veya bozulmayacak ekilde yazılmalı veya basılmalıdır.</p>   |

500. Kahveler a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar.

- (1) Ba ka bir bozuklu u olmadı ı halde bile im ve nitelikleri yukarıda kahveler için öngörülen maddelerin hükümlerine uygun olmayan, çi , kavrulmu , ö ütölmü , kafeini az veya kafeini alınmı kahveler ;
- (2) Bu tüzük gere ince etiketlenmemi kahvelerle özellikleri ve bile imleri etiketlerinde belirtilenlere uymayan kahveler.

501. Kahveler a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar.

- (1) Küflü, fena kokulu veya herhangi bir ekilde bozulmu bulunan kahveler ;
- (2) Kafeini alınmadı ı halde kafeini alınmı diye satılan kahveler.

502. çlerine herhangi bir amaçla zehirli veya sa lı a zararlı bir madde katılmı olan kahveler, sa lı ı az veya çok bozacak derecede katı tırlımı sayılırlar.

Örnek Alma

503. Kahvelerden analiz için usulüne göre alınacak örnek miktarı 200 gr'dan az olmamalı ve örnekler Lâboratuvara etiketli ve mühürlü, hava ve nem geçirmez ekilde kapalı numune kapları içerisinde getirilmelidir.

#### Siyah Çay

Siyah çay ve yabancı madde tanımı  
2. A.E. 615 / 94

504. (1) Siyah Çay  
çilebilecek çay yapımında kullanılan *Camelia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze türünün farklı varyetelerinin ya çay yapra ı (iki buçuk yaprak), tomurcuk ve bunlara biti ik taze sap kısımlarının uygun yöntemlerle i lenmesiyle elde edilen üründür.
- (2) Yabancı Madde  
Çay ve çay men eyli maddeler dı ındaki bütün maddelerdir.

3. A.E. 615 / 94

505. Siyah çay kendine has görünü , renk ve kokuda olmalı, yabancı koku ihtiva etmemelidir, gözle görülen yabancı madde bulunmamalıdır.

4. A.E. 615 / 94

506. Siyah çaylar, evvelce kullanılarak veya herhangi ba ka bir ekilde ekstre edilmi veya bozulmu , ıslak, çürük veya küflü olmayacaklardır.  
Siyah çayın kimyasal maddelerle muamele edilmesi ve boyanması yasaktır.

Özellikler  
2. A.E. 68 / 95

507. Siyah çaylarda;
  - Toplam kül (kuru maddede kütlece) en çok %8;
  - %10'luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı (kuru maddede, kütlece) en çok %1;
  - Suda çözünen kül (kuru maddede) toplam külün en az %45'i;
  - Suda çözünen külde alkalilik (KOH cinsinden) en çok %3.0;
  - Kafein (kuru maddede, kütlece) en az %2;
  - Su ekstraktı (kuru maddede, kütlece) en az %28;
  - Ham selüloz (kuru maddede, kütlece) en çok %16.5,
  - Toplam toz çay miktarı (kütlece) en çok %14;

- Okside olmu parça (kütlece) en çok %10 olmalıdır;
  - Boyar madde bulunmamalı;
  - Radyoaktivite Türkiye Atom Enerjisi Kurumu ve International Atomic Energy Agency tarafından belirlenen de eri a mamalıdır.
- Ambalaj ve Etiketleme  
6. A.E. 615 / 94
508. (1) Siyah çaylar, siyah çayı etkilemeyen ve siyah çaydan etkilenmeyen niteliklere sahip, metal, kağıt, karton, uygun plastik materyal veya bunların bir kaçıyla üretilen ambalaj malzemeleri içerisinde paketlenabilir. Sağlıklı ve siyah çayın özelliklerini bozucu niteliğe sahip ambalaj malzemeleri ile paketlenmesi yasaktır.
- (2) Ambalajlar üzerine aşağıdaki bilgiler bozulmayacak, silinmeyecek şekilde okunaklı olarak baskı etiket ve benzeri şekilde yazılmalıdır.
- Firmanın ticari ünvanı veya kısa adı, adresi, tescilli markası;
  - Net ağırlığı (g veya kg olarak);
  - Seri/kod numarası;
  - Firmaca tavsiye edilen son kullanım tarihi veya raf ömrü.
7. A.E. 615 / 94
509. Siyah çaylar aşağıda yazılı hallerde taklit edilmiş veya katı tırlı (hileli) sayılırlar :
7. A.E. 615 / 94
- (1) Zararsız dahi olsa diğer bir bitkinin yapraklarından hazırlanarak siyah çay diye satılanlar veya bu yapraklarla karıştırılmış olanlar.
  - (2) Zararsız da olsa yabancı herhangi bir madde içerenler.
  - (3) Zararsız da olsa herhangi bir madde ile boyanmış olanlar.
  - (4) Çeri, ambalajdaki etiketlerinde belirtilene uygun bulunmayanlar.
  - (5) Bileşimleri bu tüzüğün 507'nci maddesine uygun olmayanlar.
8. A.E. 615 / 94
510. Herhangi bir şekilde zehirli bitkiler veya diğer zehirli bir madde veya sağlığını zarar verebilecek maddelerle karışmış olan siyah çaylar sağlığını zarar verebilecek derecede katı tırlı sayılırlar.
- Örnek Alma  
9. A.E. 615 / 94
511. Siyah çaylardan analiz için alınacak örnekler 200 gramdan az olmamalı ve kapalı orijinal ambalajları içerisinde laboratuvara gönderilmelidir.

## Y R M N C BÖLÜM

### Kakaolar

- Tanımlar
512. Çekirdek Kakao :  
Çekirdek kakao, "Theobroma Cacao L." türüne giren kakao ağaçlarının kabuklarından ayrılmış ve kurutulmuş tohumlarıdır.
83. A.E. 628 / 86
513. Kakao Kitlesi :  
Kurutulmuş, temizlenmiş ve ısıtılarak mümkün olduğu kadar kabuklarından ayıklanmış kakao çekirdeklerinin ezilmesinden oluşan ve en az %50 kakao yağı içeren ürüne kakao kitlesi denir. Kakao kitesinde yağsız kuru madde üzerinden hesaplanmak koşulu ile
- (1) Kakao çekirdeği kabuğu %4'ten fazla,
  - (2) Klorür asitinde çözünmeyen kül miktarı %0,3'den fazla olmamalıdır.

514. Ö ütlümü Kakao :  
Ö ütlümü kakao Madde 512’de tanımlanan çekirdek kakaoların tekni ine uygun olarak kavrulup ezildikten, içerisindeki kakao ya ının bir kısmı preslenerek alındıktan sonra kalan kakao küspesinin so utulup ufalanması ve ö ütlüp toz haline getirilmesi ile elde olunan maddedir.
- Sınıflandırma 515. (1) Ö ütlümü kakaolar içerisinde bulunan kakao ya ı miktarına göre az ya lı (endüstriye), normal ya lı ve çok ya lı olmak üzere üç sınıfa ayrılırlar.  
(2) Ö ütlümü kakaolar, alkali ile i lem görmü olanlar ile alkali ile i lem görmemi olanlar olmak üzere iki tipe ayrılırlar.
- Özellikler 516. Ö ütlümü Kakaoların genel özellikleri :  
Ö ütlümü Kakaolar :  
— Kendine özgü tad, koku ve renkte, akıcı olmayan toz halinde olmalı, içerisinde toprak, yabancı madde, küf ve bu tüzükte katılmasına izin verilenlerin dı ında, her türlü boya ve di er katkı maddeleri, böcek zararlıları bulunmamalı, ek ime, yabancı tat ve koku olmamalıdır.  
— Delik açıklıkları 0,3 mm’lik elekten elendi inde %99’u elek altına geçmelidir.  
— Elde edilirken herhangi bir safhada, sodyum, potasyum magnezyum, amonyum karbonat veya bikarbonat gibi alkalilerden biri ile muamele edilebilir. Ancak katılan alkali maddeler, ya sızlık esasına dayalı olarak hesaplanan %5 susuz potasyum karbonat e de erini a mamalıdır.
517. Ö ütlümü Kakaoların Sınıf Özellikleri :  
Ö ütlümü Kakaolar :  
— Nem miktarı her sınıf ve tipinde a ırlıkca %8’den çok olmamalı ;  
— Kakaoya ı, kuru madde üzerinden a ırlıkca az ya lılarda %8 – 18, normal ya lılarda %18 – 22 çok ya lılarda ise %22’den çok olmalı ;  
— Toplam kül miktarı, ya sız kuru madde üzerinden a ırlıkca, alkali ile i lem görmü olanlardan en çok %12, alkali ile i lem görmemi olanlarda en çok %8 olmalı ;  
— Asitte çözünmeyen kül miktarı, ya sız kuru madde üzerinden her tip ve sınıfta, a ırlıkca en çok %0,3 olmalı ;  
— Extre edilen kakao ya asitli i, oleik asit cinsinden her tip ve sınıfta, a ırlıkca en çok %2,25 olmalı ;  
— Külün alkalili i (postasyum oksit olarak) ya sız kuru madde üzerinden her tip ve sınıfta, a ırlıkca en çok %5,5 olmalı ;  
— Ham selülöz, ya sız kuru madde üzerinden, her tip ve sınıfta, %7’yi geçmemelidir.

- Ambalaj 518. Kakaolar ambalajlı olarak piyasaya sunulur. Ambalajların yapımında kullanılan her türlü malzeme yeni, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalıdır. Özellikle özütlümü kakao ambalajları, içindeki ürünü nemlenmeden, her türlü kirlenmeden, tat ve koku de i melerinden koruyacak ekilde hava geçirmez malzemeden yapılmalı veya ambalajların içi böyle bir malzeme ile kaplanmalıdır.
- Etiketleme 519. Kakao ambalajları üzerine, yapımçı firmanın ismi, adresi, varsa tescilli markası ; Kakaonun tipi ve sınıfı ; varsa katkı maddeleri ve kakaonun net a ırlı ı okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak ekilde yazılmalı veya basılmalıdır.
520. Fiziksel ve Kimyasal özellikleri yukarıda madde 516 ve 517’de verilenlere uygun olmayan kakaolar, taklit edilmi veya katı tırlımı (hileli) sayılırlar.
521. Kakaolar a a ıdaki hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar.
- (1) Kurtlanmı , böceklenmi , acımı ve fena kokulu olanlar.
- (2) Kakaolarda bulunan kakao ya ının asidite derecesi bu tüzü ün 517’nci maddesinde verilenden fazla bulunanlar.
522. çerisine herne amaçla olursa olsun herhangi bir zehirli madde katılmı olan kakaolar sa lı a zarar verecek derecede katı tırlımı (hileli) sayılırlar.
523. Kakaolardan tetkik ve analiz için Lâboratuvara gönderilecek örnek miktarı 300 gr.’dan a a ı olmamak ko ulu ile orijinal ambalaj çerisinde veya iyice kapalı ve usulüne göre etiketli cam kavanozlarda olmalıdır.

## Y R M B R N C BÖLÜM

### Çikolatalar

- Tanımlar 84. A.E. 628 / 86 Çikolata 524. Kakao kitlesi veya kakao tozuna eker, Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde izin verilen tür ve miktarlarda katkı maddeleri ve gerekti i hallerde kakao ya ı katılmasıyla, usulüne göre sütlü veya sütsüz olarak hazırlanabilen üründür.
- Besin Katkı Maddeleri Tüzü ü 85. A.E. 628 / 86 ekerli (Sütsüz) Çikolatalar : 525. ekerli çikolata veya ekerli çikolata kaplama ; kakao kitlesi veya kakao tozuna usulüne göre eker, gerekti i hallerde kakao ya ı yasal çe ni verici maddeler ve hazırlanmı üründe %1,5’u geçmemek ko ulu ile, besin maddelerine ilâve edilebilen emülsüfiye edip maddelerin katılması ile elde edilip ekillendirilen üründür.

86. A.E. 628 / 86 ekerli, Sütli Çikolatalar :
526. ekerli, sütli çikolata veya ekerli sütli çikolata kaplama ; kakao kitlesi veya kakao tozuna usulüne göre eker, süt, gerektiği hallerde kakao yağı ve yasal çeşni verici maddeler ve hazırlanmış üründe %1,5’u geçmemek koşulu ile, besin maddelerine ilâve edilebilen emülsüfiye edici maddelerin katılmasıyla elde edilip ekilendirilen üründür.
- Sütli çikolatalarda toplam süt kuru maddesi %12,0’dan ve süt yağı %3,65’den az olmamalıdır.
527. ekerli çikolata yapımında sakkarozla karışık olarak glikozda kullanılabilir. Kullanılan karışımında sakkaroz (eker) miktarı %75’den az ve glikoz miktarı %25’den çok olmamalıdır.
528. Çikolatalarda kakao yağından ve sütli cinslerinde, süt yağından başka cins yağ bulunmamalıdır. Sadece çok sıcak havalarda erimeyi önlemek amacıyla hazırlanmış üründe %5’i geçmemek koşulu ile hidrojene hurma çekirdeği yağ bulunabilir.
529. çine fındık, badem, fıstık, meyve, bal ve benzeri karıştırılan çikolataların etiketlerinde bu maddelerin isimlerinin gösterilmesi zorunlu olup, bu maddelerin miktarı %5’den az olmamalıdır.
530. çinde fondan, badem ve benzeri maddeler bulunan ve dışı kuvertür denilen çikolata tabakası ile tamamen kapalı olan ürüne kaplama çikolata denir. Bu gibi çikolatalarda çikolata kısmı ürünün en az %30’unu teşkil etmeli ve içindeki maddenin cinsi etiketinde yazılı olmalıdır.
- Etiketleme
87. A.E. 628 / 86 531. Çikolataların ambalajları üzerinde yapımıcının adını, yapım yerini, içindeki çikolata türü ve net miktarını, seri numarası yapım ve son kullanma tarihini açıkça gösteren bir etiket bulunması zorunludur.
88. A.E. 628 / 86 532. Çikolatalar ağıdaki hallerde taklit edilmiş veya katı tırlım (hileli) sayılırlar.
- (1) Madde 527’de verilenden fazla glikoz veya herhangi suni tat verici maddeler içerenler.
- (2) Bileşimleri bu tüzüğün 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530’uncu maddelerine uygun olmayanlar.
89. A.E. 628 / 86 533. Küflenmiş E. coli, koliform bakteriler veya patojen bakteriler içeren, acımsı veya fena kokulu, kurtlu çikolatalar sınırlı az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.
90. A.E. 628 / 86 534. İçerisinde metalik veya organik herhangi bir zehirli madde bulunan çikolatalar sınırlı az veya çok bozacak şekilde hileli sayılırlar.

## Y R M K N C B Ö L Ü M

### Baharat ve Çe ni Verici Karı ımlar

#### KISIM I

##### Baharat

- Tanım** 535. Çe itli bitkilerin tohum, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi çe itli kısımlarında bulunan ve kendilerine özgü koku ve lezzette olan ve yiyeceklere lezzet çe ni ve aroma vermek için kullanılan i lenmemi haldeki veya toz halindeki maddelere baharat denir.
536. Baharatlar bitkilerden elde edildikleri ekilde veya ö ütülerek toz halinde satılırlar. Toz ekinde satılanlar birkaç tür baharatın karı ımı olarak da satılabilirler. Bu tür karı ımların ambalajı üzerinde içerikleri yazılmalıdır.
- Genel Özellikler** 537. (1) Baharatlar, kendilerine özgü renk tat ve kokuda olmalı, küflenmi , bozulmu , acımı olmamalı ve yabancı tadı bulunmamalıdır.
- (2) çlerinde canlı böcek bulunmamalı, ölü böcek veya böcek kalıntıları, kemirici hayvan yenikleri görülmemeli, boya ni asta ve benzeri maddeler katılmı olmamalıdır.
- Tanım** **Karanfil**
538. Karanfil “Caryophyllus aromaticus L.” türüne giren kültür bitkilerinin havada kurutulmu açılmamı çiçek tomurcukları olup tane veya ö ütülmü halde kullanılır.
- Karanfil Özellikleri** 539. (1) Tane karanfillerde renk kırmızımsı kahve ile siyahımsı kahverengi arasında bulunmalı, uzunlu u en az 10 mm olmalı, nem miktarı a ırlıkca en çok %12, uçucu ya miktarı en az %15 olmalıdır.
- (2) Ö ütülmü toz karanfil kahverengi olmalı, delik açıklı ı 600 mikron olan elekten tamamen geçecek ekilde ö ütülmü bulunmalı, nem miktarı a ırlıkca en çok %10, toplam kül miktarı en çok %7, klörür asidinde çözünmeyen kül miktarı en çok %0.5 ve uçucu ya miktarı en az %15 olmalıdır.
- Zencefil Tanımı** **Zencefil**
540. Zencefil “Zingiber Officinale Roscoe” türüne giren bitkilerin kabu u soyulmu veya soyulmamı , yıkanıp güne te kurutulmu rizomlarıdır. Kurutulmu rizomlar bütün, parça halinde veya ö ütülmü olarak satılabilir. Bütün ve parça zencefiller kireçle a artılmı veya a artılmamı olabilirler.
- Özellikler** 541. Bütün ve parça zencefiller kabukları kısmen veya tamamen soyulmu veya hiç soyulmamı , açık deve tüyü renginden açık kahverengi kadar de i ik renklerde, sert ve lifli yapıda olmalı, %2'den çok yabancı madde içermemelidirler.
- (1) A artılmamı zencefillerde nem miktarı a ırlıkca en çok %12, toplam kül miktarı kuru maddede en çok %8, kalsiyum miktarı kalsiyum oksit olarak kuru maddede en çok %1.1, uçucu ya miktarı kuru maddede her yüz gramda mililitre olarak en az 1.5 olmalıdır.



- (2) A artılmı zencefillerde nem miktarı a ırlıkca en çok %12, toplam kül miktarı kuru maddede en çok %12 kalsiyum miktarı (CaO) olarak kuru maddede en çok %2.5 ve ucucu ya miktarı, kuru maddede her yüz gramda mililitre olarak en az 1.5 olmalıdır.
542. (1) Ö ütölmü toz zencefiller içinde kaba parçalar bulunmamalı, delik açıklı ı 600 mikron olan elekten tamamen geçecek ekilde ö ütölmü olmalıdır.
- (2) Ö ütölmü toz zencefiller madde 541 (1) ve (2)'de verilen kimyasal özelliklere ek olarak a a ıdaki özellikleri ta ımalıdır.
- Suda çözünen kül miktarı kuru maddede a ırlıkca en az % 1.9
  - Asitte çözünmeyen kül miktarı, kuru maddede a ırlıkca en çok %2.3
  - Alkolde çözünen ekstrakt miktarı kuru maddede a ırlıkca en az %5.1
  - So uk suda çözünen ekstrakt miktarı kuru maddede a ırlıkca en az %11.4
  - Ham selüloz miktarı a ırlıkca en çok %8
  - Uçucu olmayan eter ekstraktı miktarı, kuru maddede a ırlıkca en çok %3
- Hardal Tanımı** Hardal
543. Hardal “Brassica Nigra ve Brassica Juncea” bitkilerinin olmu ve kurutulmu taneleri veya bunun ö ütölmü toz halinde eklidir.
544. Hardalarda toplam kül miktarı ya sıız madde üzerinden %8'den fazla ;
- Uçucu hardal ya ı %0.4'den az :
  - Ni asta miktarı %1.5'den fazla olmamalıdır.
- Kimyon Tanımı** Kimyon
545. “Cuminum Cyminum L.” türüne giren bitkilerin olgunla tıktan sonra toplanıp kurutulan tohumlarına tane kimyon, tane kimyonlarının ö ütölmü haline de ö ütölmü toz kimyon denir.
- Fiziksel Özellikler**
546. (1) Tane kimyonlar sarıdan gri kahverengine kadar de i en renklerde olmalı, a ırlıkca %2'den fazla yabancı madde, %3'den fazla yabancı tohumlar ve %2'den fazla yenikli ve rengi bozulmu taneler içermemelidir.
- (2) Ö ütölmü kimyonlara hiçbir madde katılmı olmamalı, bunlar delik açıklı ı 0.45 milimetre olan elekten en az %90'ı geçecek ekilde ince çekilmi olmalı ve sarıdan gri kahve rengine kadar de i en renklerde olmalıdır.
- Kimyasal Özellikler**
547. Tane ve ö ütölmü kimyonlar a a ıdaki kimyasal özellikleri ta ımalıdır.
- Nem miktarı a ırlıkca en çok %10
  - Uçucu ya lar a ırlıkca en az %2.5
  - Klorür asidinde çözünmeyen kül miktarı, kuru maddede a ırlıkca en çok %1.5

|                     |   |
|---------------------|---|
|                     | — Toplam kül miktarı, kuru maddede a ırlıkca en çok %8  |
| Tarçın Tanımı       | Tarçın<br>548. “Cinnamamum zeylanicum Blume” türüne giren kültür bitkilerinin, dalları ve genç sürgünlerinin kabuklarından, mantar ve parankima dokusunun sıyırılmasından sonra kalan iç kabu un kurutulmu haline kabuk tarçın ; kabuk tarçınların ö ütölmü toz haline de ö ütölmü tarçın denir.  |
| Fiziksel Özellikler | 549. (1) Kabuk tarçınlar soluk kahverengimsi sarıdan, soluk kahverengimsi kırmızıya kadar renkte, kalınlıkları 0.1 – 0.2 mm arasında olmalıdır.<br>(2) Ö ütölmü tarçınlar delik açıklı ı 0.2 mm olan elekten geçecek ekilde ince çekilmi , ve soluk kahverengimsi sarıdan, soluk kahverengimsi kırmızıya kadar renkte olmalıdır.  |
| Kimyasal Özellikler | 550. Kabuk ve ö ütölmü tarçınlar a a ıdaki kimyasal özellikleri ta ımalıdır.<br>— Nem miktarı a ırlıkca en çok %12<br>— Toplam kül miktarı a ırlıkca en çok %5<br>— Klorür asidinde çözünmeyen kül miktarı a ırlıkca en çok %2<br>— Uçucu ya lar a ırlıkca en az %1.  |
| Tanım               | Karabiber<br>551. “Piper Nigrum L.” türüne giren bitkilerin genellikle olgunla madan toplanıp kurutulmu olan gri, kahve veya siyah renkli, yüzeyleri buru uk meyvelerine “Tane karabiber”, bunların ö ütölmü toz haline de “ö ütölmü karabiber” denir.  |
| Genel Özellikler    | 552. (1) Tane karabiberde saplar, yaprak parçaları ve benzeri bitkisel orijinli maddeler ile di er ta , toprak gibi her türlü yabancı madde miktarları %1.5’den fazla olamaz.<br>(2) Ö ütölmü karabiberlere hiçbir madde katılmı olmamalı, delik açıklı ı 0.45 mm’lik elekten geçecek ekilde ince çekilmi olmalıdır.  |
| Kimyasal Özellikler | 553. Tane ve Toz halindeki karabiberle a a ıdaki kimyasal özellikleri ta ımalıdır.<br>— Nem miktarı a ırlıkca en çok %12<br>— Toplam kül miktarı, kuru maddede a ırlıkca %7<br>— Klörür asidinde çözünmeyen kül miktarı kuru maddede a ırlıkca en çok %1.4<br>— Uçucu olmayan eter ekstraktı miktarı, kuru maddede a ırlıkca en az %6.8<br>— Selölöz miktarı, kuru maddede a ırlıkca en çok %17.5<br>— Uçucu ya lar, a ırlıkca en az %1 |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Beyaz Biber<br>Tanımı   | Beyaz Biber<br>554. “Piper Nigrum .” türüne giren bitkilerin tamamen olgunla tıktan sonra toplanıp kurutulmuş ve dış perikarp tabakası soyulmuş olan meyvelerine “Tane Beyaz Biber”, bunların öğütülmüş toz halindeki ekline de “Öğütülmüş Beyaz Biber” denir.  |
| Özellikler              | 555. Beyaz Biberlerde :<br>— Nem miktarı ağırlıkça en çok %14<br>— Toplam Kül miktarı kuru maddede ağırlıkça en çok %4<br>— Klorür asidinde çözünmeyen kül miktarı kuru maddede en çok %0.2<br>— Uçucu olmayan eter ekstraktı miktarı, kuru maddede ağırlıkça en az %7<br>— Uçucu yağlar, ağırlıkça en az %0.5 olmalıdır.   |
| Kırmızı Biber<br>Tanımı | Kırmızı Biber<br>556. Toz kırmızı biber, “Capsicum annum L., Capsicum frutescens L., Capsicum baccatum L.”, gibi Capsicum türlerine giren kültür bitkilerinin tam olgunlaşmış meyvelerinin, iyice kurutulmuş sapları alındıktan sonra öğütülmüş toz halindedir.   |
| Genel Özellikler        | 557. Toz kırmızı biberler tatlarına göre tatlı veya acı olmak üzere iki tipte bulunabilirler. Kırmızı biberlere boya, niasta ve benzeri maddeler katılamaz.   |
| Kimyasal<br>Özellikler  | 558. Toz kırmızı biberler ağırlıkça kimyasal özellikleri taşımalıdır :<br>— Nem miktarı ağırlıkça en çok %11<br>— Toplam kül miktarı, kuru madde üzerinden ağırlıkça en çok %8<br>— Klorür asidinde çözünmeyen kül miktarı ağırlıkça en çok %1.25<br>— Uçucu olmayan eter ekstraktı miktarı, kuru madde üzerinden ağırlıkça en az %15<br>— Uçucu yağlar en az %1.35<br>— Ekstre edilen yağın iyot sayısı 120 – 140. |
| Yeni Bahar<br>Tanımı    | Yeni Bahar<br>559. “Pimento officinalis Berg.” türüne giren bitkilerin olgunlaşmış, dolgun, üzüksü meyvelerinin kurutulmuş haline “tane yeni bahar” bunların öğütülmüş haline de “Öğütülmüş bahar” denir.   |
| Genel Özellikler        | 560. (1) Tane yeni bahar 6 – 9.5 mm çapında ve koyu kahverenginde ve yüzeyleri pürüzlü olmalı : %1’den çok yabancı madde içermemelidir.<br>(2) Öğütülmüş yeni bahara hiçbir madde katılmı olmamalı, bunlar delik açıklığı 0.45 mm olan elekten geçecek şekilde ince çekilmiş olmalı, içlerinde kaba parçalar bulunmamalıdır.  |
| Kimyasal<br>Özellikler  | 561. Yeni bahar ağırlıkça özellikleri taşımalıdır.<br>— Nem miktarı ağırlıkça en çok %12<br>— Toplam kül miktarı, kuru maddede ağırlıkça en çok %4.5<br>— Klorür asidinde çözünmeyen kül miktarı, kuru maddede ağırlıkça en çok %0.4  |

|                |  |
|----------------|--|
|                | <ul style="list-style-type: none"> <li>— Tanelerde uçucu ya , her 100 gr da ml olarak kuru maddede en az 3.5</li> <li>— Ö ütlümü yeni baharda uçucu ya , her 100 gr. da ml olarak kuru maddede en az 2.8</li> <li>— Uçucu olmayan eter ekstraktı, kuru maddede a ırlıkça en az %4.4</li> <li>— Ham selüloz, kuru maddede a ırlıkça en çok %27.5</li> </ul> |
| Safran Tanımı  | Safran<br>562. Safran “Crocus sativus” denilen bitkinin çiçeklerinin kurutulmu stigmalarıdır.  |
| Özellikler     | 563. Safranlarda nem miktarı en çok %12, kül miktarı en çok %7.5 ve külün asitte çözünmeyen kısmı en çok %1 olmalıdır.   |
| Anason Tanımı  | Anason<br>564. Anason “Pimpinella anisum” denilen bitkinin kurutulmu meyveleri olup tane halinde kullanılır.   |
| Özellikler     | 565. Anasonlarda %1’den fazla yabancı madde bulunmamalı, nem miktarı %8.5, kül miktarı %9, külün klorür asidinde çözünmeyen kısmı %2’yi geçmemelidir. Uçucu ya lar en az %1.5 olmalıdır.   |
| Vanilya Tanımı | Vanilya<br>566. Vanilya “Vanilla planifoliya” denilen bitkinin ham meyvelerinin kurutulup ö ütlmesi ile elde edilir.   |
| Özellikler     | 567. Vanilyada kül miktarı %4.7’yi, indirgen eker miktarı %9’u geçmemeli, vanilin miktarı en az %0.7 olmalıdır.<br>En az %10 vanilya ile eker (sakkaroz) karı ımına “ ekerli vanilya” ve %2 oranında Vanilin içeren ekere de “ ekerli Vanilin” denir.  |
| Kekik Tanımı   | Kekik<br>568. Kekik “Thymus Vulgaris Linnaeus” bitkisinin kurutulmu çiçekleri ve yapraklarının uçlarıdır.  |
| Özellikler     | 569. Kekiklerde kül miktarı %12 ve külün klörür asidinde çözünmeyen kısmı %4’den fazla ; uçucu ya miktarı %2’den az olmamalıdır.   |
| Tanım          | Küçük Hindistan Cevizi ve Kabu u<br>570. “Myristica fragrans Houttuyn” isimli bitkinin meyve çekirde inin bütün veya ö ütlümü , içine küçük hindistan cevizi (nutmeg), ve çekirde in kabu una da küçük hindistan cevizi kabu u (mace) denir.   |
| Özellikler     | 571. (1) Küçük hindistan cevizi kabu u (mace) a a ıdaki özellikleri ta ımalıdır.<br>— Selülozik ham lif en çok %7.0<br>— Toplam kül miktarı en çok %3.0<br>— Klörür asidinde çözünmeyen kül miktarı en çok %0.5<br>— Eter ve petrol eteri ile ekstre edilen uçucu olmayan toplam madde miktarı %33’den fazla olmamalıdır.                                  |

- (2) Küçük hindistan cevizi (nutmeg) en az %25 uçucu olmayan eter ekstraktı içermeli ve toplam kül miktarı %5.0'dan, klörür asidinde çözünmeyen kül miktarı ise %0,5'den fazla olmamalıdır.

## KISIM II

### Çe ni Verici Karı ımlar

#### Tanım

(Kari tozu, sofr a hardalı, mayonez, çe itli salata sosları ve benzerleri).

572. Kari Tozu : "Curcuma Longa L." bitkisinin kurutulmu rizomları olan zerdeçal (hint safranı, turmeric) ile çe itli baharat ve çe ni verici maddeler karı ımına kari tozu denir. Kari tozlarında en çok %5 oranında tuz ve %15 oranında ni astalı maddeler bulunabilir.

573. Sofra Hardalı : Ö ütlümü hardal (hardal unu), eker sirke veya arap veya su ile yapılan karı ımdır. Tuz ve kuru maddede %10'u geçmemek ko ulu ile piriñ unu da içerebilen sofr a hardalları, cam veya porselen kaplar içerisinde satılırlar.

574. Sofra hardalında en az %0.15 oranında uçucu hardal ya ı bulunmalı ve tuz hariç kül miktarı %4.5'dan fazla olmamalıdır.

#### Mayonez Tanımı

575. Mayonez, yemeklik bitkisel ya larla yumurta veya yumurta sarısı ve sirke veya limon suyunun üsulüne göre karı tırılması ile elde edilir. Mayonezlerdeki yemeklik bitkisel ya miktarı %65'den az olmamalıdır. Mayonezlerin bile iminde su tuz, eker, baharat veya çe ni verici maddeler ; besin katkı maddeleri tüzü ünde öngörülen tür ve miktarlarda sitrik, tartarik veya laktik asit gibi maddeler bulunabilir. Turmerik ve Hint Safranı bulunamaz.

576. Fransız salata sosu (French dressing), yemeklik bitkisel ya lar ile sirke veya limon suyunun usulüne göre karı tırılması ile elde edilen ve en az %35 ya içeren sosa Fransız salata sosu denir. Fransız sosları, su, tuz, eker, baharat veya di er çe ni verici maddeler, yumurta veya yumurta sarısı ; Besin Katkı Maddeleri Tüzü ünde öngörülen tür ve miktarlarda emulsüfiye edici maddeler ile sitrik, tartarik veya laktik asit içerebilir.

577. Baharat ile Çe ni verici karı ımlar hakkında Genel Kurallar

Baharatın içerdi i kendilerine özgü koku ve lezzeti veren unsurlarını almak, zararsız da olsa yabancı bir madde ile karı tırmak ve boyamak yasaktır.

#### Ambalaj Etiketleme

578. Baharat hava ve nem geçirmeyecek uygun malzemed en yapılmı ambalajlar içerisinde piyasaya sunulurlar.

Baharat ambalajları üzerinde yapımcı firmanın açık isim ve adresi, baharatın cinsi, net miktarı e er birkaç baharat karı ımı ise, karı ımın ayrı ayrı isimlerinin, çe ni verici maddelerde (salata sosu gibi) maddenin bile imi yazılı olmalıdır.

#### Hileli Baharat

579. Baharat a a ıda yazılı hallerde taklit edilmi veya hileli sayılırlar :

- (1) Do al koku ve lezzetini veren etken unsurları alınmı olanlar ;
- (2) çine zararsız da olsa herhangi yabancı bir madde katılmı olanlar;

- (3) Özellik ve bileşimleri bu tüzükte kendileri için saptanmış bulunan özellik ve bileşime uymayanlar ;
- (4) Zararsız da olsa herhangi bir madde ile boyanmış olanlar ;
- (5) Bileşimleri etiketlerine uygun bulunmayanlar veya etiketlerindeki açıklamaları eksik olanlar.

Bozuk Baharat

580. Çürümüş , küflenmiş , kokmuş veya kirlenmiş olan baharat sulu aza veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

## YERİM ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### Yemeklik Tuz

Tuz Tanımı

581. Yemeklik Tuz : Yemeklik tuz, ana maddesi sodyum klorür (NaCl) olan ham tuzdan yenilme ve içilme elverişli nitelikte üretilen tuzlardır.

Yemeklik tuzlar kimyasal ve fiziksel yapılarına göre “Mutfak Tuzu” ve “Sofra Tuzu” olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

Mutfak Tuzu Tanımı

582. Mutfak Tuzu : Aşağıdaki özellikleri taşıyan tuzlara mutfak tuzu denir :

- Nem, ağırlıkça en çok %2 ;
- Suda çözünmeyen madde ağırlıkça en çok %0.5 ;
- Klorür asidinde çözünmeyen madde ağırlıkça en çok %0.09 ;
- Sodyum Klorür (NaCl) ağırlıkça (140°C’da kurutulduktan sonra) en az %97 ;
- Suda çözünen magnezyum, ağırlıkça Mg cinsinden en çok %0,2 ;
- Suda çözünen kalsiyum, ağırlıkça Ca cinsinden en çok %0,1 ;
- Sülfat, ağırlıkça (SO<sub>4</sub>) cinsinden en çok %1,0.

Sofra Tuzları Tanımı

583. Sofra Tuzları : Tane büyüklüğü, delik aralıkları 1000 mikronluk (16 mesh) elekten tamamı geçen, delik aralıkları 211 mikron (65 mesh) elekten geçmeyen kısım en çok %10 olan ve aşağıda verilen üç türdeki özellikleri taşıyan tuzlardır.

584. Sade Sofra Tuzu : İlâve hiçbir madde içermeyen, mutfak tuzunun bu maddede öngörülen tane büyüklüğündeki eklidir. Mutfak tuzu niteliklerini taşıır.

585. Rafine Sofra Tuzu : Rafine sofratuzu, tuzun rafine edilmiş eklidir. Tuzun zamanla nemlenmesini önleyerek akıkanlılığını sağlamak amacıyla üretim sırasında içerisine magnezyum karbonat, magnezyum oksit, kalsiyum fosfat, kalsiyum karbonat gibi kurutucu maddeler katılabilir.

586. Kurutucu madde içermeyen rafine tuzlarda 140 °C’da kurutulduktan sonra tayin edilen sodyum klorür miktarı %99’dan, kurutucu içerenlerde ise %97’den az olamaz.

Rafine Tuz  
Özellikleri

587. Rafine sofrta tuzları a a ıdaki özellikleri ta ımalıdır :
- Nem, a ırlıkça en çok %0.5 ;
  - Suda çözünmeyen maddeler, a ırlıkça en çok %0.2 ;
  - Klörür asidinde çözünmeyen maddeler, a ırlıkça en çok %0.02 ;
  - Kurutucu madde miktarı, a ırlıkça en çok %2 ;
  - Suda çözünen magnezyum a ırlıkça, magnezyum cinsinden en çok %0.1 ;
  - Suda çözünen kalsiyum, a ırlıkça kalsiyum cinsinden, en çok %0.1 ;
  - Sülfat, a ırlıkça (SO4) cinsinden, en çok %0.4.

yotlu Sofra  
Tuzları

588. yotlu Sofra Tuzu : Rafine sofrta tuzunun potasyum iyodür ilâve edilmi eklidir.

yotlu sofrta tuzunun bir kilogramında 50 miligramdan az, 70 miligramdan fazla olmamak ko ulu ile potasyum iyodür kullanılır. Potasyum iyodürden ba ka herhangi bir iyot tuzu kullanılamaz.

yotlu sofrta tuzuna %0.1'den fazla olmamak ko ulu ile sodyum karbonat ve %0.01'den fazla olmamak ko ulu ile sodyum tiosülfat konabilir.

yotlu sofrta tuzları konserve yapımında kullanılamaz.

589. yotlu sofrta tuzlarının yapılp satı a çıkarılması Bakanlı ın iznine ba lıdır ve ancak homojen karı ımı sa layabilecek her türlü teknik donatımı bulunan yerlerde yapılabilir.

yotlu sofrta tuzlarına her ne ekilde olursa olsun tedavi edici bir nitelik vererek satılması yasaktır.

Ambalajlama

590. Sade, rafine ve iyotlu sofrta tuzları ; özellikleri bozulmayacak ekilde kapalı ambalajlar içerisinde satı a çıkarılır.

Sofra tuzlarının ambalajları üzerine hangi çe it sofrta tuzu oldu unun, yapımcı firmanın tescil edilmi markası ile adresinin ve seri numaralarının, rafine ve iyotlu sofrta tuzlarında bunların içerisinde katılmı maddelerin cins ve miktarlarının, iyotlu sofrta tuzlarında ayrıca yapım tarihinin ve Bakanlıktan alınan ruhsatın tarih ve numarasının açık olarak görülecek ve okunabilecek ekilde yazılması arttır.

591. Yemeklik tuzlar a a ıdaki hallerde taklit edilmi veya hileli sayılırlar ;
- (1) çerisine bu tüzükte katılmasına izin verilenler dı ında zararsız yabancı maddeler karı tırılmı olanlar.
  - (2) Bu tüzükte öngörülen nitelikleri ta ıyan mutfak ve sofrta tuzları ile tedavi edici nitelik ta ıdı ı bildirilen iyotlu sofrta tuzları.
  - (3) Ambalaj ve etiketlemesi madde 590'a uymayanlar.

592. Yemeklik tuzlar a a ıdaki hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılırlar :

- (1) çerisinde sa lı a zararlı maddeler bulunan tuzlar.

- (2) çerisinde bu tüzük maddelerinde belirtilen miktarlardan fazla suda ve klörür asidinde çözünmeyen madde bulunan mutfak ve sofr a tuzları ile izin verilen miktardan az veya çok potasyum iyodür içeren iyotlu sofr a tuzları.

## Y RM DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### Sirke ve Tur ular

#### Sirke Tanımı

593. Sirke : Sirke, üzüm ve bünyesinde eker bulunan di er ya veya kurutulmu meyvelerin yahut ıralarının, çe itli i lemlerle, önce etil alkol sonra asetik asit fermantasyonuna u raması sonucu yahut arapların asetik asit fermantasyonu ile elde edilen üründür.

594. Asetik Asit ile sun’i sirke yapmak veya do al sirkeye asetik asit katmak yasaktır.

#### Sirke Özellikleri

595. Sirkeler a a ıda verilen özellikleri ta ımalıdır.

- (1) Sirke kendine özgü tad, renk ve kokuda olmalı, mikroorganizmalara ait veya madensel bulanıklık, kırılma, siyahlaşma göstermemeli, içinde sirke zararlıları bulunmamalıdır.
- (2) Sirkede toplam asit miktarı asetik asit cinsinden 100 ml’de 4 gramdan az, etil alkol miktarı hacimce %1’den çok olmamalıdır.
- (3) Sirkede kuru madde miktarı ( eker dı ında) lt’de 10 gr’dan ve kül miktarı 1 gr’dan az olmamalıdır.

596. Sirkeye organik ve inorganik asitler (Asetik asit dahil), sa lı a zararsız da olsa, yabancı maddeler ve karamel katılması ve boyanması yasaktır.

597. Sirkede kükürt dioksit miktarı serbest halde litrede 40 mgr’dan serbest ve ba lı halde toplam olarak litrede 400 mgr’dan çok olmamalıdır.

598. Sirkedeki çinko eser miktarı geçmemeli ; demir ve bakır miktarı toplamı litrede 30 miligramdan çok olmamalıdır.

599. Asetik asit ile sirke yapmak veya do al sirkeyi bu maddelerle karı tırmak yasaktır.

#### Asetik Asit

#### Çözeltileri

91. A.E. 628 / 86

600. Bazı tur u türlerinin yapımında kullanılmak amacı ile yapılan “Asetik Asit Çözeltileri” yenilebilecek saflıkta Asetik Asit ile yapılmalı ve asetik asit miktarı %7’den fazla olmamalıdır. Bu çözeltilerin, sirke renk ve görünümünü vermek amacı ile zararsız da olsa herhangi bir boya veya karamel ile boyanması yasaktır.

Asetik asit çözeltileri iyice kapalı cam i eler içerisinde etiketli olarak satı a sunulmalıdır. Etiketler üzerinde tüketiciyi aldatıcı nitelikte Sirke veya Sirke Asidi sözcükleri veya üzüm resimleri bulunması yasaktır. Bu karı ımlar sadece “%.....’lik Asetik Asit Çözeltisi” adı altında satılabilirler.



|   |  |
|---|--|
| Ambalaj ve Etiketleme   | <p>601. Sirkeler kapalı olarak i e, damacana gibi cam kaplarda piyasaya sunulurlar.</p> <p>Her ambalaj üzerinde yapımcı firmanın adı ve adresi, sirkenin yapım tarihi, seri numarası ve net miktarı yazılı bir etiket bulunması zorunludur.</p>  |
| Tur ular  | <p>602. Sirke, veya tuzlu su veya asetik asit çözeltilisi ile yapılıp küçük veya büyük kapalı kaplarda satılan tur uların yapımında kullanılacak sirke veya asetik asit çözeltilisi bu tüzükte öngörülen niteliklerde olmalıdır.</p>   |
| 92. A.E. 628 / 86   | <p>Asetik asit çözeltilisi ile yapılan tur uların etiketinde “asetik asit” ile yapıldı mın belirtilmesi gereklidir. Bu tür tur ular da asetik asit miktarı %7’den fazla olmamalıdır.</p> <p>Sirke ve veya tuzlu su ile yapılan tur uların asit miktarı asetik asit cinsinden %1’den az ve tuz miktarı %5’den fazla olamaz.</p>   |
| Hileli Sirke ve Tur ular  | <p>603. Sirke ve tur ular a a ıdaki hallerde taklit edilmi veya katı tırılmı (hileli) sayılırlar :</p>   |
| 93. A.E. 628 / 86   | <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Bile imleri bu tüzü ün 595’inci maddesine uymayan sirkeler.</li> <li>(2) Asetik asit ile yapılmı ve sirke adı altında satılanlar veya içine asetik asit katılmı sirkeler.</li> <li>(3) Ambalajlarındaki etikette sirke sözcü ü bulunan veya karamel dahil herhangi bir zararsız da olsa boya ile boyanmı bulunan asetik asit çözeltileri.</li> <li>(4) Asetik asit ile yapıldıkları halde ambalajı üzerindeki etiketinde belirtilmemi olan tur ular.</li> <li>(5) çerisine organik veya inorganik herhangi bir asit veya zararsız da olsa yabancı maddeler katılmı olanlar veya zararsız da olsa herhangi bir madde ile boyanmı olanlar.</li> </ol> |
| Bozuk Sirkeler  | <p>604. Sirke ve tur ular a a ıda yazılı hallerde sa lı a az veya çok zarar verecek derecede bozulmu sayılırlar:</p>   |
|   | <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) Bile imleri bu tüzükte madde 595 (1)’e uygun olmayanlar.</li> <li>(2) çlerinde sirkenin do al unsurlarından ba ka canlı veya cansız yabancı cisimler ve küf bulunanlar.</li> <li>(3) Acı, kötü kokulu, kirli olanlar.</li> </ol>  |
| Örnek Alma  | <p>605. Analiz için lâboratuvara gönderilecek olan örnek miktarı 500 ml’den az olmamak üzere bir veya daha fazla orijinal kapaklı ambalajdan olu malıdır.</p>  |
| Yürürlükten Kaldırma Munzam Mevzuat (Subsidiary Legislation) Cilt I Sayfa 286 | <p>606. Bu tüzü ün yürürlü e girmesiyle halen yürürlükte bulunan Besin ve lâç Satı Tüzü ü, yürürlükten kaldırılır.</p>   |
| Yürürlü e Giri  | <p>607. Bu Tüzük, Resmî Gazete’de yayınlandı ı tarihten ba lıyarak yürürlü e girer.</p>  |

**9.6.2015 – R.G. 88 – EK III – A.E. 392 Sayılı De i iklik Tüzü ünde Yer Alan Geçici Madde:**

Geçici Madde 1.Bu Tüzü ün 3'üncü maddesinde düzenlenen bal ile ilgili kuralların  
Bal ile ilgili uygulanması ithalat hariç, bu Tüzü ün Resmi Gazete'de yayımlandı 1 tarihten  
Kuralların ba layarak 3 (üç) ay sonra yürürlü e girer.  
Uygulanması

3. A.E. 222 / 91

CETVEL I  
(12A Maddesi)

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nde Üretilen Besin (Gıda)  
Maddeleri için Öngörülen Son Kullanım Tarihleri (Raf Ömrü)

|                  |                    |   |   |       |
|------------------|--------------------|---|---|-------|
| 2. A.E. 437 / 92 | Pastörize Süt      | : | + 4 C'de  | 5 gün |
|                  | Yo urt             | : | + 4 C'de  | 5 gün |
| 2. A.E. 455 / 08 | Ayran              | : | a)Süt ve kültürden elde edilen pastörize ayran + 4°C'de 21 gün, yo urttan elde edilen pastörize ayran ise + 4°C'de 5 gün<br>b) Sterilize ayran 3 ay |       |
|                  | Beyaz Peynir       | : | + 4 C'de  | 12 ay |
|                  | Ka ar Peynir       | : | a) Taze Ka ar : 3 ay<br>b) Olgun Ka ar: 12 ay   |       |
|                  | Hellim             | : | + 4 C'de  | 12 ay |
|                  | Eritme Peyniri     | : | + 4 C'de  | 8 ay  |
|                  | Nor (Taze)         | : | + 4 C'de  | 4 gün |
|                  | Hayvansal Margarin | : | + 4 C'de  | 6 ay  |
|                  | Bitkisel Margarin  | : | + 4 C'de  | 3 ay  |

TEREYA I:

a) Kahvaltı Tereya ı : Pastörize olması ko uluyla  
+ 4 C'de 3 ay

b) Mutfak Tereya ı

1- Hermetik kaplarda ve özel geçirimsiz ambalaj ka ıtlarına kalıplar halinde sarılan mutfak tereya ları:

Hermetik Kaplarda : 1 yıl  
Ambalajda: + 4 C'de 3 ay

c) Sade Ya ı:

Özel geçirimsiz ambalaj ka ıtlarına kalıplar halinde sarılan mutfak tereya ları + 4 C'de 3 ay

Un Özel Geçirimsiz

Ambalajlarda : 6 ay

Un Di er Ambalajlarda : 3 ay

Bisküvi : 1 yıl

rmik Özel Geçirimsiz

Ambalajlarda 6 ay

rmik Di er Ambalajlarda 3 ay

Reçel : 2 yıl

Marmelat 2 yıl

Serinletici Alkolsüz çkiler : 1 yıl ( i ede yerli gazlı me rubatta tarih aranmayacak ancak, kâ it etiketi olanlarda 1 yıllık süre aranır.)

|                                |   |  |
|--------------------------------|---|--|
| 2. A.E. 496 / 09               | Teneke Kutuda olanlar   |  |
|                                | Squash tipi ecekler  | : 1 yıl  |
|                                | Meyve Suları  | : 1 yıl  |
|                                | Kakao (Ö ütülmü )   | : 6 ay   |
|                                | Kahve ö ütülmü  | : 2 yıl  |
|                                | Anında çözünebilir granül ve toz halindeki kahveler (ekstre kahveler) | : 2 yıl  |
|                                | Çay   | : 2 yıl  |
|                                | Çikolata  | : (Serin ve kuru yerde muhafaza edilmek ko uluyla) |
|                                |   | 1 yıl  |
|                                | Gofret  | : 6 ay   |
|                                | ekerleme  | : 1 yıl  |
|                                | Lokum   | : 1 yıl  |
|                                | Marshmallow   | : 6 ay   |
|                                | Custard Powder özel geçirimsiz ambalajlarda                           | : 1 yıl  |
|                                | Custard Powder di er ambalajlarda                                     | : 6 ay   |
|                                | Jöle  | : 1 yıl  |
|                                | Pirinç Unu özel geçirimsiz ambalajlarda                               | : 1 yıl  |
|                                | Pirinç Unu di er ambalajlarda   | : 6 ay   |
|                                | Ni asta özel geçirimsiz ambalajlarda                                  | : 1 yıl  |
|                                | Ni asta di er ambalajlarda  | : 6 ay   |
|                                | Güllaç  | : 1 yıl  |
|                                | Tarhana   | : 1 yıl  |
|                                | Bal   | : 2 yıl  |
|                                | Badem ekeri   | : 1 yıl  |
|                                | Tahin Helvası   | : 6 ay   |
| Tahın                          | : 6 ay  |  |
| Pekmez                         | : 1 yıl   |  |
| Sirke                          | : 1 yıl   |  |
| Kaynak Suları (Ambalajlarda)   | : 1 yıl   |  |
| Dondurma                       | : -18 C'de 6 ay   |  |
| Bitkisel Sıvı Ya lar           | : 1 yıl   |  |
| Çips                           | : 4 ay  |  |
| Tur u                          | : 1 yıl   |  |
| Baharat                        |   |  |
| a) Ö ütülmü Baharat            | : 6 ay  |  |
| b) Bütün (Ö ütülmemi Baharat): | : 1 yıl   |  |
| Yufka                          | : + 4 C'de 5 gün  |  |

## CETVEL II

## (Madde 384)

## Balların Özelliklerine li kin Analizler ve Kriterler

|                               | Çiçek Balı   | Salgı Balı   | Çiçek ve Salgı Balı Karı ımı | Fırıncılık Balı   |
|-------------------------------|--|--|------------------------------|---|
| <b>Nem (en fazla)</b>         | % 20   |  |                              | % 23  |
|                               | %23<br>Püren<br>( <i>Calluna</i> ) ballarında  | % 20   | % 20                         | % 25<br>Püren<br>( <i>Calluna</i> ) kaynaklı<br>fırıncılık ballarında |
| <b>Sakaroz<br/>(en fazla)</b> | 5 g/100 g<br>10g/100g<br><br>(Yalancı akasya<br>( <i>Robina pseudoacacia</i> )<br><br>Adi yonca<br>( <i>Medicago sativa</i> )<br><br>Menzies Banksia<br>( <i>Banksia mezieisii</i> )<br><br>Tatlı yonca<br>( <i>Hedysarum</i> )<br><br>Kırmızı okaliptüs<br>( <i>Eucalyptus camadulensis</i> )<br><br>Me in a acı<br>( <i>Eucryphia lucida</i> ,<br><i>Eucyrphia</i> ) | 5 g/100 g<br>10g/100g<br><br>(Kızıl çam<br>( <i>Pinus brutia</i> ) ve<br>Fıstık<br>çamlarından<br>( <i>Pinus pinea</i> ) elde<br>edilen salgı<br>ballarında) | 5 g/100 g                    | 5 g/100 g   |

|   | <b>Çiçek Balı</b>   | <b>Salgı Balı</b>  | <b>Çiçek ve Salgı Balı Karışımı</b> | <b>Fırıncılık Balı</b> |
|---|---|--------------------|-------------------------------------|------------------------|
|   | <i>milliganii</i> ) ve<br>Narenciye<br>ballarında)  |                    |                                     |                        |
|   | 15 g/100 g<br>Lavanta çiçeği<br>( <i>Lavandula spp.</i> ,<br><i>Borago<br/>officinalis</i> )ballarında  |                    |                                     |                        |
| <b>Fruktoz<br/>+Glikoz (en<br/>az</b>     | 100 g'da 60 g   | 100 g'da 45<br>g   | 100 g'da 45 g                       | -                      |
| <b>Fruktoz /<br/>Glukoz</b>               | 0,9 – 1,4<br>1,0-1,85<br>Kestane ( <i>Castanea<br/>sativa</i> )<br>1,2-1,85<br>Akasya ( <i>Robinia<br/>pseudoacacia</i> )<br>1,0-1,65<br>Kekik ( <i>Thymus<br/>spp.</i> ) | 1,0-1,4            | 1,0-1,4                             | -                      |
| <b>Serbest<br/>Asitlik<br/>(En Fazla)</b> | 50 meq/kg   | 50 meq/kg          | 50 meq/kg                           | 80 meq/kg              |
| <b>Elektrik<br/>iletkenliği</b>           | En fazla 0,8 mS/cm<br><br>(Kocayemi<br>( <i>Arbutus unedo</i> ),<br><br>Çanotu ( <i>Erica</i> ),  | En az 0,8<br>mS/cm | En fazla 0,8<br>mS/cm               | En Fazla 0,8<br>mS/cm  |

|  | <b>Çiçek Balı</b>   | <b>Salgı Balı</b>      | <b>Çiçek ve Salgı Balı Karı ımı</b>                                | <b>Fırmıcılık Balı</b> |
|--|---|------------------------|--|------------------------|
|  | Okaliptus,<br>Ihlamur ( <i>Tilia spp.</i> ),<br>Süpürgeçalı ( <i>Calluna vulgaris</i> ),<br>Okyanus mersini ( <i>leptospermum</i> )<br>Çay a acı ( <i>Melaleuca spp</i> ), ve<br>Pamuk ( <i>Gossipium spp.</i> )’dan elde edilenler hariç ) |                        |  |                        |
|  | En az 0,8 mS/cm<br>(Kestane balında)  |                        | En az 0,8 mS/cm<br><br>(Kestane balı ve salgı balı karı ımlarında) |                        |
| <b>Diastaz sayısı (en az)</b>                                  | 8<br><br>3<br><br>(Narenciye balı gibi yapısında do al olarak dü ük miktarda enzim bulunan ve do al olarak HMF miktarı 15 mg/kg’den fazla olmayan balda)  | 8                      | 8  | -                      |
| <b>HMF (en fazla)*</b>   | 40 mg/kg  | 40 mg/kg               | 40 mg/kg   | -                      |
| <b>Balda protein ve ham bal delta C13 de erleri arasındaki</b> | -1,0 veya daha pozitif  | -1,0 veya daha pozitif | -1,0 veya daha pozitif   | -1,0 veya daha pozitif |

|   | <b>Çiçek Balı</b>   | <b>Salgı Balı</b> | <b>Çiçek ve Salgı Balı Karı ımı</b> | <b>Fırıncılık Balı</b> |
|---|---|-------------------|-------------------------------------|------------------------|
| <b>fark</b>   |   |                   |                                     |                        |
| <b>Balda protein ve ham bal delta C13 de erlerinden hesaplanan C4 ekerleri oranı (en fazla)</b> | %7  | %7                | %7                                  | %7                     |
| <b>Prolin miktarı (en az)</b>   | 300 mg/kg<br>180 mg/kg<br>(Kanola, ıhlamur, narenciye, lavanta, okaliptüs ballarında) | 300 mg/kg         | 300 mg/kg                           | 180 mg/kg              |
|   | 120 mg/kg<br>(Biberiye, akasya ballarında)  |                   |                                     |                        |
| <b>Naftalin miktarı (en fazla)**</b>  | 10 ppb  | 10 ppb            | 10 ppb                              | 10 ppb                 |

\* Üretildi i bölge etiketinde belirtilmek ko ulu ile tropikal ülke kaynaklı ballarda HMF miktarı en çok 80 mg/kg olur.

\*\* Balmumunda naftalin miktarı 10 ppb'den fazla olamaz.



**CETVEL III****(Madde 387)****Pestisit Kalıntı Limitleri**

|  |       |
|--|-------|
| 2,4-D (sum of 2,4-D, its salts, its esters and its conjugates, expressed as 2,4-D)                                     | 0.05* |
| Acephate   | 0.02* |
| Acetamiprid (R)  | 0.05* |
| Acibenzolar-S-methyl (sum of acybenzolar-S-methyl and acibenzolar acid (CGA 210007) expressed as acybenzolar-S-methyl) | 0.05* |
| Acrinathrin (F)  | 0.05* |
| Alachlor   | 0.01* |
| Azoxystrobin   | 0.05* |
| Benfuracarb  | 0.02* |
| Bifenazate (sum of bifenazate plus bifenazate-diazene expressed as bifenazate) (F) (A)                                 | 0.05* |
| Bifenthrin (F)   | 0.01* |
| Bitertanol (F)   | 0.05* |
| Boscalid (F) (R)   | 0,5   |
| Bromopropylate (F)   | 0.01* |
| Buprofezin (F)   | 0.05* |
| Butralin   | 0.05* |
| Butylate   | 0.01* |
| Cadusafos  | 0.01* |
| Captafol (F)   | 0.01* |
| Captan (R)   | 0.05* |

|   |       |
|---|-------|
| Carbendazim and benomyl (sum of benomyl and carbendazim expressed as carbendazim) (R)   | 1     |
| Carbofuran (sum of carbofuran (including any carbofuran generated from carbosulfan, benfuracarb or furathiocarb) and 3-OH carbofuran expressed as carbofuran) (R) | 0.01* |
| Chlordane (sum of cis- and trans-chlordane) (F) (R)   | 0,01  |
| Chlorfenvinphos (F)   | 0.01* |
| Chloridazon   | 0.05* |
| Chlorothalonil (R)  | 0.01* |
| Chlorotoluron   | 0.05* |
| Chlorpropham (F) (R) (A)  | 0.05* |
| Chlorthal-dimethyl  | 0.01* |
| Clethodim (sum of Sethoxydim and Clethodim including degradation products calculated as Sethoxydim)   | 0.05* |
| Clothianidin  | 0.01* |
| Cyazofamid  | 0.05* |
| Cyfluthrin (cyfluthrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F)  | 0.05* |
| Cymoxanil   | 0.05* |
| Cypermethrin (cypermethrin including other mixtures of constituent isomers (sum of isomers)) (F)  | 0.05* |
| Cyproconazole (F)   | 0.05* |
| Cyprodinil (F) (R)  | 0.05* |
| DDT (sum of p,p'-DDT, o,p'-DDT, p-p'-DDE and p,p'-TDE (DDD) expressed as DDT) (F)   | 0,05  |
| Deltamethrin (cis-deltamethrin) (F)   | 0.03* |
| Diazinon (F)  | 0.01* |
| Diclofop (sum diclofop-methyl and diclofop acid expressed as diclofop-methyl)   | 0.01* |

|   |       |
|---|-------|
| Dicofol (sum of p, p' and o,p' isomers) (F)   | 0.02* |
| Didecyldimethylammonium chloride (mixture of alkyl-quaternary ammonium salts with alkyl chain lengths of C8, C10 and C12)                         | 0,1   |
| Difenoconazole  | 0.05* |
| Diflubenzuron (F) (R)   | 0.05* |
| Diflufenican  | 0.05* |
| Dimethomorph (sum of isomers)   | 0.05* |
| Dimoxystrobin   | 0.05* |
| Diniconazole (sum of isomers)   | 0.05* |
| Dinocap (sum of dinocap isomers and their corresponding phenols expressed as dinocap) (F)   | 0.05* |
| Diphenylamine   | 0.05* |
| Disulfoton (sum of disulfoton, disulfoton sulfoxide and disulfoton sulfone expressed as disulfoton) (F)   | 0.01* |
| Dithiocarbamates (dithiocarbamates expressed as CS <sub>2</sub> , including maneb, mancozeb, metiram, propineb, thiram and ziram)                 | 0.05* |
| Diuron  | 0.05* |
| Endosulfan (sum of alpha- and beta-isomers and endosulfan-sulphate expressed as endosulfan) (F)   | 0.01* |
| Endrin (F)  | 0,01  |
| Epoxiconazole (F)   | 0,05  |
| Ethalfuralin  | 0.01* |
| Ethion  | 0.01* |
| Ethofumesate (sum of ethofumesate and the metabolite 2,3-dihydro-3,3-dimethyl-2-oxo-benzofuran-5-yl methane sulphonate expressed as ethofumesate) | 0.1*  |
| Etofenprox (F)  | 0,05  |
| Etoxazole   | 0.05* |
| Fenamidone  | 0.01* |

|  |       |
|--|-------|
| Fenamiphos (sum of fenamiphos and its sulphoxide and sulphone expressed as fenamiphos)   | 0.01* |
| Fenarimol  | 0.05* |
| Fenazaquin   | 0.01* |
| Fenbuconazole  | 0.05* |
| Fenhexamid   | 0.05* |
| Fenitrothion   | 0.01* |
| Fenpropidin (sum of fenpropidin and its salts, expressed as fenpropidin) (R) (S)   | 0.05* |
| Fenthion (fenthion and its oxigen analogue, their sulfoxides and sulfone expressed as parent) (F)                              | 0.01* |
| Fenvalerate (any ratio of constituent isomers (RR, SS, RS & SR) including esfenvalerate) (F) (R)                               | 0.05* |
| Fipronil (sum fipronil + sulfone metabolite (MB46136) expressed as fipronil) (F)   | 0,01  |
| Flonicamid (sum of flonicamid, TNFG and TNFA) (R)  | 0,05  |
| Fluazifop-P-butyl (fluazifop acid (free and conjugate))  | 0.05* |
| Fludioxonil (F) (R)  | 0.05* |
| Fluopicolide   | 0.05* |
| Fluopyram (R)  | 0.05* |
| Fluquinconazole (F)  | 0.02* |
| Flusilazole (F) (R)  | 0.05* |
| Flutriafol   | 0.05* |
| Forchlorfenuron  | 0.05* |
| Formetanate: Sum of formetanate and its salts expressed as formetanate (hydrochloride)   | 0.05* |
| Furathiocarb   | 0.01* |
| Haloxifop including haloxifop-R (Haloxifop-R methyl ester, haloxifop-R and conjugates of haloxifop-R expressed as haloxifop-R) | 0,05  |

|  |       |
|--|-------|
| (F) (R)  |       |
| Heptachlor (sum of heptachlor and heptachlor epoxide expressed as heptachlor) (F)  | 0,01  |
| Hexythiazox  | 0.02* |
| Imazalil   | 0.05* |
| Imidacloprid   | 0.05* |
| Indoxacarb (sum of indoxacarb and its R enantiomer) (F)  | 0.05* |
| Iodosulfuron-methyl (sum of iodosulfuron-methyl and its salts, expressed as iodosulfuron-methyl)                             | 0.05* |
| Iprovalicarb   | 0.05* |
| Isoproturon  | 0.05* |
| Isoxaflutole (sum of isoxaflutole and its diketonitrile-metabolite, expressed as isoxaflutole)                               | 0.05* |
| Kresoxim-methyl (F) (R)  | 0.05* |
| Lambda-Cyhalothrin (F) (R)   | 0.05* |
| Lindane (Gamma-isomer of hexachlorocyclohexane (HCH)) (F)  | 0.01* |
| Lufenuron (F)  | 0.02* |
| Malathion (sum of malathion and malaaxon expressed as malathion)   | 0.02* |
| Mepanipyrim  | 0.05* |
| Metalaxyl and metalaxyl-M (metalaxyl including other mixtures of constituent isomers including metalaxyl-M (sum of isomers)) | 0.05* |
| Metazachlor  | 0.05* |
| Methabenzthiazuron   | 0.05* |
| Methidathion   | 0.02* |
| Methiocarb (sum of methiocarb and methiocarb sulfoxide and sulfone, expressed as methiocarb)                                 | 0,05  |
| Methomyl and Thiodicarb (sum of methomyl and thiodicarb expressed as methomyl)   | 0.02* |

|  |       |
|--|-------|
| Methoxyfenozide (F)  | 0.05* |
| Metolachlor and S-metolachlor (metolachlor including other mixtures of constituent isomers including S-metolachlor (sum of isomers)) | 0.05* |
| Metrafenone  | 0.05* |
| Molinate   | 0.05* |
| Monuron  | 0.01* |
| Oxadixyl   | 0.01* |
| Parathion-methyl (sum of Parathion-methyl and paraoxon-methyl expressed as Parathion-methyl)   | 0.01* |
| Pendimethalin (F)  | 0.05* |
| Phorate (sum of phorate, its oxygen analogue and their sulfones expressed as phorate)  | 0.01* |
| Phosalone  | 0.01* |
| Phosmet (phosmet and phosmet oxon expressed as phosmet) (R)  | 0.05* |
| Picloram   | 0.05* |
| Picoxystrobin (F)  | 0.05* |
| Pirimicarb: sum of pirimicarb and desmethyl pirimicarb expressed as pirimicarb   | 0.05* |
| Procymidone (R)  | 0.01* |
| Propachlor: oxalinic derivat of propachlor, expressed as propachlor  | 0.02* |
| Propamocarb (Sum of propamocarb and its salts, expressed as propamocarb) (R)   | 0.05* |
| Propaquizafop  | 0.05* |
| Propiconazole  | 0.01* |
| Propyzamide (F) (R)  | 0.05* |
| Pymetrozine (A) (R)  | 0.05* |

|  |       |
|--|-------|
| Pyraclostrobin (F)   | 0.05* |
| Pyridaben (F)  | 0.02* |
| Pyridalyl  | 0.01* |
| Pyridate (sum of pyridate, its hydrolysis product CL 9673 (6-chloro-4-hydroxy-3-phenylpyridazin) and hydrolysable conjugates of CL 9673 expressed as pyridate)   | 0.05* |
| Pyrimethanil (R)   | 0.05* |
| Pyriproxyfen (F)   | 0.05* |
| Quinoclamine   | 0.05* |
| Quinoxifen (F)   | 0.05* |
| Quintozene (sum of quintozene and pentachloro-aniline expressed as quintozene) (F)   | 0.01* |
| Quizalofop, incl. quizalfop-P  | 0.05* |
| Spinosad: sum of spinosyn A and spinosyn D, expressed as spinosad (F)  | 0.05* |
| Spirodiclofen (F)  | 0.02* |
| Spiromesifen   | 0.01* |
| Tau-Fluvalinate (F)  | 0.01* |
| Tebuconazole (R)   | 0.05* |
| Tebufenozide (F)   | 0.05* |
| Tebufenpyrad (F)   | 0.05* |
| Teflubenzuron  | 0.05* |
| Tepraloxydim (sum of tepraloxydim and its metabolites that can be hydrolysed either to the moiety 3-(tetrahydro-pyran-4-yl)-glutaric acid or to the moiety 3-hydroxy-(tetrahydro-pyran-4-yl)-glutaric acid, expressed as tepraloxydim) | 0.05* |
| Tetraconazole (F)  | 0.02* |
| Tetradifon   | 0.05* |
| Thiacloprid (F)  | 0,2   |

|   |       |
|---|-------|
| Thiamethoxam (sum of thiamethoxam and clothianidin expressed as thiamethoxam) | 0.01* |
| Thiobencarb (4-chlorobenzyl methyl sulfone) (A)                               | 0.05* |
| Tolclofos-methyl  | 0.05* |
| Triadimefon and triadimenol (sum of triadimefon and triadimenol) (F)          | 0.1*  |
| Triazophos (F)  | 0.01* |
| Trifloxystrobin (F) (R)   | 0.05* |
| Triflumuron (F)   | 0.01* |
| Trifluralin   | 0.01* |
| Triforine   | 0.01* |
| Triticonazole   | 0.01* |
| Vinclozolin   | 0.05* |

A.E. 392 / 15

#### **CETVEL IV**

**(Madde 388)**

#### **Balda Kullanımı Yasak Olan Maddeler, Veteriner Tıbbi Ürünler ve Bula anlar**

|                  | <b>MRL</b> |
|------------------|------------|
| Chlor-amphenicol | 0,01 mg/kg |
| Nitrofurans      | 0,01 mg/kg |
| Tetracyclines    | 0,01 mg/kg |
| Streptomycins    | 0,01 mg/kg |
| Macrolides       | 0,01 mg/kg |
| Sulfonamides     | 0,01 mg/kg |



**CETVEL V  
(Madde 389)****Di er Veteriner Tıbbi Ürünler  
Carbamatlar Ve Pyrethroidler (Ve Di er Varroa laçları)  
Di er Maddeler ve Çevresel Bula nlar**

|                                 | <b>MRL</b> |
|---------------------------------|------------|
| Acrinathrin                     | 0,01 mg/kg |
| Chlorfenvinphos                 | 0,01 mg/kg |
| Malathion                       | 0,01 mg/kg |
| Naphthalene                     | 0,01 mg/kg |
| Bromopropylate(incl. 4,4'-DBBP) | 0,01 mg/kg |
| Amitraz                         | 0,20 mg/kg |
| coumaphos                       | 0,10 mg/kg |
| Fluvalinate, tau-               | 0,01 mg/kg |
| Tetradifon                      | 0,01 mg/kg |

**CETVEL VI  
(Madde 389)**

**Çevresel Bula nlar**

| <b>A ır Metaller</b> | <b>MRL</b> |
|----------------------|------------|
| Kur un               | 0,05 mg/kg |
| Çinko                | 20 mg/kg   |