

**BAZI TARIM ÜRÜNLERİNİN İHRACATINDA VE İTHALATINDA
TİCARİ KALİTE DENETİMİ TEBLİĞİ
(ÜRÜN GÜVENLİĞİ VE DENETİMİ: 2013/21)**

Amaç

MADDE 1 – (1) Bu Tebliğin amacı, Ek-1 ve Ek-2’de belirtilen ihracata ve ithalata konu ürünlerden gerekli görülenlerin ticari kalite yönünden uygunluğunun gerektiğinde risk analizi esaslı olarak denetlenmesine ilişkin usul ve esasları belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ, Ek-1 ve Ek-2’de yer alan;
a) İhracat Rejimine tâbi tutulmak istenen ürünlerin ihracatında,
b) Serbest Dolaşıma Giriş Rejimi ile Dahilde İşleme Rejimine tâbi tutulmak istenen ürünlerin ithalatında,
Ek-3’te belirtilen Grup Başkanlıklarınca yapılacak ticari kalite denetimlerini kapsar.
(2) Bu Tebliğ gıda güvenliği kontrollerini kapsamaz.

Dayanak

MADDE 3 – (1) Bu Tebliğ, 13/10/2005 tarihli ve 25965 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 7/9/2005 tarihli ve 2005/9454 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı eki Dış Ticarete Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Rejimi Kararı’nın 4 üncü maddesi ile 31/12/2003 tarihli ve 25333 (3. Mükerrer) sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Dış Ticarete Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Yönetmeliğinin 1 inci ve 11 inci maddelerine istinaden düzenlenmiştir.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;
a) Bakanlık: Ekonomi Bakanlığını,
b) Bölge Müdürlüğü: Bakanlığın Bölge Müdürlüklerini,
c) Dış Ticarete Risk Esaslı Kontrol Sistemi (TAREKS): Ürün güvenliği ve teknik düzenlemeler mevzuatı uyarınca yürütülen denetim, uygunluk ve izin işlemlerinin elektronik ortamda ve risk analizi esaslı olarak yapılması amacıyla kurulan internet tabanlı uygulamayı,
ç) Döner Sermaye İşletmesi: Bakanlık Döner Sermaye İşletmesi Merkez Müdürlüğünü,
d) Fili denetim: Fiziki muayene ve/veya laboratuvar analizini,
e) Firma: Bu Tebliğ kapsamındaki faaliyetlere konu olan, kamu kurumları dâhil, tüm gerçek ve tüzel kişiler ile bunların temsilcilerini,
f) Genel Müdür: Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürünü,
g) Genel Müdürlük: Ürün Güvenliği ve Denetimi Genel Müdürlüğünü,
ğ) Grup Başkanlığı: Bakanlığın Bölge Müdürlüklerine bağlı Ürün Denetmenleri Grup Başkanlıklarını,
h) Kapsam dışı: Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu olarak Ek-1 ve Ek-2’de belirtilmekle birlikte söz konusu eklerde yer alan standartlar veya Bakanlıkça belirlenen özellikler kapsamına girmeyen ürünleri,
ı) TAREKS referans numarası: TAREKS üzerinden yapılan başvuru sonucunda, ürünün ithal ya da ihraç edilebileceğine dair sistem tarafından oluşturulan numarayı,
i) Ticari kalite denetimi: İhracat ve ithalata konu ürünlerin ilgili standarda veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygunluğunun risk analizine göre seçici ve yeterli düzeyde olacak biçimde yapılan denetimini,
j) Ürün Denetmeni: İhracatta ve ithalatta ticari kalite denetimlerini yürütme yetkisini haiz, denetime konu ürünlerin standartlarına veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere ilişkin bilgiye sahip denetmen ve denetmen yardımcılarında oluşan personeli, ifade eder.

Firma veri tabanı

MADDE 5 – (1) Firma bilgilerini kayda alarak güncel tutmak üzere Bakanlık tarafından bir veri tabanı oluşturulur.

(2) Veri tabanında kayıtlı tüm bilgiler ticari kalite denetimleri ile ilgili işlemlerde değerlendirilir.

(3) Firmalar veri tabanının oluşturulması ve güncellenmesi amacıyla gerekli tüm bilgileri Bakanlığa sağlamakla yükümlüdür.

Firma tanımlaması

MADDE 6 – (1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet göstermek isteyen firmaların, 29/12/2011 tarihli ve 28157 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 2011/53 sayılı Dış Ticarete Risk Esaslı Kontrol

Sistemi Tebliği çerçevesinde TAREKS'te tanımlanması ve firma adına işlem yapacak en az bir kullanıcının yetkilendirilmiş olması gerekir.

(2) Ticari kalite denetimlerine ilişkin başvuru, denetim ve bildirimlere ilişkin işlemler TAREKS üzerinden yapılır.

Ticari kalite denetimleri

MADDE 7 – (1) İhracata veya ithalata konu Ek-1 ve Ek-2'de yer alan ürünlerden gerekli görülenlerin ticari kalite denetimleri Ürün Denetmenleri tarafından yapılır.

(2) Ticari kalite denetimleri, ürünlerin ilgili standarda veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygunluğunun tespiti amacıyla, risk analizine göre seçici ve yeterli düzeyde olacak biçimde yapılabilir.

(3) Risk analizi için;

- a) Ürünün niteliği, üretim dönemi, fiyatı, hava koşulları, işleme ve paketlenme işlemleri, saklama koşulları, taşıma aracı ve ticareti yapılan partinin miktarı, ihrac, ithal veya menşe ülkesi,
- b) Firmanın büyüklüğü ve ticaretteki payı, üretim yelpazesi, saklama, paketlenme, işleme gibi üretim tesisinin altyapısı ve taşıma koşulları,
- c) Önceki denetimlerden elde edilen uygunsuzluklar, yurtdışından alınan geri bildirimler, denetimin yapıldığı yerin özellikleri ve firma tarafından beyan edilen bilgiler,
- ç) Ürünün uygunsuzluğunu gösterebilecek diğer tüm bilgiler, kullanılabilir.

Özel ve zorunlu durumlar

MADDE 8 – (1) Bakanlık, ihracatta zorunlu uygulamada bulunan standartlara uymayan ürünlerin ihracatına, ithalatçının talebinin tevsiki halinde, gerekli incelemeyi yaparak izin verebilir veya gerektiğinde standardın bazı maddelerinin uygulanmasına istisna getirebilir.

(2) Ülke ekonomisinin ve ihtiyaçlarının gerektirdiği özel ve zorunlu durumları inceleyerek, ilgili standartlara veya teknik düzenlemelere uygun olmayan ürünlerin ithalatına izin vermeye Bakanlık yetkilidir.

Risk Komisyonu

MADDE 9 – (1) Risk analizine esas olacak kuralları belirlemek üzere, en az 3 kişiden oluşan Risk Komisyonu oluşturulur. Başkanı Genel Müdür olan Komisyona gerekli durumlarda Bakanlığın ilgili birimlerinden ve diğer kamu kurumlarından katılım istenebilir.

(2) Komisyon, dörder aylık dönemler itibarıyla yılda 3 kez olağan toplanarak risk kurallarını gözden geçirir ve gerekli değişiklikleri yapar. Komisyon ihtiyaç duyulan durumlarda Genel Müdürlüğün çağrısı üzerine ayrıca toplanabilir.

(3) Komisyon kararları gizli ve üyelerin imzalarını içerecek şekilde yazılı olarak saklanır.

İhracatta parti numarası

MADDE 10 – (1) Aynı araç içine konulan veya aynı başvuru kapsamında kontrole sunulan tüm ürünler için, ürün sayısına bakılmaksızın tek parti numarası kullanılır.

(2) İhracatta parti numarası, TAREKS'te her bir işletme için belirlenen numara ve denetimi yapan Grup Başkanlığının kod numarasının (Ek-3) ardından 1 (bir)'den başlayarak verilir ve aynı yıl içinde sadece bir kez kullanılır (örneğin; TAREKS tarafından belirlenen numarası 012345678 olan işletmenin 68 kod numaralı Grup Başkanlığına yıl içerisinde denetime sunduğu ilk parti için 012345678-68-1 ve sonrakiler için sırasıyla 012345678-68-2, 012345678-68-3, ...).

(3) TAREKS referans numarası ile bu numaranın temsil ettiği ihracata konu ürün arasında gerekli bağlantıyı sağlamak için, parti numarası ve ilgili diğer mevzuat uyarınca öngörülen diğer resmî işaretler ambalajın üzerinde yer almalıdır.

(4) Ambalajları üzerinde gereken parti numarası ve diğer resmî işaretleme bilgileri bulunmayan ürünler ihraç edilemez.

(5) Denetim sonrasında kapatılmış ambalajların sonradan açılmaları veya üzerlerindeki resmî işaretlerin değiştirilmesi, ancak Ürün Denetmeninin gözetiminde yapılabilir.

Denetim başvurusu

MADDE 11 – (1) Bu Tebliğ kapsamında bulunan ürünlerin ihracatında ve ithalatında, Ek-3'te yer alan Grup Başkanlıklarına yapılacak başvurular, firma adına yetkilendirilen kullanıcılar tarafından Bakanlık internet sayfasındaki "E-İmza Uygulamaları" bölümünde yer alan "E-İmza Uygulamalarına Giriş" uygulaması ile TAREKS üzerinden gerçekleştirilir.

Fiili denetim

MADDE 12 – (1) Başvuru üzerine, TAREKS aracılığıyla gerçekleştirilecek risk analizi sonucunda fiili denetime tâbi tutulmasına karar verilen ürünler, Dış Ticarete Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Yönetmeliği, 7/2/1967 tarihli ve 6/7677 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile kabul

edilen Türk Standartlarının Uygulanması Hakkında Tüzük, ilgili Türk standardının hükümleri veya Bakanlık tarafından belirlenen özellikler çerçevesinde denetime tâbi tutulur.

(2) Fiili denetim duyusal inceleme, tartma veya ölçme yoluyla muayene ve gerektiğinde fiziksel ve kimyasal analizler yapmak veya yaptırmak suretiyle yerine getirilir.

(3) Denetimlerde firma hazır bulunur. Ürün Denetmenleri, ürünleri denetime konu olan firmaya, istek üzerine, kimlik kartlarını gösterir. Firma, denetim hizmetlerinin en iyi şekilde yerine getirilebilmesi için görevlilere gerekli kolaylığı göstermekle ve istenen tüm bilgi ve belgeleri sunmakla yükümlüdür.

(4) Denetimler, denetlemeye elverişli yere en yakın Grup Başkanlığına TAREKS üzerinden yapılan başvuru üzerine gerçekleştirilir.

Numune alımı

MADDE 13 – (1) Ürünün laboratuvar analizinin gerektiği durumlarda, denetime tâbi ürünler için belirlenen miktarlarda numune alınır.

(2) Numuneler Ürün Denetmeni ile firma tarafından birlikte mühürlenir, üzerlerine tutanakla bağlantılarını açık olarak gösteren ve aynı şahısların imzalarını taşıyan etiketler konulur. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir numune tutanak karşılığı firmaya teslim edilir.

(3) Numune alımı sonrasında, firmanın Grup Başkanlığında kalan numuneyi geri alma hakkı olduğu ve söz konusu numuneyi geri alabileceği süre Ürün Denetmenlerince numune kartı üzerinde belirtilir.

(4) Denetim sonunda alınan numuneler, 45 günü geçmemek üzere, ürünün çeşidine göre tespit olunacak süreye veya alıcı ile satıcı arasında anlaşmazlık çıktığında bunun giderilmesine kadar saklanır. Bu sürenin sonundan itibaren 15 gün içinde firma numuneleri geri alabilir.

(5) Geri alınmayan numuneler, geliri Döner Sermaye İşletmesi hesabına kaydedilmek üzere satışa çıkarılır. Satılamayacak kadar bozuk veya az miktarda olan numuneler ile bekleme süresi sonundan itibaren 2 ay içerisinde satılamayan numuneler usulüne uygun olarak imha edilir.

(6) İthalatta ve geri gelen üründe numune alımı sonrasında 3 nüsha tutanak düzenlenir. Düzenlenen tutanakların bir nüshası firmaya, bir nüshası ilgili gümrük idaresine iletilir.

Laboratuvar analizi

MADDE 14 – (1) Alınan numuneler Bölge Müdürlükleri laboratuvarlarında ya da Bakanlıkça yetkilendirilen laboratuvarlarda analiz edilir.

(2) Laboratuvar, muayene ve deneyleri en kısa zamanda yaparak analiz sonucunu bir raporla tespit eder.

(3) Numunelerin laboratuvar dışındaki analizleri denetimle görevlendirilen Ürün Denetmeni tarafından gerçekleştirilir.

Laboratuvarların yetkilendirilmesi

MADDE 15 – (1) Ticari kalite denetimleri için gerekli analizler Bölge Müdürlüğü Laboratuvar Müdürlükleri tarafından yapılır. Laboratuvar bulunmayan, iş hacminin yoğun olduğu yerlerde ya da diğer gerekli durumlarda, söz konusu muayene ve deneylerin yerine getirilebilmesi için kamu ve özel laboratuvarlar yetkilendirilebilir. Ancak, birden fazla analizin yapıldığı durumda Bölge Müdürlüğü Laboratuvarları referans laboratuvar olarak kabul edilir.

(2) Muayene ve deneylerin gerektirdiği koşullara göre, yetkilendirilecek laboratuvarların binası ve genel özellikleri, istihdam durumu, teknik altyapısı, kayıt sistemi ve analiz yönteminin uygun olması gerekir.

(3) Yetkilendirilen özel laboratuvarlar gerekli durumda denetlenebilir. Yapılan denetimlerde laboratuvarın yetersiz olduğunun tespiti halinde yetkisi iptal edilir.

İhracatta denetim

MADDE 16 – (1) İhracatta denetim, TAREKS'te belirlenen denetim tarihi ve saatinden itibaren en geç 24 saat içerisinde depo, antrepo, liman veya işleme yerinden denetlemeye en elverişli olanında yapılır.

(2) Üretim yerinden ihracat merkezlerine gelen ürünlerin, denetim yapmaya elverişli ve olumsuz dış etkenlerden etkilenmeyecek bir depoya indirilmiş ve uygun olarak işlenip, etiket ve işaretlemelerinin yapılmış olması halinde denetimi gerçekleştirilir.

(3) Fiili denetim sonucunda ürünün ilgili standarda ya da Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygun olduğunun belirlenmesi durumunda, TAREKS referans numarası oluşturulur.

(4) Aşağıdaki durumlarda fiili denetim yapılmaksızın ürünlerin ihraç edilebileceğine dair TAREKS referans numarası doğrudan oluşturulur:

a) Risk analizi sonucunda fiili denetime tâbi tutulmasına gerek görülmeyen ürünler,

- b) İlgili merci tarafından tevsik edilmek kaydıyla, müteahhitler tarafından yurt dışında alınan inşaat, tesisat ve montaj projeleri kapsamında işçilerin ihtiyacı olan ürünler,
- c) Hariçte İşleme Rejimi ve Bedelsiz İhracat kapsamı ürünler,
- ç) Kapsam dışı ürünler.

İhraç partisinin geri çevrilmesi

MADDE 17 – (1) Yapılan ihracat denetimi sonucunda, ürünün kontrole hazır olmaması, ilgili standartta ya da Bakanlık tarafından belirlenen özelliklerde yer alan toleransları aşması ve/veya mevzuatın diğer hükümlerine aykırı olduğunun tespit edilmesi veya denetim için firmanın hazır bulunmaması durumlarında ürün geri çevrilir.

(2) Geri çevrilen ürünün bir kısmı veya tamamı firma tarafından ilgili standarda ya da Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygun hale getirilebilir. Uygun hale getirilen ürünler için yeniden denetim başvurusu yapılması gerekir.

İthalatta denetim

MADDE 18 – (1) Bu Tebliğ kapsamındaki denetimler 7/10/2009 tarihli ve 27369 sayılı mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Gümrük Yönetmeliğinin 181 inci maddesinin dördüncü fıkrası çerçevesinde yapılır.

(2) TAREKS üzerinden gerçekleştirilen başvuru sonrasında, Ek-4 Başvuru Formu ve eki belgeler firma adına yetkilendirilen kullanıcı tarafından başvuru tarihini takip eden en geç 1 iş günü içinde TAREKS’e elektronik ortamda yüklenir ya da firma tarafından ilgili Grup Başkanlığına sunulur. Firmanın önceden yazılı bildirimde bulunması durumunda, Grup Başkanlığınca ilave süre verilebilir.

(3) Firmaya tanınan süre içerisinde istenilen belgelerin TAREKS’e elektronik ortamda yüklenmemesi ya da Grup Başkanlığına iletilmemesi durumunda, denetim başvurusu iptal edilir.

(4) İthalat denetimine, TAREKS’te belirlenen denetim tarihi ve saatinden itibaren en geç 24 saat içerisinde ilgili gümrük idaresinde başlanır.

(5) Fiili denetim sonucunda ürünlerin ilgili standarda ya da Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygun olduğunun belirlenmesi durumunda TAREKS referans numarası oluşturulur.

(6) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin Dahilde İşleme Rejimi kapsamında yapılacak ithalatının fiili denetiminde, ürünün Dahilde İşleme İzin Belgesinde belirtilen vasıfları esas alınır.

(7) İhraç edildikten sonra geri gelen ürünün fiili denetime tabi tutulması yerine, ihraç edilen ürün ile aynı olduğunun tespiti yeterlidir.

(8) Aşağıdaki durumlarda fiili denetim yapılmaksızın ürünlerin ithal edilebileceğine dair TAREKS referans numarası doğrudan oluşturulur:

- a) Risk analizi sonucunda fiili denetime tâbi tutulmasına gerek görülmeyen ürünler,
- b) Kapsam dışı ürünler.

İthal ürünün reddedilmesi

MADDE 19 – (1) Yapılan ithalat denetimi sonucunda, ürünün ilgili standarda veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere ya da mevzuatın diğer hükümlerine aykırı olduğunun tespit edilmesi durumlarında ürün reddedilir. Bu durum, ilgili gümrük idaresi ve firmaya yazıyla ayrıca bildirilir.

(2) Reddedilen ürünün bir kısmı veya tamamı verilen süre içinde firma tarafından ilgili standarda veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygun hale getirilebilir. Uygun hale getirilen ürünler için yeniden denetim başvurusu yapılması gerekir.

Etiket ve işaretleme

MADDE 20 – (1) Etiketleme ve/veya işaretlemeye, ürünün ilgili standardında ya da Bakanlık tarafından belirlenen özelliklerde belirtilen hükümler uygulanır. Söz konusu mevzuatta düzenleme bulunmaması halinde etiketleme ve/veya işaretleme işlemi, ürün ambalajı üzerinde olması gereken bilgilerin silinmeyecek ve yeknesak biçimde ambalaj üzerine basılması veya ambalajın ayrılmaz bir parçası halinde etiketlenmesi, ayrıca ambalajın bir kenarında okunaklı ve açık bir şekilde görünmesi; bunun mümkün olmaması halinde ambalajların paletlenmesi ve söz konusu bilgilerin paletin ayrılmaz bir parçası halinde etiketle, açık ve okunur şekilde iliştilmesi şeklinde yapılır.

(2) Etiket ve/veya işaretlemeye yer alan bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir. İngilizce dışındaki yabancı dillerde etiketleme ve/veya işaretleme yapılması halinde, etiket ve/veya işaretlemeye yer alan bilgilerin Türkçe tercümesi firma tarafından beyan edilir.

(3) İthalat denetiminde, etiketleme ve/veya işaretlemeye ilişkin olarak ürünlerin ilgili standardına karşılık gelen uluslararası standart hükümleri uygulanabilir.

(4) İthalata konu ürünler için parti numarası ve Türk standardı numarası aranmaz.

İkinci denetim

MADDE 21 – (1) Denetim sonucu uygun olanlar dâhil, denetlenmiş ürünler gerektiği takdirde ikinci kez denetlenebilir.

Denetim sonucuna itiraz

MADDE 22 – (1) Firma, denetim sonucuna sebepleriyle birlikte en geç 2 iş günü içinde itiraz edebilir.

(2) İtiraz başvurusu, üründen alınan şahit numune ve varsa laboratuvar raporuyla birlikte en geç 1 iş günü içinde Grup Başkanlığınca Bölge Müdürlüğüne iletilir.

Bilirkişi Heyeti

MADDE 23 – (1) İtiraz üzerine, başvuruyu incelemek ve düşüncesini bildirmek üzere üç kişilik "Bilirkişi Heyeti" Bölge Müdürlüğüne teşkil edilir. Bölge Müdürü veya yardımcısının başkanlık edeceği Heyetin üyeleri, itiraz konusu üründe yetkili Ürün Denetmenlerinden oluşur.

(2) Bölge Müdürlüğüne gerekli görülmesi halinde, itiraza konu ürünün ihracatını yapan İhracatçı Birlikleri üyesi bir ihracatçı Bilirkişi Heyetine çağırılabilir.

(3) Başkan veya üyelerden biri, denetimin sonucuna itiraz eden firmanın üst soy veya alt soy hısımlarından, karı veya kocasından, dördüncü dereceye kadar civar veya sıhrî hısımlarından olduğu veya ortağı veya beraber iş gördüğü kişi veya memur ve hizmetlisi bulunduğu takdirde, Heyete katılamaz ve yeni üye seçilir.

(4) İtiraz konusu ürünün denetimini yapan görevliler Heyette yer alamaz.

İtirazın değerlendirilmesi

MADDE 24 – (1) Bilirkişi Heyeti, firmanın itiraz başvurusu üzerine derhal toplanır ve anlaşmazlık konusunu ilgili standartta veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklerde yer alan hükümlere göre inceleyerek, 24 saat içinde gerekçeli raporunu ilgili Bölge Müdürlüğüne iletir.

(2) Heyet raporu, denetim sonucunu doğrularsa ürün geri çevrilir veya reddedilir, farklı sonuç olduğu takdirde, Heyetin kararı esas alınır.

TAREKS referans numarasının gümrüklere beyanı

MADDE 25 – (1) Ürünlerin ihraç veya ithal edilebileceğine dair TAREKS referans numarasının gümrük beyannamesinin ilgili hanesine firma tarafından geçerlik süresi içinde kaydedilmesi zorunludur. Aksi takdirde, ürünlerin ihracatına veya ithalatına izin verilmez.

(2) TAREKS referans numarası kapsamı ürüne ilişkin Gümrük Tarife İstatistik Pozisyonu, firma unvanı, vergi numarası ve miktarı gibi bilgilerin söz konusu ürünlere ilişkin firma tarafından gümrük beyannamesine kaydedilen bilgilerle aynı olması gerekir.

İhracatta Kontrol Belgesi

MADDE 26 – (1) Varış ülkesinde kullanılacak olması ve/veya ihracatçının yazılı talepte bulunması halinde, ürünün ilgili standarda veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygunluğunu belirten Kontrol Belgesi kâğıt ortamında ilgili Grup Başkanlığınca düzenlenir.

(2) Bu Tebliğ kapsamında ilgili standarda veya Bakanlık tarafından belirlenen özelliklere uygun olmadan (kapsam dışı, hariçte işleme rejimi, bedelsiz ihracat ve benzeri) ihracına izin verilen ürünler için kâğıt ortamında Kontrol Belgesi düzenlenmez.

(3) Kontrol Belgesi'nin süre uzatımı başvurusu, ihraç partisi için düzenlenen TAREKS referans numarasının geçerlik süresi dolmadan veya dolduktan sonra, TAREKS aracılığıyla gerçekleştirilir.

(4) Süre uzatımı öncesinde kâğıt ortamında düzenlenen Kontrol Belgesi ilgili Grup Başkanlığına derhal iade edilir ve ihracat işlemlerinde ya da başka amaçlarla kullanılamaz.

TAREKS referans numarası kapsamındaki bilgilerde değişiklik yapılması

MADDE 27 – (1) İhraç partisi için düzenlenen TAREKS referans numarasına ilişkin geçerlik süresi içinde olmak üzere, devir ve ifraz ile gideceği ülke, taşıma şekli ve çıkış gümrüğüne dair değişiklik işlemleri TAREKS aracılığıyla firma tarafından yapılabilir.

(2) Söz konusu devir, ifraz ve ülke değişikliği gibi işlemler öncesinde kâğıt ortamında düzenlenen Kontrol Belgesi ilgili Grup Başkanlığına derhal iade edilir ve ihracat işlemlerinde ya da başka amaçlarla kullanılamaz.

(3) İthalata konu ürünler için düzenlenmiş TAREKS referans numarası kapsamına yönelik değişiklik yapılamaz.

Kullanıcıya yapılan bildirimler

MADDE 28 – (1) Kullanıcı, denetim süreci ve sonucuna ilişkin sorgulamaları TAREKS üzerinden yapar.

(2) Denetim sürecine ve sonuçlarına ilişkin kullanıcıya yapılan bildirimler, 2011/53 sayılı Dış Ticarete Risk Esaslı Kontrol Sistemi Tebliğinin 6 ncı maddesi uyarınca yapılan "Yetkilendirme Başvuruları" uygulamasında beyan edilen elektronik posta adresine iletilir. Kullanıcıya ulaşmayan bildirimlerden Bakanlık sorumlu değildir.

Bilgilerin gizliliği

MADDE 29 – (1) Bu Tebliğ kapsamında elde edilen denetim işlemleri ile ilgili olanlar da dâhil, tüm bilgi ve belgelerin üçüncü taraflarla paylaşımı Genel Müdürlüğün iznine tâbidir.

İdari yaptırımlar

MADDE 30 – (1) Bu Tebliğe aykırı hareket edenler ile yanlış ve yanıltıcı beyanda bulunanlar hakkında, 21/3/2007 tarihli ve 5607 sayılı Kaçakçılıkla Mücadele Kanunu ile Dış Ticarete Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Rejimi Kararı'nın ilgili hükümleri ve ilgili diğer mevzuat hükümleri uygulanır.

Döner Sermaye

MADDE 31 – (1) Her türlü denetim ve belgelendirme masrafları firmalar tarafından Döner Sermaye İşletmesi hesabına yatırılır.

(2) Masraflara ilişkin usul ve esaslar, Döner Sermaye İşletmesi Yönetim Kurulunca belirlenir.

Yetki

MADDE 32 – (1) Bu Tebliğde yer alan hususlarla ilgili olarak uygulamaya yönelik önlemleri almaya ve gerekli düzenlemeleri yapmaya Genel Müdürlük yetkilidir.

Yürürlükten kaldırılan tebliğler

MADDE 33 – (1) Bakanlığa ait aşağıda yer alan Tebliğler yürürlükten kaldırılmıştır.

- a) 20/3/1985 tarihli ve 18700 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 85/1),
- b) 15/2/1993 tarihli ve 21497 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 93/1),
- c) 2/11/1993 tarihli ve 21746 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 93/8),
- ç) 15/4/1994 tarihli ve 21906 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 94/1),
- d) 31/7/1995 tarihli ve 22360 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 95/5),
- e) 31/7/1995 tarihli ve 22360 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 95/6),
- f) 24/1/1996 tarihli ve 22533 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 96/6),
- g) 27/10/1997 tarihli ve 23153 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 97/12),
- ğ) 27/6/2001 tarihli ve 24445 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TS 1072 Kestane Standardının Revizyonuna İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 2001/13),
- h) 17/7/2002 tarihli ve 24818 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Revize Edilen TS/3074 Kabuklu Fındık ve TS/3075 İç Fındık Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2002/19),
- ı) 8/3/2003 tarihli ve 25042 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TS 4953 Nar Standardının Revizyonuna İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 2003/11),
- i) 12/3/2004 tarihli ve 25400 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Revize Edilen TS 794 Domates Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2004/18),
- j) 3/6/2004 tarihli ve 25481 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Revize Edilen TS 341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı ve TS 342 Yemeklik Zeytinyağı-Muayene ve Deney Yöntemleri Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2004/30),
- k) 13/6/2004 tarihli ve 25491 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Revize Edilen TS 101 Sofralık Üzüm Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2004/32),
- l) 3/6/2005 tarihli ve 25834 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Revize Edilen TS 3411 Çekirdeksiz Kuru Üzüm Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2005/19),
- m) 7/8/2005 tarihli ve 25899 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Revize Edilen TS 5269 Prina Yağı Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2005/27),
- n) 13/11/2005 tarihli ve 25992 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan TS 4026 Türk Tiftikleri, TS 1279 Kabuklu Antep Fıstığı, TS 1280 İç Antep Fıstığı ve TS 1016 Palamut ve Palamut Tırnakları Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2005/37),
- o) 31/12/2005 tarihli ve 26040 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 2006/2),

ö) 6/1/2006 tarihli ve 26045 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 2410 Kültür Mantarları -Taze Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2005/41),

p) 23/3/2006 tarihli ve 26117 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 3411  ekirdeksiz Kuru  z m Standardının Bazı Maddelerinin Değıştirilmesine İlişkin Tebliğ (No: 2006/20),

r) 29/6/2006 tarihli ve 26213 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 795 Pırasa, TS 797 Taze Fasulye, TS 798 Taze Bezelye, TS 1253 Hıyar, TS 886 Yemeklik Ay ı ek Yağı, TS 887 Yemeklik Pamuk Yağı, TS 888 Yemeklik Mısır Yağı ve TS 890 Yemeklik Soya Yağı Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2006/33),

s) 28/12/2006 tarihli ve 26390 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2007/16),

ş) 30/1/2007 tarihli ve 26419 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2007/23),

t) 19/2/2007 tarihli ve 26439 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2007/28),

u) 18/4/2007 tarihli ve 26497 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 34 Turunçgiller, TS 184 Armut, TS 792 Erik, TS 1073 Kavun, TS 1132 Karpuz ve TS 1898 Yazlık Kabak Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2007/34),

 ) 4/6/2007 tarihli ve 26542 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 42 şeftali, TS 1133 Enginar, TS 1205 Taze Biber Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2007/40),

v) 18/7/2007 tarihli ve 26586 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 1074 Karnabahar Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2007/44),

y) 28/7/2007 tarihli ve 26596 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2007/50),

z) 22/8/2007 tarihli ve 26621 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 1075 Baş Lahana Standardının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2007/49),

aa) 31/12/2007 tarihli ve 26743 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2008/19),

bb) 9/3/2008 tarihli ve 26811 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 1193 Havuç ve TS 1255 Patlıcan Standardının Revizyonu ile TS 1133 Enginar Standardının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2008/32),

cc) 30/5/2008 tarihli ve 26891 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 143 Mercimek (Kabuklu ve İ ), TS 1131 Sarımsak, TS 1130 Ispanak, TS 1194 Yeşil Salata ve Marul, TS 793 Kiraz ve Vişne, TS 185  ilek, TS 791 Kayısı, TS 1206 Sap ve Kök Kereviz ve TS 142 Nohut Standardının Revizyonuna İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2008/37),

  ) 30/5/2008 tarihli ve 26891 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 797 Taze Fasulye, TS 1205 Taze Biber ve TS 1802 Muz Standardının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2008/41),

dd) 11/10/2008 tarihli ve 27021 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Revize Edilen TS 1275 Kabuklu Ceviz ve TS 1276 Ceviz İçi Standartlarının Dış Ticarete Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (No: 2008/53),

ee) 5/4/2009 tarihli ve 27191 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 5269 Prina Yağı Standardının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2009/26),

ff) 20/6/2009 tarihli ve 27264 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 1131 Sarımsak Standardının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2009/40),

gg) 10/10/2009 tarihli ve 27372 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 1222 Patates Standardının Revizyonu ve Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2009/41),

  ) 10/10/2009 tarihli ve 27372 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 1280 İ  Antep Fıstığı Standardı ve TS 143 Mercimek (Kabuklu ve İ ) Standardının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2009/42),

hh) 10/10/2009 tarihli ve 27372 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 141 Kuru Fasulye Standardının Revizyonu ve Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2009/45),

ii) 5/7/2010 tarihli ve 27632 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 141 Kuru Fasulye TS 142 Nohut TS 143 Mercimek (Kabuklu ve İ ) TS 795 Pırasa ve TS 1276 Ceviz (Juglans Regia L.)-İ  Standartlarının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliğı (No: 2010/35),

ii) 17/9/2010 tarihli ve 27702 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 791 Kayısı Standardının Revizyonu ile TS 100 Elma, TS 792 Erik, TS 797 Taze Fasulye, TS 798 Taze Bezelye, TS 1073 Kavun, TS 1255 Patlıcan, TS 1275 Ceviz (Juglans Regia L.)-Kabuklu, TS 1280 Antepfıstığı-İç, TS 1917 İşlenmiş İç Fındık, TS 3074 Kabuklu Fındık, TS 3410 Çekirdekli Kuru Üzüm, Standardlarının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 2010/39),

jj) 16/1/2011 tarihli ve 27817 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 886 Yemeklik Ayçiçek Yağı Standardı’nın Revizyonu ile TS 1133 Enginar, TS 1193 Havuç, TS 1130 Ispanak, TS 542 İncir Ezmesi, TS 1132 Karpuz, TS 11306 Kivi, TS 541 Kuru İncir, TS 1049 Mahlep, TS 1222 Patates, TS 89 Salyangoz, TS 1206 Sap ve Kök Kereviz, TS 1131 Sarımsak, TS 1205 Taze Biber ve TS 1194 Yeşil Salata ve Marul Standardlarının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 2011/24),

kk) 8/3/2011 tarihli ve 27868 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan TS 1279 Kabuklu Antep Fıstığı, TS 890 Yemeklik Soya Yağı, TS 887 Yemeklik Pamuk Yağı, TS 888 Yemeklik Mısır Yağı Standartlarının Tadiline İlişkin Dış Ticarete Standardizasyon Tebliği (No: 2011/28),

ll) 30/12/2011 tarihli ve 28158 sayılı 3 üncü Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Bazı Tarım Ürünlerinin İthalatta Ticari Kalite Denetimi Tebliği (No: 2012/12),

mm) 30/12/2011 tarihli ve 28158 sayılı 3 üncü Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Bazı Tarım Ürünlerinin İhracatta Ticari Kalite Denetimi Tebliği (No: 2012/18),

nn) 30/12/2011 tarihli ve 28158 sayılı 3 üncü Mükerrer Resmî Gazete’de yayımlanan Ticari Kalite Denetim Yeterlik Belgesi Kapsamındaki Bazı Tarım Ürünlerinin İhracatta Ticari Kalite Denetimi Tebliği (No: 2012/21).

Yürürlük

MADDE 34 – (1) Bu Tebliğ 1/2/2013 tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 35 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Ekonomi Bakanı yürütür.

No	GTİP	Madde İsmi	İlgili Standart	Standardın Farklı Uygulanacak Maddesi
1	0307.6 0.90.00 .00	Diğerleri (Salyangozlar[Deniz salyangozları hariç])	TS/89 Salyangoz - Mart 1964 (T1: Kasım 2010 dâhil)	
2	0407.2 1.00.00 .00	Tavuk yumurtaları (Gallus domesticus türü)	TS/1068 Tavuk Yumurtası - Kabuklu - Haziran 2009	<u>3.3.Ekstra Taze Yumurta</u> Bu madde hükümleri uygulanmaz.

3*	0701.9 0.50.00 .00	Taze patates (1 Ocak'tan 30 Haziran' a kadar olanlar)	TS/1 223 Turfa nda Patat es - Nisan 1985 (T1: Tem muz 2011 dâhil)	<u>3.2 Ambalaj</u> Ambalajlar, taşıma, saklama ve pazarlama süresince turfanda patatesleri iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde, temiz, yeni, kokusuz uygun materyalden yapılmış çuval, torba, kasa, kutu vb. şekillerde olmalıdır. Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambk toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalı ve yazılı taraf ürün ile temas etmemelidir. Kâğıt veya plâstik torba kullanıldığında, aksine bir istek olmadıkça, bunlar yeterince havalanmayı sağlayacak şekilde delikli olmalıdır. İstek halinde ve uzak pazarlara yapılan sevkiyatta ambalajların içerisine, turfanda patateslerin daha iyi korunmasını sağlamak amacıyla kuru yosun, turba vb. materyal konulabilir. Ambalaj boyutları serbesttir. Ambalaj içinde, hiç bir yabancı madde bulunmamalıdır.
4*	0701.9 0.90.00 .00	Diğerleri (Patates [taze veya soğutul muş])	TS/122 2 Patates - Aralık 2008 (T1: Mayıs 2009 ve T2: Kasım 2010 dâhil)	<u>6.1 Ambalaj</u> Ambalajlar; taşıma, muhafaza ve piyasaya arz süresince patatesleri iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde temiz, sağlam, kokusuz uygun malzemeden yapılmış file, jüt çuval, torba, kasa, kutu, tabla ve benzeri şekillerde olmalıdır. Ambalajların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambk, insan sağlığına zararlı olmamalı ve yazılı taraf ürün ile temas etmemelidir. Ambalaj boyutları serbesttir.

5*	0702.0 0.00.00 .00	Domates (Taze veya soğutulmuş)	TS/794 Domates - Nisan 2002 (T2: Aralık 2003 ve T3: Haziran 2012 dâhil)	
6*	0703.1 0.19.00 .11	Kuru soğan	TS/796 Kuru Soğan - Kasım 1980 (T1: Haziran 1984 ve T2: Kasım 2011 dâhil)	<u>1.1.1 Çeşitler</u> Başlıca soğan çeşitleri aşağıda gösterilmiştir: - Yalova 12 - İmralı - Hamek impruvd (Hameek improved) - Sivit sipeniş (Sweet spanish) - Valensiyana (Valenciana) (aki ve benzeri erkenci çeşitler) - Diğer çeşitler kendi adları ile ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir. <u>1.2.1 Genel Özellikler</u> Soğanlar bütün, sağlam, temiz, don vurmamış, en azından iki dış kabuğu ve sapı kuru olmalıdır (erkenci çeşit soğanlarda iki dış kabuk ve sapı kuru olmalı özelliği aranmaz). Ayrıca, tüketimlerini engelleyecek çürüklük ve bozukluklar, gözle görülebilir yabancı madde, anormal dış nem, yabancı tat ve koku bulunmamalıdır. Soğanların sapları, hevenk şeklinde piyasaya arz edilenler hariç, düzgün şekilde kesilmiş veya burulmuş olmalı 4 cm'den fazla bir uzunlukta bulunmamalıdır.
7*	0703.2 0.00.00 .11	Taze sarımsak	TS/131 Sarımsak - Şubat 2008 (T1: Nisan 2008, T2: Nisan	<u>4.2.4.2 Sınıf I ve Sınıf II</u> Bu sınıflara giren sarımsakların en küçük çapı 30 mm olmalıdır.

	0703.2 0.00.00 .12	Kuru sarım saks	2009 ve T3: Kası m 2010 dâhil)	(Not: Taze sarımsaklarda sınıflara göre asgari boy şartı aranmaz.)
8*	0703.9 0.00.00 .11	Pırasa	TS/7 95 Pırasa - Mart 2006 (T1: Mart 2010 dâhil)	4.2.1 Genel Özellikler Bütün sınıflara giren pırasalar izin verilen toleransları dahil olmak üzere en az aşağıdaki özelliklerde olmalıdır: - Bütün olmalı ("Job" olarak hazırlananlar ile yeşil yaprakların uçları veya köklerin kesilmesi bütünlüğü bozmaz)¹, - Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli), - Temiz olmalı (köklerinde toprak kalıntısı olmamalı, gözle görülebilir yabancı maddelerden arı olmalı), - Taze görünüşlü (solmuş veya sararmış yaprakları ayıklanmış) olmalı, - Böceklerden ve böcek zararlarından arı olmalı, - Tohuma kaçmamış olmalı, - Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli (yıkılmış ise yeterince kurutulmuş olmalı), - Yabancı tat ve koku olmamalıdır. Pırasaların yapraklarının uç kısımları düzenli bir şekilde kesilmiş olmalıdır. Pırasanın gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde olmalıdır: - Elle dokunmaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı, Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir. ¹ Pırasaların beyaz kısımları Job adı altında ihraç edilebilir.
9*	0704.1 0.00.00 .11	Karnaba har	TS/1 074 Karnaba har - Mayıs 2007 (T1: Haziran 2012 dâhil)	

10*	0704.2 0.00.00 .00	Brüksel lahanası	TS/1 3169 Brüksel Lahanası - Aralık 2005 (T1: Nisan 2011 dâhil)	
11*	0704.9 0.10.00 .11	Beyaz lahana	TS/1 075 Başla hana - Hazir an 2007 (T1: Kası m 2011 dâhil)	
	0704.9 0.10.00 .12	Kırmızı lahana		
	0704.9 0.90.00 .00	Diğerleri		
12*	0705.1 1.00.00 .00	Baş marul	TS/1 194 Yeşil Salat a ve Marul - Mart 2008 (T1: Kası m 2010 ve T2: Nisan 2012 dâhil)	
	0705.1 9.00.00 .00	Diğerleri		
13*	0705.2 1.00.00 .00	Başlı Hindiba(Cichoriu m intybus var. folioeum)	TS/1 3151 Acı Marul - Nisan 2005 (T1: Mart 2011 dâhil)	
	0705.2 9.00.00 .00	Diğerleri		

14*	0706.1 0.00.00 .11	Havuçlar	TS/1 193 Havu  - Aralık 2007 (T1: Kası m 2010 dâhil)	
15*	0706.9 0.10.00 .00	Kök kerevizi	TS/1 206 Kere viz (Sap ve Kök) - Şuba t 2008 (T1: Kası m 2010 dâhil)	
16	0709.4 0.00.00 .00	Yaprak kerevizle ri (kök kerevizle ri hariç)	TS/1 253 Hıyar - Mart 2006 (T1: Kası m 2011 dâhil)	<u>6.2 Ambalajlama</u> Tüm sınıflar için ambalajlama zorunludur. Kornişon ve kısa hıyar adı altında pazarlananlar plastik veya karton ambalajlarla piyasaya arz edilir. Ambalajlar taşıma sırasında hıyarların korunmasını sağlayacak, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde plastik, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalaj olarak kullanılacak malzeme; yeni, temiz, ürünün harici ve dâhili zarar görmesini önleyecek kalitede olmalıdır. Hıyar dolu ambalaj kaplarının üst kısmı, hıyarları muhafaza edecek, hava sirkülasyonunu sağlayacak şekilde tasarımlanmalıdır. Ambalaj boyutları 80 cm x 120 cm veya 100 cm x 120 cm boyutlarındaki paletlere uyacak ölçülerde yapılmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme insan sağlığına zararsız, yeni, temiz ve kuru olmalıdır. İhracatta kullanılan kâğıt, pul gibi malzemelerin baskısı, etiketlenmesi zehirli olmayan mürekkeple yazılmalı ve tutkalla yapıştırılmalıdır. Meyve yüzeyine etiket uygulandığında, etiket çıkarıldığında meyve yüzeyinde iz, leke ve kabuk zararı oluşturmamalıdır. Ekstra sınıf ürünler diğerlerinden ayrı olarak ve bir kat olarak düzenlenmiş ambalâjlar içerisinde

sunulmalıdır.

Ambalajlar her türlü yabancı maddeden arınmış olmalı, rutubet ve koku çeken malzemeden yapılmamalıdır.

6.3 İşaretleme

Hıyar ambalajı üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır:

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS/1253 şeklinde),
- Malın adı (Hıyar),
- Grubu (isteğe bağlı),
- Tipi (isteğe bağlı),
- Çeşidi,
- Sınıfı,
- Boyu,
- Eğri hıyar olup olmadığı (Sınıf II için),
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net kütlesi (en az kg veya gr olarak) (**isteğe bağlı**),
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir. Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalajın içindekilere aykırı, yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlıklı zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.

Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgiler bir etikete yazılarak ambalaj içine bırakılabilir.

	0707.0 0.90.00 .00	Kornişon lar		Kornişon hıyarların işaretlemede paletlerde tek bir etiketleme yapılması yeterlidir.
17*	0708.1 0.00.00 .11	Kabuklu bezelye (Pisum sativum)	TS/7 98 Taze Bezel ye - Mart 2006 (T1: Hazir an 2010 dâhil)	
18*	0708.2 0.00.00 .11	Fasulye	TS/7 97 Taze Fasul ye - Mart 2006 (T1: Mart 2008 ve T2: Hazir an 2010 dâhil)	
19*	0708.2 0.00.00 .12	Kabuklu barbuny a		
19*	0708.9 0.00.00 .11	Kabuklu baklagill er	TS/2 123 Taze Bakla - Kası m 1975 (T1: Hazir an 2012 dâhil)	

20*	0709.2 0.00.00 .00	Kuşkonmazlar	TS/1 254 Kuşkonmaz (Asparagus officinalis L.) - Kasım 2005 (T1: Haziran 2012 dâhil)	
21*	0709.9 1.00.00 .00	Enginarlar	TS/1 133 Enginar - Şubat 2007 (T1: Aralık 2007 ve T2: Kasım 2010 dâhil)	
22*	0709.3 0.00.00 .00	Patlıcanlar	TS/1 255 Patlıcan - Aralık 2007 (T1: Haziran 2010 dâhil)	

23	0709.5 1.00.00 .00	Agaricus cinsi mantarlar	TS/2 410 Kültür Mantarları - Taze - Kasım 2005 (T1: Haziran 2012 dâhil)	
24*	0709.6 0.10.00 .11 0709.6 0.10.00 .12 0709.6 0.10.00 .13 0709.6 0.10.00 .14 0709.6 0.10.00 .19	Sivri biber Dolmalık biber Çarliston biber Kırmızı biber (paprika) Diğerleri	TS/1 205 Taze Biber - Nisan 2007 (T1: Mart 2008 ve T2: Kasım 2010 dâhil)	6.2 Ambalajlama Ambalajlar taşıma sırasında taze biberlerin korunmasını sağlayacak, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde ahşap, mukavva ve plâstik malzemeden yapılmış kasa veya kutu biçiminde olmalıdır. Ambalaj olarak kullanılacak malzeme; yeni, temiz, ürünün harici ve dâhili zarar görmesini önleyecek özellikte olmalıdır. Taze biber dolu ambalajlar ürünü tam olarak muhafaza edecek şekilde tasarımlanmalıdır. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kâğıt ve benzeri madde insan sağlığına zararsız, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan kâğıt, pul gibi malzemelerin baskısı, etiketlenmesi zehirli veya insan sağlığına zararlı olmayan mürekkeple ve tutkalla yapılmalıdır. Basılı kâğıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Sebze yüzeyine etiket uygulandığında, etiket çıkarıldığında meyve yüzeyinde iz, leke ve kabuk zararı oluşturmamalıdır. Ambalajlar her türlü yabancı maddeden arı olmalı, rutubet ve koku çeken malzemeden yapılmamalıdır. Sınıf I biberler ambalaj içine sıralar halinde dizilmelidir. Açık tarlada yetiştirilen Sınıf I taze konik biberlerin tüm ambalaj çeşitleri için 7 kg'ın üzerindeki ambalajlar kullanılamaz. 1 Aralık-30 Haziran tarihlerinde örtü altında yetiştirilen Sınıf II kopya biberler file torbalarda ihraç edilebilir.

25*	0709.7 0.00.00 .11	Ispanak	TS/1 130 Ispanak - Şubat 2008 (T1: Kasım 2010 dâhil)	
26	0709.9 3.10.00 .00	Dolmalık kabak	TS/1 898 Yazlık Kabak (Cucurbita pepo L.) - Şubat 2007	<u>6.3 İşaretleme</u> Yazlık kabak ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması), - Bu standardın işaret ve numarası (TS/1898 şeklinde), - Ürün adı (Yazlık kabak), - Çeşidi (isteğe bağlı), - Sınıfı, - Boyu (Minyatür ve çiçekli yazlık kabaklarda aranmaz), - Minyatür ürün olup olmadığı (karışım ise her tipin orijini), - Üretim bölgesi veya yeri (isteğe bağlı), - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Net kütlesi (en az gr veya kg olarak) (isteğe bağlı), - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı). Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
27*	0709.9 9.90.00 .11	Bamya	TS/2 122 Taze Bamya - Kasım 1975 (T1: Temmuz 2011	

			dâhil)	
28*	0709.9 9.90.00 .13	Maydan oz	TS/1 816 Mayd anoz - Ocak 1975 (T1: Mart 2011 dâhil)	
29	0713.2 0.00.00 .19	Diğerleri (Nohut [garbanz os])	TS/1 42 Nohu t - Nisan 2008 (T1: Mart 2009 ve T2: Nisan 2010 dâhil)	1 Kapsam Bu standart, piyasaya kurutulmuş olarak arz edilen nohutları kapsar. Tohumluk, kabuğu soyulmuş ve kırık nohutları kapsamaz. 4.3.1 Sınıf Toleransları Bu madde hükümleri uygulanmaz. 4.3.2 Boy Toleransları Nohut partilerinde diğer boylardan olan tane karışımı kütlece en çok % 10'dur. 5.3.1 Rutubet Muhtevasının Tayini Rutubet muhtevasının tayini TS/1135 ISO/712'ye göre veya daha kısa zamanda sonuç alınan elektriksel iletkenliğe dayalı nem tayin cihazları ile de yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır. 6.2 Ambalajlama Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince nohudu iyi bir şekilde tutacak ve mevzuatına uygun nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz malzemeden hazırlanmış, ürünü iç ve dış zararlardan koruyabilecek özelliklerde olmalıdır. Ambalaj üzerine gerekli bilgilerin yazımında kullanılacak mürekkep, boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambak, zehirli veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Ambalajda yazılar basılı ise, baskı dış yüzeyde olmalı, ürünle temas etmemelidir. Ambalajlar büyük veya küçük tüketici ambalajları şeklindedir. Küçük tüketici ambalajları net 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg ve 5 kg olmalı, ancak 5 kg'ı geçmemelidir. Küçük tüketici ambalajları, yukarıdaki şartlara uygun daha büyük dış

			ambalajlara konulabilir. Büyük tüketici ambalajları 10 kg, 25 kg veya 10 kg'ın katları şeklinde olmalı ve net 50 kg'ı geçmemelidir. Her ambalaj veya partide görünen nohutlar o ambalaj veya partideki bütün ürünü temsil etmelidir. Pazar durumuna göre daha farklı ağırlıktaki ambalajlarda hazırlanabilir. <u>6.3 İşaretleme</u> Nohut ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağız açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır. - - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması), - Bu standardın işaret ve numarası (TS/142 şeklinde), - Malın adı (Nohut), - Tipi, - Çeşidi (isteğe bağlı), - Sınıfı, - Boyu, - Ürün yılı (beyana tabi), - Üretim tarihi (isteğe bağlı), - Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı), - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Brüt veya net kütlesi (en az kg veya gr olarak), - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı). Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir. Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgilerden malın adı, net kütlesi ve son tüketim tarihi bulunması yeterlidir.
30	0713.3 1.00.00 .19	Diğerleri	TS/141 Kuru Fasulye - Mayıs 2008 (T1: Haziran 2009, T2 <u>6.3 İşaretleme</u>

		(Vigna mungo [L.] Hepper veya vignaradiata [L.] wilczek türü fasulyeler)	: Nisan 2010 ve T3: Haziran 2012 dâhil)	Kuru fasulye ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır. - Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/141 şeklinde), - Malın adı (Kuru fasulye), - Çeşidi, - Sınıfı, - Boyu, - Ürün yılı (beyana tabi), - Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı), - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Brüt veya net kütlesi (en az, kg veya gr), - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı). Not – Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgilerden malın adı ve kütlesinin bulunması yeterlidir.
	0713.3	Diğerleri		

	2.00.00 .19	(Küçük kırmızı [Adzuki] fasulye) (Phaseolus veya Vigna Angularis)		Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.				
	0713.3 3.90.00 .00	Diğerleri (Adi fasulye, beyaz fasulye dâhil) (Phaseolus vulgaris)						
	0713.3 9.00.00 .19	Diğerleri						
	0713.9 0.00.00 .15	Barbunya						
31	0713.4 0.00.00 .12	Yeşil mercimek	TS/143 Mercimek (Kabuklu ve İç) - Nisan 2008 (T1: Mayıs 2009 ve T2: Nisan 2010 dâhil)	<u>3.1.4 Kalbur altı</u> Delik açıklıkları 3 mm olan yuvarlak delikli eleğin altına geçen mercimek tane ve parçalarıdır (Kırmızı iç ve yeşilimsi sarı iç mercimeklerin 3 mm'lik elek altına düşenleri kalbur altı sayılmayıp normal mercimek gibi işlem görür). <u>3.1.5 Diğer Çeşitlerden Taneler</u> Ambalaj üzerinde belirtilen çeşitten olmayan diğer çeşit mercimeklerdir. <u>3.2 Yabancı Madde</u> Mercimek taneleri arasında bulunan gözle görülebilen kendinden başka her türlü maddelerdir. <u>3.2.1 Yabancı Madde (Kabuklu Mercimek İçin)</u> Bu madde hükümleri uygulanmaz. <u>3.2.2 Yabancı Madde (İç Mercimek İçin)</u> Bu madde hükümleri uygulanmaz. <u>4.2.3 Sınıf Özellikleri</u> Mercimeklerin sınıf özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır. Çizelge 1 –Sınıf Özellikleri (% , kütlege, en çok)				
	0713.4 0.00.00 .13	Kırmızı mercimek		<table><tr><th></th><th colspan="2">Sınıflar</th></tr><tr><th>Özellikler</th><th>I</th><th>II</th></tr></table>		Sınıflar		Özellikler
	Sınıflar							
Özellikler	I	II						

				1. Rutubet Miktarı kütlece en çok %	14	14
				2. Yabancı Madde Miktarı¹ kütlece en çok %	0,5	1
				3. Kalbur altı Miktarı kütlece en çok % (kabuklu mercimekler için)	1	3
				4. Bozuk Tane Miktarı kütlece en çok %	1	3
				5. Kırık Tane Miktarı kütlece en çok %	3	5
				6. Diğer Çeşitlerden Karışma Oranı kütlece en çok %	5	10

5.1.3 Üretim Hatlarından Numune Alma

Bu madde hükümleri uygulanmaz.

5.3.1 Rutubet Muhtevasının Tayini

Rutubet muhtevasının tayini TS/1135 ISO/712'ye göre **veya daha kısa zamanda sonuç alınan elektriksel iletkenliğe dayalı nem tayin cihazları ile de** yapılır. Sonucun Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

6.2 Ambalajlama

Ambalâjlar ve kullanılacak malzemeler, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince mercimeği (kabuklu ve iç) iyi bir şekilde tutacak mevzuatına uygun nitelikte ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ürünü iç ve dış zararlardan koruyabilecek özelliklerde olmalıdır. Ambalâjda yazılar basılı ise, baskı dış yüzeyde olmalı, ürünle temas etmemelidir.

Ambalâjlar büyük veya küçük tüketici ambalâjları şeklindedir. Küçük tüketici ambalajları net 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 3 kg ve 5 kg olmalı, ancak 5 kg'ı geçmemelidir. Küçük tüketici ambalâjları, yukarıdaki şartlara uygun daha büyük dış ambalâjlara konulabilir. Büyük tüketici ambalâjları 10 kg, 25 kg veya 10 kg'ın katları şeklinde olmalı ve net 50 kg'ı geçmemelidir.

Ambalâjlar her türlü yabancı maddeden arı olmalı, rutubet ve koku çeken malzemedan yapılmamalıdır.

Her ambalaj veya partide görünen mercimekler o ambalaj veya partideki bütün ürünü temsil etmelidir.

Pazar durumuna göre daha farklı ağırlıktaki ambalajlarda hazırlanabilir.

6.3 İşaretleme

Mercimek ambalâjları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalâj, ağzı açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- **İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması),**

- Bu standardın işaret ve numarası (TS/143 şeklinde),

- Malın adı (Mercimek),

- Çeşidi,

- Sınıfı,

- Boyu,

			- Ürün yılı (beyana tabi), - Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı), - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Net veya brüt kütlesi (en az, kg veya gr), - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı), - Son tüketim tarihi veya raf ömrü. Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgilerden malın adı, net kütlesi ve son tüketim tarihi bulunması yeterlidir. Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.		
32	0713.4 0.00.00 .19	Diğerleri	TS/420 1 Sarı Merci mek (Kara Merci mek İçi) - Mart 2012 <u>3.2 Kusurlu Tane</u> Olgunlaşmamış, kısmen böcek yenikli, büzüşmüş, gelişme hatası olan sarı mercimek taneleridir. <u>3.3 Cilalanmış (Parlatılmış) Taneler</u> Sarı mercimeklerin yemeklik sıvı bitkisel yağlarla %2,5 oranını geçmemek üzere ince bir yağ tabakası meydana getirmek üzere parlatılmış taneler. <u>3.5 Yabancı Madde</u> Sarı mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeler ile 3 mm'lik yuvarlak delikli elek altına geçen mercimek tane ve parçaları da dâhil olmak üzere her türlü madde. <u>3.7 Diğer Çeşitlerden Taneler:</u> Diğer çeşitlerden taneler, sarı mercimekler arasında bulunan diğer fiğ ve mercimek türlerine ve bunların çeşitlerine ait tanelerle bunların kabuklarından ayrılmış içleridir. <u>3.8 Ürün Yılı</u> Sarı mercimeklerin hasat edildikleri yıl. İçinde bulunulan yıl elde olunan mercimekler ile daha önceki yıl veya yıllarda elde olunan mercimekler birbirine karıştırılmaz. Not- İçinde bulunulan yıldan daha önceki yıllara ait ürün, bayatlamış, genellikle parlak rengini yitirerek mat bir renk almış, buruşukluğu artmış olma nitelikleri ile içinde bulunulan yıl ürününden ayırt edilir. <u>4.1.1 Duyusal ve Fiziksel Özellikler</u> Sarı mercimeklerin duyusal ve fiziksel özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır. Çizelge 1 - Sarı mercimeklerin duyusal ve fiziksel özellikleri <table><tr><td>Özellik</td><td>Değer</td></tr></table>	Özellik	Değer
Özellik	Değer				

				Renk ve görünüş	Bütün, sağlam ve kendine has sarı renkte olmalı, gözle görülebilir küf içermemelidir.
				Tat ve koku	Yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
				Yabancı madde miktarı (kütlece) en çok	%1,5
				Rutubet miktarı (kütlece), en çok	%14
				Toplam kusurlu tane (kütlece), en çok	%5
				Kabuğu soyulmamış tane (kütlece), en çok	%3

			Bitkisel yağ (kütlece) en çok, (m/m)%	Sarı mercimekler, cilalanmak (parlatılmak) maksadıyla standardına uygun bir yemeklik bitkisel sıvı yağ ile % 2,5 oranını geçmemek şartıyla muamele edilebilir. Bitkisel yemeklik yağ dışında bir yağ ile muamele edilemez.
			Canlı veya ölü böcek ve böcek parçaları	Bulunmamalı
			Diğer çeşitlerden taneler, en çok	%3
5.1 Numune Alma Numune partiden alınır. Ambalajları aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan sarı mercimekler bir parti sayılır. 5.2.2 Duyusal ve Fiziksel Muayene Duyusal ve fiziksel muayene aşağıdaki yöntemle göre bakılarak, elle incelenerek, koklanarak,				

			tadılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır. Yabancı madde, kusurlu tane ve kabuğu soyulmamış tane tayini için alınan 100 gr mercimek numunesi 0,1 gr duyarlılıklı terazide tartılır. Tartılan numune beyaz renkli, düz bir zemin üzerine yayılır. Gözle incelenerek, yabancı madde, kusurlu tane ve kabuğu soyulmamış tane elle ve bir analiz pensi yardımı ile ayrılarak ayrı gruplar halinde tartılır ve sonuçlar kaydedilir. Ayrıca arta kalan numune TS/ISO/3310-2'ye uygun ve elek göz açıklığı 3 mm olan yuvarlak delikli elekten, TS/3479/ISO 2591-1'deki yöntemler uygulanarak geçirilir. Elekten geçen mercimek tane ve parçaları 0,1 gr duyarlılıklı terazide tartılarak kaydedilir. Elde edilen tartım sonuçları aşağıdaki bağıntı ile ayrı ayrı hesaplanır. Burada; N: Deney numunesinin miktarı, gr n: Ayrı ayrı olmak üzere yabancı madde, kusurlu tane, kabuğu soyulmamış tane ve 3 mm'lik elek altına geçen mercimek tane ve parçaları, gr'dır. Sonuçların Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır. <u>5.3.2 Bitkisel Yağ Muhtevası Tayini</u> Cilalanmış sarı mercimeklerde toplam yağ miktarı TS/765'e ve gerektiğinde cinsinin tayini TS/342 ve TS/894'e göre yapılır ve sonuçların Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır. <u>5.3.3 Mineral Yağ Tayini</u> Mineral yağ aranması, TS/5039'a göre yapılır ve standardın 8 no'lu işleminin sonunda çözücü buharlaştırıldıktan sonra kristalleştiricide parafin mumu kalıp kalmadığı kontrol edilir ve sonucun Madde 4.1.1'e uygun olup olmadığına bakılır. <u>6. Piyasaya Arz</u> Sarı mercimekler ambalajlı veya dökme olarak piyasaya arz edilir. <u>6.2 Ambalajlama</u> Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince sarı mercimeği iyi bir şekilde tutacak ve mevzuatına uygun nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz malzemeden hazırlanmış, ürünü iç ve dış zararlardan koruyabilecek özelliklerde olmalıdır. Ambalaj üzerine gerekli bilgilerin yazımında kullanılacak mürekkep, boya ve
--	--	--	--

			etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zambk, insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Ambalajda yazılar basılı ise, baskı dış yüzeyde olmalı, ürünle temas etmemelidir. Ambalajlar büyük veya küçük tüketici ambalajları şeklindedir. Küçük tüketici ambalajları 10 kg'ı geçmemelidir. Küçük tüketici ambalajları, yukarıdaki şartlara uygun daha büyük dış ambalajlara konulabilir. 10 kg'dan büyük ambalajlar, büyük tüketici ambalajları olarak kabul edilir. Her ambalaj veya partide görünen sarı mercimekler o ambalaj veya partideki bütün ürünü temsil etmelidir. <u>6.3 İşaretleme</u> Sarı mercimek ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır. - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması), - Bu standardın işaret ve numarası (TS/4201), - Ürün adı (Sarı mercimek), - Ürün yılı (beyana tabi), - Üretim yeri veya bölgesi (beyan esasına göre), - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Brüt veya net kütlesi (en az kg veya gr olarak), - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi. Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir. Küçük tüketici ambalajlarında ürünün adı, net kütlesi ve firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihinin bulunması yeterlidir.
33	0802.3 1.00.00 .00	Kabuklu cevizler	TS/1 275 Ceviz (Juglans regia L.) - Kabuklu - Nisan 2006 (T1: Haziran 2010 dâhil)

34	0802.3 2.00.00 .00	Kabuksu z cevizler	TS/1 276 Ceviz (Jugl ans regia L.) - İç - Tem muz 2006 (T1: Ocak 2010 ve T2: Hazir an 2012 dâhil)	
35	0802.2 1.00.00 .00	Kabuklu findıklar veya filbert (Corylus spp.)	TS/3 074 Kabu klu Fındı k - Kası m 2001 (T1: Nisan 2003, T2: Aralık 2003 ve T3: Tem muz 2010 dâhil)	<u>1.3.4 Mineral Saflık – AEK</u> Kabuklu fındığın tüketilebilen kısmında hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı 1 g/kg'dan fazla olmamalıdır. Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kabuklu fındık partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kabuklu fındığın anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir.
36	0802.2 2.00.00 .00	Kabuksu z findıklar veya filbert (Corylus spp.)	TS/3 075 İç Fındı k - Hazir an	<u>4.2.1 Genel Özellikler</u> İç fındıklar aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır: - Bütün olmalıdır. - Rutubet muhtevası % 6'dan fazla olmamalıdır.

			2012	- Temiz ve sağlam olmalıdır. - Yeterince gelişmiş olmalıdır. - İç fındıklarda, hidroklorik asitte çözünmeyen kül 1 g/kg'dan fazla olmamalıdır. Hidroklorik asitte (HCl) çözünmeyen kül analizi her iç fındık partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, iç fındığın anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılp durum tespiti yapılması gerekir.
37	0802.4 1.00.00 .00	Kabuklu kestane (Castan ea spp.)	TS/1 072 Kesta ne - Şuba t 1982 (T1: Aralık 1989 ve T4: Ocak 2001 dâhil)	
38	0802.5 1.00.00 .00	Kabuklu Antep fıstığı	TS/1 279 Kabu klu Ante p Fıstığ ı - Aralık 2006 (T1: Ocak 2011 dâhil)	<u>4.1.1 Gruplar</u> Kabuklu antepfıstıkları, meyve biçimlerine göre; - Tombul, - Sivri olmak üzere iki gruba ayrılır. Tombul ve sivri kabuklu antepfıstıkları birbirine karıştırılamaz.

39	0802.5 2.00.00 .00	Kabuksuz Antep fıstığı	TS/1 280 İç Antep Fıstığı - Aralık 2006 (T1: Mayıs 2009 ve T2: Haziran 2010 dâhil)	
40*	0804.2 0.10.00 .00	Taze incir	TS/1 813 Taze İncir - Aralık 1981 (T1: Mart 2011 dâhil)	
41	0804.2 0.90.00 .00	Kurutulmuş incir	TS/5 41 Kuru İncir - Aralık 2006 (T1: Haziran 2007, T2: Kasım 2010 ve T3: Ocak 2012)	<u>4.2.1 Genel Özellikler</u> Kuru incirler aşağıda bildirilen özellikleri taşımalıdır; - Bütün olmalıdır. (kuru incirin sap ve göz (ostiolum) uçları kesilmiş olabilir). Ayrıca, kuru incir pazarlama ve işleme özelliklerine uygun şekilde yarılmış olabilir (örneğin layer), - Sağlam olmalı, çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli, - Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli, - Yabancı tat ve koku olmamalı¹, - Gelişmenin hangi safhasında olursa olsun, ayrıca fümige edilsin veya başka yöntemlerle dezenfekte edilmiş olsun, canlı veya ölü böcek, kemiriciler ile diğer parazitler olmamalı, - Bozulmuş, yırtık, yarık olmamalı, - Aşırı kuru özellik göstermemeli, - Temiz, gözle görülebilir yabancı maddeden arı olmalı², - Küf ve fermente belirtisi bulunmamalıdır. Rutubet muhtevası %26'dan fazla olmamalıdır³. (Su vermek suretiyle yeniden yumuşatılmış kuru incirlerde % 37'den fazla rutubet

olmamalıdır. Ancak ürünün yeniden yumuşatıldığı hususu işaretlemeye belirtilmelidir.)

Kuru incirlerin taşıdıkları özellikler ve gelişme durumları ayrıca aşağıdaki şartlara uygun olmalıdır;

- Taşıma ve işleme şartlarına dayanıklı olmalıdır.

- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum (Pazar isteklerini karşılamaya elverişli durum) göstermelidir.

Kuru incirler, dezenfeksiyon veya koruyucu maddelerle muamele edilirse, bu işlem imalatçı ve ithalatçı ülkenin yönetmeliklerine uygun şekilde yapılmalıdır.

- Kuru incirlerin hidroklorik asitte (HCl) çözünmeyen kül içeriği 1 g/kg'dan fazla olmamalıdır. (hidroklorik asitte (HCl) çözünmeyen kül analizi her kuru incir partisi ihracatında uygulanmaz, kuru incirin anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durumun tespit edilmesi gerekir.)

1) Hafif kükürt dioksit (SO₂) kokusu anormal koku olarak değerlendirilmez.

2) Şeker ve un gibi katkı maddeleri yabancı madde sayılmaz. Bu maddeler ithalatçı ve imalatçı ülkenin yönetmeliklerine uygun olarak kullanılabilir.

3) Ancak ithalatçı ülkenin yönetmeliklerine uygun ise gerekli koruyucu maddelerle muamele edilmiş olan kuru incirlerde rutubet muhtevası % 30'a kadar olabilir.

4.3.1 Sınıf Toleransları

Sınıflara göre izin verilen özürlü kuru incirin kütlege yüzdesi Çizelge 2'ye uygun olmalıdır.

Çizelge 2 - Kuru İncirin Sınıf Toleransları

Özürler	Tolerans (1000 gr'lık bir birimde bulunmasına izin verilen özürlü kuru incirin kütlege yüzdesi)			Endüstriyel
	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II	
Böcek hasarlı, en çok	9,0	12,0	16,0	Serb est

				Yırtık, yarık, veya çatlak, aşırı kuru ve diğer benzer kusurlar, en çok	8,0	10,0	25,0	Serbest
				Küflü ve/veya fermente olmuş, en çok	3,0	4,0	5,0	Serbest
				Yabancı madde, en çok	0,5	0,5	0,5	2,0
				Toplam tolerans, en çok	10,0	15,0	30,0	Serbest
				Canlı böcekler, kurtlar ve diğer hayvansal parazitler için tolerans tanınmaz. Kuru incirde döllemeyi sağlayan ve nadiren meyve içinde kalmış, ölmüş incir arıcığı (Blastophaga psenes L.) bir kusur olarak kabul edilmez.				
42*	0804.4 0.00.00 .00	Avokado Armudu	TS/1 1305 Avokado - Aralık 2005 (T1: Haziran 2012 dâhil)					
43	0805.1 0.20.00 .00	Tatlı, taze portakal	TS/3 4 Turunçgil Meyveleri - Şubat 2007 (T1: Haziran 2012)	6.3 İşaretleme Turunçgil meyveleri ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması), - Bu standardın işaret ve numarası (TS/34 şeklinde), - Mamul adı (Turunçgil meyveleri),				

0805.2 0.10.00 .00	Klemanti n
0805.2 0.30.00 .11	Monreal e
0805.2 0.30.00 .12	Satsuma
0805.2 0.50.00 .00	Mandari n ve vilking
0805.2 0.70.00 .00	Tanjerin
0805.2 0.90.00 .00	Diğerleri (Mandari n [tanjerin ve satsuma dâhil]; klemanti n, vilking ve benzeri turunçgil melezler i
0805.4 0.00.00 .00	Greyfurt (Pomelol ar dâhil)
0805.5 0.10.00 .00	Limon (Citrus limon, Citrus limonum)
0805.5 0.90.00 .00	Tatlı limonlar (Citrus aurantifo lia, Citrus latifolia)

- Türü,

- Çeşidi (İsteğe bağlı),

- Sınıfı,

- Boyu (Ambalajlara dökme olarak konulmuş meyvelerde boy numarası **zorunlu**, katlar halinde **dizilmişlerde ise boy numarası isteğe bağlı ve/veya** meyve adedi **yazılmalıdır**. Dökme partilerde boylama çizelgesine uygun olarak arka arkaya alınan üç boy sırasına göre boylama yapılmış ise üst ve alt boy numaraları **yazılmalıdır**.)

- Difenilli veya benzeri bir kimyevi maddeli malzeme kullanılmış ise bunun belirtilmesi,

- Üretim yeri veya bölgesi (İsteğe bağlı),

- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,

- Net kütlesi (**en az kg veya gr olarak (isteğe bağlı)**),

- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı),

	0805.9 0.00.00 .11	Diğer taze turunçgil ler		Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.								
				<u>4.2.3 Boy Özellikleri</u> Sofralık üzümlerde boy özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır. Çizelge 1 - Sofralık Üzümlerde Boy Özellikleri <table><tr><td>Boy</td><td>Salkım kütlesi (g)</td></tr><tr><td>Boy I</td><td>? 500</td></tr><tr><td>Boy II</td><td>151 - 500</td></tr><tr><td>Boy III</td><td>? 150</td></tr></table> <u>7.2 İşaretleme</u> Sofralık üzümlerin piyasaya arz edildiği ambalajların üzerinde en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı olarak bulunmalı. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır. - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” anlamına gelen bir ibarenin yazılması), - Bu standardın işareti ve numarası (TS/101 şeklinde), - Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi, - Ürünün adı (sofralık üzüm), - Üretim bölgesi, yerel ismi veya çeşidi (isteğe bağlı), - Sınıfı, - Boyu (Sınıf 2 için aranmaz), - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, - Net kütlesi (en az kg) (isteğe bağlı), - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı), Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgilerden malın adı ve ambalaj ağırlığının bulunması yeterlidir. Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.	Boy	Salkım kütlesi (g)	Boy I	? 500	Boy II	151 - 500	Boy III	? 150
Boy	Salkım kütlesi (g)											
Boy I	? 500											
Boy II	151 - 500											
Boy III	? 150											
44	0806.1 0.10.00 .00	Sofralık, taze üzüm	TS/1 01 Sofra lık Üzü m - Hazir an 2012									
45	0806.2 0.30.00 .00	Kurutul muş Sultani	TS/3 411 Çekir	<u>Başlık</u> İngilizce başlık “ Seedless Dried Grape ” şeklinde kullanılır.								

Üzümü	deksi	3.5 Küflü Tane																			
	Z	Çıplak göz ile görülebilir derecede küf ihtiva eden üzüm tanesi.																			
	Kuru	<u>3.12 Bandırma Çözeltisi</u>																			
	Üzü	Bu madde hükümleri uygulanmaz.																			
	m -	<u>3.14 Ürün Yılı</u>																			
	Ocak	Üzümün hasat edildiği yıl.																			
	2011	<u>4.1.1 Gruplar</u>																			
		Üzümler hazırlanma şekillerine göre;																			
		- Ağartılmış,																			
		- Ağartılmamış (Naturel) bandırmazsız,																			
	- Ağartılmamış (Naturel) bandırmalı																				
	olmak üzere üç gruba ayrılır.																				
	<u>4.2 Özellikler ve Toleranslar</u>																				
	<u>4.2.1 Genel Özellikler</u>																				
	Üzümlerin genel özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.																				
	Çizelge 1 – Üzümlerin Genel Özellikleri																				
	<table><tr><th>Özellik</th><th>Değer</th></tr><tr><td>Renk, koku, tat ve görünüm</td><td>Kendine özgü renk, koku ve tat olmalı, yabancı koku ve tat ihtiva etmemeli, sağlam, bütün ve temiz olmalı (hafif yağ tadı ve kokusu; ağartılmış grup üzümelerde hafif kükürt kokusu yabancı koku ve tat sayılmaz).</td></tr><tr><td>Böcek</td><td>Canlı böcek, ölü böcek, kurt ve bunların kalıntıları bulunmamalı.</td></tr><tr><td>Yemeklik bitkisel sıvı yağ, %, (m/m), en çok</td><td>1,0*</td></tr><tr><td>Kükürtdioksit miktarı % (m/m), en çok</td><td>Ağartılmış üzümelerde % 0,20 (2000 mg/kg)</td></tr><tr><td>Rutubet miktarı % (m/m), en çok</td><td><table><tr><th>Ekstra</th><th>Sınıf I</th><th>Sınıf II</th><th>Endüstriyel</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>%20</td></tr></table></td></tr></table>	Özellik	Değer	Renk, koku, tat ve görünüm	Kendine özgü renk, koku ve tat olmalı, yabancı koku ve tat ihtiva etmemeli, sağlam, bütün ve temiz olmalı (hafif yağ tadı ve kokusu; ağartılmış grup üzümelerde hafif kükürt kokusu yabancı koku ve tat sayılmaz).	Böcek	Canlı böcek, ölü böcek, kurt ve bunların kalıntıları bulunmamalı.	Yemeklik bitkisel sıvı yağ, %, (m/m), en çok	1,0*	Kükürtdioksit miktarı % (m/m), en çok	Ağartılmış üzümelerde % 0,20 (2000 mg/kg)	Rutubet miktarı % (m/m), en çok	<table><tr><th>Ekstra</th><th>Sınıf I</th><th>Sınıf II</th><th>Endüstriyel</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>%20</td></tr></table>	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II	Endüstriyel				%20
Özellik	Değer																				
Renk, koku, tat ve görünüm	Kendine özgü renk, koku ve tat olmalı, yabancı koku ve tat ihtiva etmemeli, sağlam, bütün ve temiz olmalı (hafif yağ tadı ve kokusu; ağartılmış grup üzümelerde hafif kükürt kokusu yabancı koku ve tat sayılmaz).																				
Böcek	Canlı böcek, ölü böcek, kurt ve bunların kalıntıları bulunmamalı.																				
Yemeklik bitkisel sıvı yağ, %, (m/m), en çok	1,0*																				
Kükürtdioksit miktarı % (m/m), en çok	Ağartılmış üzümelerde % 0,20 (2000 mg/kg)																				
Rutubet miktarı % (m/m), en çok	<table><tr><th>Ekstra</th><th>Sınıf I</th><th>Sınıf II</th><th>Endüstriyel</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>%20</td></tr></table>	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II	Endüstriyel				%20												
Ekstra	Sınıf I	Sınıf II	Endüstriyel																		
			%20																		
	*Alıcı talep ettiğinde bu miktar % 2'ye kadar çıkarılabilir.																				
	<u>4.2.2 Grup ve Tip Özellikleri</u>																				
	Ağartılmış üzümler, kurutulmadan önce veya kurutulduktan sonra kükürt dioksitle ağartma işleminden geçirilmiş olmalıdır.																				

Üzümlerin tip özellikleri değerleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 2 - Ağartılmamış ve Ağartılmış Kuru Üzümlerin Tip Özellikleri

Tip	Renk Grubu Kütlege			
Ağartılmamış Tip No	I ¹	II ²	III ³	IV ⁴
7	5	15	65	
8	20	30	40	
9	40	44	14	
10	56	38	6	-
11	70	30	-	-
Ağartılmış Tip No				
7	10	20	55	
8	26	34	32	
9	45	11	12	
10	64	30	6	-
11	75	25	-	-

(1) Açık sarı veya buna yakın renkteki taneler

(2) Açık Kahverengi veya buna yakın renkteki taneler

(3) Koyu kahverengi veya buna yakın renkteki taneler

(4) Siyah renkli taneler

Not a) - Standart puanlar ve toleranslar arasında kalmak kaydıyla her tipteki renk yüzdeleri değişebilir.

Not b) - Standart puanın hesaplanması için:

- 7 ve 8 numaralı tiplerin renk gruplarında verilen değerlerle sırasıyla 0, 5, 10 ve 15 değerleriyle çarpılarak

- 9 numaralı tipin renk katsayıları, sırasıyla 0, 5, 15, 20 değerleriyle çarpılarak, 10 ve 11 numaralı tipin renk katsayıları da sırasıyla 1, 5, 15, 30 değerleriyle çarpılarak standart puan bulunur.

4.2.3 Sınıf Özellikleri ve Toleransları

Üzümlerin sınıf özellikleri kabul edilebilir kusurlar ve yabancı madde muhtevası yönünden Çizelge

3 ve Çizelge 4'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 3 – Üzümlerin Kütlege ve Sayıca Kabul Edilen Tolerans Değerleri

Kabul edilebilir kusur	Kabul edilen toleranslar		
	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II
Tane sapı, sayıca en çok, %	1	2	3
Gelişmemiş tane kütlege en çok, %	1	2	3
Kusurlu tane kütlege, en çok, %	1	2	3
Şekerlenmiş tane kütlege, en çok, %	8	12	15
Küflü tane kütlege, en çok, %	0,5	1	1,5
Çekirdekli tane sayıca, en çok, %	2	2	2

Not - Endüstriyel **sınıfta** kabul edilebilir kusur aranmaz. **Endüstriyel sınıf, kalbur altı ile diğer sınıflara giremeyecek kadar özürlü olan kuru üzümlerden oluşur (Bu sınıfta diğer sınıflardan % 10 oranında bulunabilir).**

Çizelge 4 – Üzümlerin Kütlege ve Sayıca Yabancı Madde Tolerans Değerleri

Yabancı madde	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II	End üstriyel
İstenmeyen bitkisel yabancı maddeler (adet), en çok	1	2	4	Toplam (Kütlece % 2)
Üzüme ait yabancı maddeler (adet), en çok	6*	12	24	
Bitkisel kökenli olmayan yabancı maddeler (kütlece, %), en çok	0,5	1	2	

* Ekstra sınıfta, çekirdeksiz kuru üzüme ait 10 mm'den büyük yabancı maddeler birden fazla olamaz.

4.2.4 Boy Özellikleri

Her kalite sınıf için uygun olan boylama, 100 gr'daki azami tane sayısına göre yapılır. Bu boyar, Çizelge 5'te verilen değerlere uygun olmalıdır.

Çizelge 5 – Tane Sayısına Göre Üzüm Boyları

Çok iri	İri	Orta	Küçük	Çok küçük (Small - Small)
(Jumbo)	(Standart)*	(Medium)	(Small)	
100 g'daki tane adedi				
260'a kadar	261-350	351-500	501-650	651+

* Standart boyda çekirdeksiz kuru üzümlerin en az % 98'i, 7 mm'lik kalburun üzerinde kalacak irilikte olmalıdır.

5.1 Numune Alma

Numune partiden alınır. Grubu, tipi, sınıfı, boyu **ve ambalajları** aynı olan ve bir defada muayeneye sevk edilen üzümler bir parti sayılır.

5.3.1 Yabancı Madde Tayini

12,5 kg'lık ambalajlarda kütlece ve sayıca yabancı madde tayini, Madde 5.1'e göre ayrılan numune ambalajlar üzerinde, dökme endüstriyel **ve küçük tüketici ambalaj partilerinde** paçal numune üzerinde yapılır. Bu muayene için üzümler temiz ve açık renkli bir yüzeye serilir, yabancı maddeleri dikkatle ayrılarak tartılır ve numune miktarına göre kütlece ve sayıca oranı bulunur ve sonuçların Madde 4.2.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.6 Potasyum Karbonat Tespiti

Bu madde hükümleri uygulanmaz.

5.3.7 Okratoksin A tayini

Bu madde hükümleri uygulanmaz.

6.2 Ambalajlama

Üzüm ambalajları yeni, temiz, kuru, kokusuz, içindeki malın özelliklerini bozmayan ve mevzuatına uygun malzemeden yapılmalıdır. Ambalajların net kütlesi 15 kg'ı geçmemelidir. İsteğe uygun çeşitli boyutlardaki küçük ambalajlar, bunları koruyacak, yukarıdaki şartlara uygun daha büyük dış ambalajlara konulabilir. Ekstra, I. Sınıf ve II. Sınıf üzümler çuval veya torba ambalajlara konulmaz. Endüstriyel **sınıf** üzümler çuval veya torba ambalajlara konulur. Endüstriyel **sınıf** üzüm ambalajlarının kütleleri 15 kg'dan az olamaz. Küçük tüketici ambalajlarında 1000 gr'a kadar olanlarda $\pm$ % 2, kütle toleransı istenir.

6.3 İşaretleme

Üzüm ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağız açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- **İmalatçı, imalatçı-ihracatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk malı" ibaresinin yazılması),**

- Bu standardın işaret ve numarası (TS/3411 şeklinde),

- Ürünün adı (Çekirdeksiz kuru üzüm),

- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,

- Grubu (Ağartılmışlarda, üzümün ağartıldığına ait işaret),

- Tip numarası (Tip 9 gibi) (Ağartılmamış bandırmazsız üzümlerde aranmaz),

- Sınıfı (Ekstra, Sınıf I, Sınıf II ve Endüstriyel şeklinde) veya (İhraç mallarında Ekstra için Grade

				A, Sınıf I için Grade B, Sınıf II için Grade C şeklinde yazılabilir) - Boyu (Çok iri, iri, orta, küçük, çok küçük şeklinde) veya (İhraç mallarında Jumbo, standart, medium, small, small - small şeklinde yazılabilir), - Net kütlesi (gr veya kg), - Ürün yılı ve orijin ülke (İsteğe bağlı, bölge, yöre, mahal olarak), - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi (Büyük ambalajlarda isteğe bağlı). Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir. Endüstriyel sınıfta grup, boy ve tip numarası aranmaz. Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgilerden yalnız malın adı, net kütlesi ve son kullanma tarihinin bulunması yeterlidir.
46	0806.2 0.90.00 .00	Diğerleri (Kurutulmuş)	TS/3 410 Çekirdekli Kuru Üzümler - Nisan 1979 (T1: Mayıs 1989 ve T2: Temmuz 2010 dâhil)	
47*	0807.1 1.00.00 .00	Karpuzlar	TS/1 132 Karpuz - Şubat 2007 (T2: Kasım 2010 dâhil)	
48*	0807.1 9.00.00 .00	Diğerleri (Kavunlar)	TS/1 073 Kavun - Şubat 2007	<u>4.1.3 Boylar</u> Kavunlar, kütlelerine veya ekvatorial çaplarına göre; küçük, orta, büyük olmak üzere üç boya ayrılır. Bu madde hükümleri 60-70 mm büyüklükte

			(T1: Haziran 2010 dâhil) iken toplanarak turşu yapımında kullanılmak üzere ihraç edilecek yeterince gelişmemiş ve olgunlaşmamış kırkağaç çeşidi kavun partilerinde uygulanmaz. <u>4.2.1 Genel Özellikler</u> Kavunlar; - Bütün (tam) olmalı, - Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli), - Temiz olmalı (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalı), - Taze görünümlü olmalı, - Böcek ve böcek zararları bulunmamalı, - Sert olmalı dır. Bunlarda; - Yabancı tat ve koku, - Anormal dış nem (gözle görülebilir ıslaklık) bulunmamalıdır. - Ürünün durumu, pazara hazırlama ve ulaşım biçim ve şartlarına dayanıklı, - Gönderildikleri yerlerde pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte bulunmalıdır. Kavun, yeterli olgunluk göstermeli ve yeterli gelişmişlikte olmalıdır.¹ Bu madde hükümleri 60-70 mm büyüklükte iken toplanarak turşu yapımında kullanılmak üzere ihraç edilecek yeterince gelişmemiş ve olgunlaşmamış Kırkağaç çeşidi kavun partilerinde uygulanmaz.
--	--	--	--

				¹⁾ Yeterli olgunluk ve yeterli gelişmişlik, kavunun meyve etinin orta noktasının en az 8 briks değerine sahip olması ile de tespit edilebilir. Kavun meyveleri gerçek iriliklerine geldikten sonra olgunlaşmaya başlarlar. Olgun meyvelerin saplarının dala bağlandığı yerde bulunan iki küçük kulakçık kurur. Meyve ağırlaşır. Dip kısmında hafif bir yumuşama ve koku başlar. Kabuk rengi çeşide özgü rengini alır ve parlaklaşır. Tam olgunluğa erişmeden hasat edilen meyveler şeker içeriği, aroma ve tat gibi kalite özelliklerini kazanamazlar. Hasada gelmiş meyveler bitki üzerinde uzun süre bırakılırlarsa şeker miktarı düşer, meyveler yumuşar, taşıma ve saklamaya dayanıklılığı azalır. Tam olgunluğa gelmiş meyveler saplarından elle kopararak veya bıçakla kesilerek hasat edilmelidir.
49*	0808.1 0.80.00 .11 0808.1 0.80.00 .13 0808.1 0.80.00 .14 0808.1 0.80.00 .19	Golden cinsi elma Starking elma Starkrim son elma Diğerleri (Elma)	TS/100 Elma - Ocak 2007 (T1: Haziran 2010 dâhil)	
50*	0808.3 0.90.00 .00	Diğerleri (Armut)	TS/184 Armut - Mart 2007 Standardı (T1: Haziran 2012 dâhil)	
51*	0808.4 0.00.00 .00	Ayva	TS/1817 Ayva - Ocak 1975 (T1: Mart 2011 dâhil)	
52*	0809.1 0.00.00 .00	Kayısı (Zerdali dâhil)	TS/791 Kayısı - Haziran 2010	4.2.3 Boy Özellikleri Kayısılarda boy, sap çukuru ile meyvenin uç kısmı arasındaki uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre (mm olarak) olmalıdır. Ekstra ve Sınıf I kayısılarda boylama zorunludur. Kayısıların boy özellikleri En küçük çap; Ekstra sınıflama 35 mm'den, Sınıf I ve Sınıf II'de ise 30 mm'den az olamaz. Bir ambalaj içerisinde bulunan aynı boy kayısılar

				arasında kabul edilen çap farkı Ekstra sınıf için en çok 5 mm, Sınıf I ve Sınıf II (boylama yapılmış ise)’de ise en çok 10 mm’dir. Boylama yapılmamış Sınıf II için bir ambalaj içerisinde bulunan aynı boy kayısılar arasında kabul edilen çap farkı aranmaz.
53*	0809.2 1.00.00 .00	Vişne (Prunus cerasus)	TS/7 93 Kiraz ve Vişne - Mart 2008 (T1: Tem muz 2011 dâhil)	
54	0809.3 0.90.00 .00	Diğerleri (şeftali)	TS/4 2 şeftal i - Mart 2007 (T1: Kası m 2011 dâhil)	6.3 İşaretleme şeftali ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine “Türk Malı” ifadesi eklenmelidir), - Bu standardın işaret ve numarası (TS/42 şeklinde), - Ürünün adı (şeftali), - çeşidi,(isteğe bağlı), - Sınıfı, - Boyu, - Üretim yeri veya bölgesi, - Meyve eti rengi, - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Net kütlesi (kg olarak) (isteğe bağlı), - Meyve eti rengi (isteğe bağlı),

				- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı). Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
55*	0809.4 0.05.00 .11 0809.4 0.05.00 .13 0809.4 0.05.00 .19	Can eriği Mürdüm eriği Diğer erikler	TS/7 92 Erik - Şubat 2007 (T1: Tem muz 2010 dâhil)	
56	0810.1 0.00.00 .00	Çilek	TS/1 85 Çilek - Mart 2008	<u>6.3 İşaretleme</u> Çilek ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması), - Bu standardın işaret ve numarası (TS/185 şeklinde), - Ürün adı (Çilek), - Çeşidi, - Sınıfı, - Boyu, - Üretim bölgesi veya yeri (isteğe bağlı), - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Net kütlesi (isteğe bağlı), - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı). Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
57*	0810.5 0.00.00 .00	Kivi	TS/1 1306 Kivi- Aralık 2005 (T1:K asım 2010 dâhil)	

58*	0810.9 0.75.00 .11	Nar	TS/4 953 Nar - Kası m 1986 (T1: Ocak 2003 ve T2: Hazir an 2012)	
59	0813.1 0.00.00 .00	Kurutul muş Kayısı (Zerdali dâhil)	TS/4 85 Kuru Kayıs ı - Aralık 2008	3.13 Sıcak Zararları ve Güneş Yanığı Meyvenin görünüşüne, lezzet ve kokusuna, tüketimine etki yapan ve kurutma esnasında meydana gelen aşırı derecede sıcağa maruz kalma veya güneş yanığının sebep olduğu zarar. 4.2.1 Genel Özellikler Kuru kayısılar; - bütün olmalı (çekirdeğin çıkartılması ve kurutulmadan önce uzunlamasına iki parçaya bölünmüş olması bütünlüğü bozmaz), - sağlam olmalı, - haşere, kurt ve diğer zararlıların bıraktığı gözle görülür izlerden ve her türlü canlı kurt ve böcekten arı olmalı, - yeterli olgunluğa sahip meyvelerden hazırlanmış olmalı, - yabancı tat ve/veya kokudan arı olmalı¹, - fermantasyona uğramamış olmalı, - küflenme belirtisi göstermemeli, - etli olmalı, ürün elastiki veya yumuşak etli ve çekirdek evi çok az rutubetli olmalı, - anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) ihtiva etmemelidir. Su vermek suretiyle yeniden yumuşatılmış kuru kayısılarda % 37'den fazla rutubet olmamalıdır. Ancak ürünün yeniden yumuşatıldığı hususu işaretlemeye belirtilmelidir. Kuru kayısıların rutubet muhtevası, yeniden yumuşatılmış kuru kayısılar hariç, % 25'ten fazla olmamalıdır. Kuru kayısıların hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevası, 1 gr/kg'dan fazla olmamalıdır. Koruyucu maddeler ithalatçı ülkenin yönetmeliklerine göre kullanılabilir. Yeniden yumuşatılmış olan kuru kayısılar, normal olarak koruyucu madde ihtiva edebilir. Kuru kayısılar; taşınmaya ve teknolojik işlemeye dayanıklı ve taşınma sonucunda istenilen özelliklere sahip olmalıdır.

¹⁾ Hafif kükürt dioksit kokusu (500 ppm'den az) yabancı koku sayılmaz.

4.2.2.2 Kükürtlenmiş Kuru Kayısılar

Bu kuru kayısılar, kurutmadan önce veya kurutmadan sonra kükürtlenmiş olmalı, bunlarda kükürt dioksit oranı **2500 ppm'i** geçmemelidir².

²⁾ İhracatta alıcı ülke mevzuatına göre bu oran değişebilir.

4.2.4.1 Ekstra

Bu sınıfa giren kuru kayısılar en iyi kalitede olmalı, bunlar **ticari tipinin** bütün özelliklerini taşımalıdır. Ekstra sınıf kuru kayısılar renk bakımından yeterince birörnek olmalıdır^{3,4}. Bu sınıfa giren kuru kayısılar, ürünün genel görünümünü, kalitesini, muhafaza kalitesini, ambalaj içindeki sunumunu etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar hariç, her türlü kusurdan arî olmalıdır.

Not: Uzunlamasına iki parçaya ayrılmış (yarım) tipindeki kuru kayısılar ekstra sınıf olarak hazırlanamaz.

^{3,4)} Kükürt dioksit ile muamele edilmemiş kuru kayısılarda koyu kahverengine dönüşen siyahımsı lekeler kusur olarak kabul edilemez.

4.2.5 Boy Özellikleri

Kuru kayısıların, 1 kg'daki meyve sayısına göre belirlenmiş olan boy özellikleri Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1 - Kuru Kayısıların Boy Özellikleri

Boy	Çekirdekli (bütün) adet/kg	Çekirdeksiz (bütün) adet/kg	Uzunlamasına iki parçaya ayrılmış (yarım) adet/kg
1	80'e kadar	100'e kadar	200'e kadar
2	81 - 100	101 - 120	201 - 240
3	101 - 120	121 - 140	241 - 280
4	121 - 140	141 - 160	281 - 320
5	141 - 160	161 - 180	321 - 360
6	161 - 180	181 - 200	361 - 400

				Fermantasyon	1	3	5	Aranmaz
				Yabancı madde (çekirdekleri çıkarılmış meyvelerde çekirdek bulunması hariç)*	0,5	0,75	1	2
				b) Toplam toleransa dâhil olmayan azami kusurlar				
				Çekirdekleri çıkarılmış meyvelerde bulunan çekirdek	1	1	2	3
				Bütünde ve yarımda parça meyve bulunuşu	1	2	5	Aranmaz
				Ham meyve bulunuşu	2	4	6	Aranmaz
				* Yabancı madde toleransı içinde metal, cam ve benzeri sert madde parçalarına müsaade edilmez.				
				5.1 Numune Alma				
				Numune partiden alınır. Grubu, tipi, sınıfı, boyu, ürün yılı, menşei ve ambalajı aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan kuru kayısılar bir parti sayılır.				
				5.1.1 Büyük Ambalajlardan Numune Alma				
				Kuru kayısı numunesi, Çizelge 4'te belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarına göre karşılığında gösterilen sayıda (n) olmak üzere partiden geliş güzel ayrılacak ambalajların her birinin çeşitli yerlerinden (üst, orta, alt) alınacak 1000'er gr'lık kuru kayısıların bir araya getirilip iyice karıştırılmasından elde				

edilecek parça numuneden 1000'er gr'lık 4 takım olarak oluşturulur. Muayene ve deneyler bu numuneler üzerinde yapılır.

Ancak, yabancı madde ve bir örneklik tayini, numune alınmak üzere ayrılan birim ambalajların her biri üzerinde yapılır. Dökme endüstriyel partilerde ise yabancı madde tayini paçal numunenin tamamı üzerinde yapılır.

Numune alınmak üzere ayrılacak ambalajlar parti içerisinden olabildiği kadar geliş güzel seçilmelidir.

Partiyi oluşturan birim ambalajlar birden başlayarak 1, 2, 3.....N şeklinde numaralanır. Herhangi bir ambalajdan başlayarak ambalajlar 1, 2, 3.... şeklinde "N/n = r" kadar sayılır. (N/n) bir tam sayı değilse (r) tam sayıya tamamlanır ve (r)'inci ambalaj numune olarak ayrılır. Sayma ve ayırma işlemi Çizelge 6'e göre ayrılması gereken numune sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Burada:

N: Parti içerisindeki ambalaj sayısı,

n: Numune olarak ayrılacak ambalaj sayısı,

dır.

Çizelge 4 - Numune Alınmak Üzere Ayrılacak Ambalaj Sayısı

Partideki Ambalaj Sayısı	Numune Alınmak Üzere Ayrılacak Ambalaj Sayısı
(N)	(n)
2 - 15	2
16 - 50	3
51 - 150	5
151 - 500	8
501 - 3200	13
3201 - 35000	20

5.1.2 Küçük Tüketici Ambalajlarından Numune Alma

Küçük tüketici ambalajlarından alınacak kuru kayısı numunesi için Çizelge 6'da belirtildiği şekilde önce bu ambalajların içinde bulundukları büyük ambalajlar ayrılır. Ayrılan büyük ambalajların içerisindeki küçük tüketici ambalajların toplam sayısı, parti büyüklüğü (N) kabul edilerek yine Çizelge 6'da karşılarında gösterilen numune sayısı (n) kadar küçük tüketici ambalajı gelişi güzel ayrılır. Ayrılan bu ambalajlar açılarak içlerindeki kuru kayısıların bir araya getirilip iyice karıştırılır. Elde olunan paçaldan 1000'er g'lık 4 takım numune ayrılır. Muayene ve deneyler bu numuneler üzerinde yapılır. Yabancı madde tayini numune olarak ayrılan küçük ambalajların açılıp içerisindeki kuru kayısıların bir araya getirilerek iyice karıştırılmasından elde olunan paçal numunenin tamamı üzerinde, bir örneklik tayini ise numune olarak ayrılan küçük ambalajların her biri üzerinde ayrı ayrı yapılır.

5.2.2 Kuru Kayısının Muayenesi

Kuru kayısıların muayenesi, **bakılarak (gerektiğinde açılarak), ellenerek, koklanarak, tadılarak, sayılarak, tartılarak ve gerektiğinde Madde 5.3'teki deneyler uygulanarak yapılır** ve sonucun Madde 4.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3.2.2 Cihaz ve Malzemeler

Genel laboratuvar cihaz ve malzemeleri ile özellikle aşağıdakiler:

5.3.2.2.1 Etüv, 70°C ± 1°C'ta, 100 mmHg basınca ayarlanabilen,

5.3.2.2.2 Kurutma kabı, kapaklı, aşınmaya dayanıklı metalden yapılmış, yaklaşık 8,5 cm çapında,

5.3.2.2.3 Öğütme değirmeni, elle çalıştırılan veya mekanik olarak çalışan,

5.3.2.2.4 Desikatör, etkili bir nem çekici ihtiva eden,

5.3.2.2.5 Analitik terazi, 0,01 g yaklaşımla tartım yapabilen,

5.3.2.2.6 DFA cihazı, hızlı veya rutin rutubet ölçebilen.

5.3.4 Yabancı Madde Tayini

Büyük ambalajlı partilerde yabancı madde tayini Çizelge 4'e göre ayrılan ambalajlar üzerinde, küçük tüketici ambalajlar üzerinde ise paçal numune üzerinden yapılır.

6.1 Birörneklik

Bir ambalaj içerisindeki kuru kayısılar **menşe, kalite ve boy (endüstriyel sınıf hariç)** bakımından birörnek olmalıdır. Ekstra sınıftaki meyveler renk bakımından da birörnek olmalıdır.

Her ambalajda görünen kuru kayısılar o ambalajdaki meyvelerin tamamını temsil etmelidir.

6.2 Ambalajlama

Kuru kayısılar yeni, temiz, kuru, kokusuz, içindeki malın özelliklerini bozmayan ve sağlığa zarar vermeyen ambalajlar içinde piyasaya arz edilir. Küçük ambalajlar sevkiyatta bunları koruyacak yukarıdaki şartlara uygun daha büyük ambalajlara konulur. Natürel ve kükürtlü kayısılarda ambalajlar net 25 kg'ı geçemez. Yalnız endüstriyel kuru kayısılarda istenirse, 100 kg'dan fazla olmamak üzere, yeni çuval ve torbalara da müsaade edilir. Ambalajların içerisine kuru kayısıları koruyacak uygun bir örtü konulmalıdır.

Basılı ambalaj kullanıldığında yazılı kısmın dışarı gelmesine ve ürüne değmemesine özen gösterilmeli, kullanılacak mürekkep ve yapıştırıcılar sağlığa zararlı olmamalıdır.

6.3 İşaretleme

Kuru kayısı ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde kapatılmalıdır.

- Firmanın adı ve adresi veya varsa ticari unvanı,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS/485 şeklinde),
- Ürünün adı (Kuru kayısı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Grubu,
- Tipi (Endüstriyel sınıfta aranmaz),
- Sınıfı (Sınıf I Fancy, Sınıf II Choice olarak yazılabilir),
- Boyu (Endüstriyel sınıfta aranmaz),
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Net kütlesi (gr veya kg olarak),
- Menşei,
- Ürün yılı,
- **Rehidratasyon (Uygulanmışsa),**
- **Koruyucu madde (Kullanılmışsa),**
- Firmaca tavsiye edilen raf ömrü veya son kullanma tarihi.

Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir. Küçük ambalajlarda bu bilgilerden malın adı, net miktarı ve son tüketim tarihinin bulunması yeterlidir.

6.4 Muhafaza ve Taşıma

- Kuru kayısı ve içinde kuru kayısı bulunan ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda ve

				taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. - İçinde kuru kayısı bulunan ambalajlar gölgede tutulmalı çiğ, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır. - Kuru kayısılar, işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır. - İçlerinde kuru kayısı bulunan ambalajlar yağmur, kar, güneş ve rüzgâr altında tutulmamalı; bu şartlarda taşıtlara yükletilip boşaltılmamalıdır. Kuru kayısılar, taşıtlara yükletilinceye kadar iyi havalandırılmış gölge yerlerde bekletilmelidir. - Kuru kayısı taşıyan araçlar açıkta fazla bekletilmemeli, gölge bir yerde tutulmalıdır.
60	0910.9 9.91.00 .11	Mahlep	TS/1 049 Mahl ep - Mart 1979 (T1: Hazir an 1984 ve T2:K asım 2010 dâhil)	
61	1106.3 0.90.00 .12	İncir ezmesi	TS/5 42 İncir Ezme si - Ağust os 1989 (T1: Kası m 2010 dâhil))	<u>1.1 Sınıflar</u> Bu madde hükümleri uygulanmaz. <u>1.2.2 Sınıf Özellikleri</u> Bu madde hükümleri uygulanmaz. <u>3.2 İşaretleme</u> İncir ezmesi ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında, açılıp kapatıldığı belli olmalıdır. - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa

			adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması), - Bu standardın işaret ve numarası (TS 542 şeklinde), - Ürünün adı (İncir ezmesi), - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri, - Net kütlesi (en az g veya kg olarak), - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı). Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
62	1202.4 1.00.00 .00	Diğerleri (Kabuklu yer fıstığı)	TS/3 10 Yer Fıstığı (Kabuklu ve İç) - Aralık 1987 (T1: Kasım 2011)
	1202.4 2.00.00 .10	İnce zarı alınmış kabuksuz yer fıstığı (kırılmış olsun olmasın)	
	1202.4 2.00.00 .90	Diğerleri (Kabuksuz yer fıstığı [kırılmış olsun olmasın])	
63	1404.9 0.00.92 .14	Palamut	TS/1 016 Palamut ve Palamut Tırnakları - Şuba
	1404.9 0.00.92 .15	Palamut tırnağı	

			t 1975	
				<u>2.1 Numune Alma</u> <u>2.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir. <u>2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma</u> Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan soya yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden
64	1507.9 0.90.00 .00	Diğerleri (Soya yağı- yemeklik)	TS/8 90 Yem eklik Soya Yağı - Nisan 2003 (T1: Ocak 2011 dâhil)	

numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan soya yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büyüklüğü	Numune Büyüklüğü
(N)	(n)
25'e kadar	2
26 – 150	3
121 – 1200	5
1201 – 35000	8
35000 ve yukarısı	13

Soya yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

			Ayrılan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır. <u>2.1.4 Deney Numunesi</u> Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. <u>3.2 İşaretleme</u> Yemeklik Soya yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/890 şeklinde)(isteğe bağlı), - Mamulün adı, - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
65	1508.9 0.90.00	Diğerleri (Yer	TS/8 91 <u>2.1 Numune Alma</u>

	.00	fıstığı yağı- yemeklik)	Yem eklik Yer Fıstığı I Yağı - Aralık 1970 (T1: Nisan 2011 dâhil)	<u>2.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir. <u>2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma</u> Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan yer fıstığı yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen
--	-----	-----------------------------------	---	--

gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan yer fıstığı yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büyüklüğü	Numune Büyüklüğü
(N)	(n)
25'e kadar	2
26 – 150	3
121 – 1200	5
1201 – 35000	8
35000 ve yukarısı	13

Yer fıstığı yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

Ayrılan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1

			litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır. <u>2.1.4 Deney Numunesi</u> Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. <u>3.2 İşaretleme</u> Yemeklik Yer Fıstığı yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/891 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı, - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
66	1509.1 0.10.00 .00	Lampant zeytinya ğı	TS/3 41 Yem eklik <u>1 Kapsam</u> Bu standart yemeklik zeytinyağını kapsar. Ham zeytinyağını kapsamaz. Standardın 4.3.1 Duyusal ve Fiziksel Özellikler

		Zeytinyağı - Ocak 2011 (T1: Nisan 2012 dâhil)	ve 4.3.2 Kimyasal Özellikler__maddeleri uyarınca yapılan analizlere göre yemeklik zeytinyağı olmadığı tespit edilen yağlar kapsam dışı olarak değerlendirilir. Not - Bu standart metninde bundan sonra “yemeklik zeytinyağı” terimi yerine “zeytinyağı” terimi kullanılmıştır. <u>4.3.2 Kimyasal Özellikler</u> - Çizelge 2 – Zeytinyağının Kimyasal Özellikleri tablosunda; çeşnili zeytinyağlar için “Rutubet ve uçucu madde, % (m/m), en çok” değeri % 1 ve “Çözünmeyen safsızlıklar, %(m/m), en çok” değeri % 1 olacak şekilde uygulanmalıdır. <u>5.1 Numune Alma</u> <u>5.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir. <u>5.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma</u> Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan zeytinyağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir’den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı
--	--	--	---

ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

5.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan zeytinyağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büyüklüğü	Numune Büyüklüğü
(N)	(n)
25'e kadar	2
26 – 150	3
121 – 1200	5
1201 – 35000	8
35000 ve yukarısı	13

Zeytinyağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılığında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

Ayrılan numunelerden Madde 5.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır.

5.1.4 Deney Numunesi

Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır.

5.2.2.Ambalaj Muayenesi

Ambalaj muayenesi, TS 11359'a göre yapılır ve sonucun Madde 6.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

Ambalajların içinde bulunan yağ miktarı kontrolü net kütle üzerinden yapılır. Bazı ambalajlarda noksanlık görülmesi halinde gelişigüzel ayrılan 10 adet ambalajın net kütlelerinin ortalamasına göre işlem yapılır.

6.2 İşaretleme

Yemeklik zeytinyağların piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, **okunabilecek**, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu

1509.1 0.90.00 .11	Net ağırlığı 1 kg'a kadar olan hazır ambalajl arda olanlar
1509.1 0.90.00 .12	Net ağırlığı 1-2 kg arası olan hazır ambalajl arda olanlar
1509.1 0.90.00 .13	Net ağırlığı 2-5 kg arası olan hazır ambalajl arda olanlar
1509.1 0.90.00 .14	Diğerleri
1509.9 0.00.00 .14	Net ağırlığı 1 kg'a kadar olan hazır ambalajl arda olanlar

büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır:

- İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir),

-Bu standardın işaret ve numarası (TS/341 şeklinde) **(isteğe bağlı)**,

- Mamulün adı, sınıfı ve türü **(sınıf ve tür adları aynı ise biri yeterlidir)**,

- Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur **ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.**),

- Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az ml, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir),

-Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği **(isteğe bağlı)**,

- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,

	1509.9 0.00.00 .15	Net ağırlığı 1-2 kg arası olan hazır ambalajl arda olanlar		- Çeşni maddesi eklenmişse, çeşni maddesinin adı (örneğin, kekikli naturel sızma zeytinyağı)
	1509.9 0.00.00 .16	Net ağırlığı 2-5 kg arası olan hazır ambalajl arda olanlar		Naturel zeytinyağları hariç zeytinyağı ambalajlarına yöresel menşei adı yazılmamalıdır.
	1509.9 0.00.00 .18	Diğerleri		Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
	1516.2 0.91.00 .14	Zeytinyağı		Not: Zeytinyağı türlerinin bazı yabancı dillerdeki karşılıkları Ek A'da verilmiştir.
67	1510.0 0.90.00 .11	Prina yağı	TS/5 269 Prina Yağı - Nisan 2005 (T1: Aralık 2008 ve T2: Nisan 2011 dâhil)	<u>1.2.2 Diğer Fiziksel ve Kimyasal Özellikler</u> “Çizelge 1- Prina Yağının Fiziksel Özellikleri” adlı çizelgede yer alan “Sterol bileşimi (Toplam sterolün kütlece yüzdesi)” ifadesi “3Sterol bileşimi (Toplam sterolün kütlece yüzdesi)” şeklinde; “Toplam sterol, mg/kg, en az” ifadesi, “3Toplam sterol, mg/kg, en az” şeklinde; “Stigmastadienler, mg/kg, en çok” ifadesi “3Stigmastadienler, mg/kg, en çok” şeklinde uygulanır. <u>2.1 Numune Alma</u> <u>2.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune

alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir.

2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma

Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan prina yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan prina yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

			Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. <u>3.2 İşaretleme</u> Prina yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/5269 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı, sınıfı ve türü, - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
68	1512.1 9.90.00 .11	Ayçiçeği tohumu yağı (Yemekli k)	TS/8 86 Yem eklik Ayçiçe ek Yağı - Kası m 2010 (T1: Nisan 2012 ve T2: Hazir an 2012 dâhil) <u>5.1 Numune Alma</u> <u>5.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir.

5.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma

Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan ayçiçeği yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

5.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan ayçiçeği yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büüklüğü	Numune Büüklüğü
-------------------	--------------------

(N)	(n)
25'e kadar	2
26 – 150	3
121 – 1200	5
1201 – 35000	8
35000 ve yukarısı	13

Ayçiçeği yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

Ayrılan numunelerden Madde 5.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır.

5.1.4 Deney Numunesi

Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır.

			6.2 İşaretleme Yemeklik Ayçiçeği yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine “Türk Malı” ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/886 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı ve sınıfı , - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L’den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
	1516.2 0.91.00 .16	Ayçiçeği tohumu yağı (Yemeklik)	
69	1512.2 9.90.00 .00	Diğerleri (Pamuk tohumu yağı-yemeklik)	TS/87 Yemeklik Pamuk Yağı - Nisan 2003 (T1: Ocak 2011 ve T2: Temmuz 2012 dâhil) 2.1 Numune Alma 2.1.1 Genel Esaslar Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir.

2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma

Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan pamuk yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan pamuk yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büyüklüğü	Numune Büyüklüğü

(N)	(n)
25'e kadar	2
26 – 150	3
121 – 1200	5
1201 – 35000	8
35000 ve yukarısı	13

Pamuk yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

Ayrılan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır.

2.1.4 Deney Numunesi

Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır.

3.2 İşaretleme

				Yemeklik Pamuk yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/887 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı , - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
70	1513.1 9.91.00 .00	Diğerleri (Net ağırlığı 1 kg veya daha az olan hazır ambalajl arda bulunanl ar)	TS/1 2303 Yem eklik Hindi stan Ceviz i Yağı - Nisan 1997	<u>2.1 Numune Alma</u> <u>2.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir. <u>2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma</u> Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir

seferde muayeneye sunulan Hindistan cevizi yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan Hindistan cevizi yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büüklüğü	Numune Büüklüğü
(N)	(n)
25'e kadar	2

				26 – 150	3
				121 – 1200	5
				1201 – 35000	8
				35000 ve yukarısı	13

Hindistan cevizi yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

Ayrılan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır.

2.1.4 Deney Numunesi

Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır.

3.1 İşaretleme

Hindistan cevizi yağlarının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf)

				olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/12303 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı , - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
	1513.1 9.99.00 .11	Diğerleri (Net ağırlığı 25.000 kg'ye kadar olan ambalaj veya konteynerlerde bulunanlar)		
	1513.1 9.99.00 .19	Diğerleri		Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
71	1514.1 9.90.00 .00	Diğerleri (Yemeklik rep, kolza [kanola] ve hardal yağı ve bunların fraksiyonları)	TS/892 Yemeklik Kanola Yağı - Temmuz 2011	<u>5.1 Numune Alma</u> <u>5.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser

kalmayıncaya kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir.

5.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma

Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan kanola yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

5.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan kanola yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

					<table><tr><th>Parti Büyüküğü</th><th>Numune Büyüküğü</th></tr><tr><th>(N)</th><th>(n)</th></tr><tr><td>25'e kadar</td><td>2</td></tr><tr><td>26 – 150</td><td>3</td></tr><tr><td>121 – 1200</td><td>5</td></tr><tr><td>1201 – 35000</td><td>8</td></tr><tr><td>35000 ve yukarısı</td><td>13</td></tr></table>	Parti Büyüküğü	Numune Büyüküğü	(N)	(n)	25'e kadar	2	26 – 150	3	121 – 1200	5	1201 – 35000	8	35000 ve yukarısı	13
Parti Büyüküğü	Numune Büyüküğü																		
(N)	(n)																		
25'e kadar	2																		
26 – 150	3																		
121 – 1200	5																		
1201 – 35000	8																		
35000 ve yukarısı	13																		
					Kanola yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır. Ayrılan numunelerden Madde 5.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır. <u>5.1.4 Deney Numunesi</u> Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir.														

			Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. <u>6.2 İşaretleme</u> Yemeklik Kanola yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/892 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı, - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
72	1515.2 9.90.00 .00	Diğerleri (Mısır yağı- yemeklik)	<u>2.1 Numune Alma</u> <u>2.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir.

2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma

Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan Mısır yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan Mısır yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büüklüğü	Numune Büüklüğü
-------------------	--------------------

(N)	(n)
25'e kadar	2
26 – 150	3
121 – 1200	5
1201 – 35000	8
35000 ve yukarısı	13

Mısır yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

Ayrılan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır.

2.1.4 Deney Numunesi

Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır.

			3.2 İşaretleme Yemeklik Mısır yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine “Türk Malı” ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/888 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı , - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L’den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
73	1515.5 0.99.00 .00	Diğerleri (Susam yağı- yemeklik)	TS/8 89 Yem eklik Susa m Yağı - Aralık 1970 2.1 Numune Alma 2.1.1 Genel Esaslar Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir. 2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma

Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan susam yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisnin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan susam yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büyüklüğü	Numune Büyüklüğü
(N)	(n)
25'e kadar	2

				26 – 150	3
				121 – 1200	5
				1201 – 35000	8
				35000 ve yukarısı	13

Susam yağı numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır.

Ayrılan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır.

2.1.4 Deney Numunesi

Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır.

3.1 İşaretleme

Yemeklik Susam yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı,

				ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine “Türk Malı” ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/889 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı ve sınıfı , - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.				
74	0802.2 2.00.00 .00	Kabuksuz fındıklar veya filbert (Corylus spp.)	TS/1 917 İşlen miş İç Fındık - Nisan 1993 (T1: Tem muz 2010 dâhil)	<u>1.1.4 Boylar</u> 1.1.4.1 - Birinci sınıftaki I/Ekstra ve I/I.Sınıf iç fındıkların boylaması TS/3075'e uygun olmalıdır. 1.1.4.2 - Birinci sınıfın I/II. sınıfı ile ikinci sınıf iç fındıklarda boylama aranmaz. 1.1.4.3 – Kıyılmış iç fındıklar istenilen boylarda hazırlanabilir. <u>1.2.1.2 Kimyevi Özellikler</u> İşlenmiş iç fındığın kimyevi özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır. Çizelge 1 - İşlenmiş İç Fındığın Kimyevi Özellikleri <table><tr><th>Ozellikler</th><th>Sınırlar (en çok)</th></tr><tr><td>Rutubet</td><td>% 5 (m/m)</td></tr></table>	Ozellikler	Sınırlar (en çok)	Rutubet	% 5 (m/m)
Ozellikler	Sınırlar (en çok)							
Rutubet	% 5 (m/m)							

			- Beyazlatılmış ve bunlardan yapılmış diğer tiplerde - Kavrulmuş ve bunlardan yapılmış diğer tiplerde	% 3 (m/m)
			<u>1.2.1.3 Mikrobiyolojik Özellikler</u> Bu madde hükümleri uygulanmaz.	
	2008.1 9.19.00 .11	Kıyılmış fındık (Beyazlatılmış, kavrulmuş kabuksuz fındıktan mamul)		
	2008.1 9.19.00 .12	Dilinmiş fındık (Beyazlatılmış, kavrulmuş kabuksuz fındıktan mamul)		
	2008.1 9.19.00 .13	Kavrulmuş, bütün haldeki kabuksuz fındık		

1.2.1.4 Radyoaktivite

2008.1 9.19.00 .15	Yağda kavrulm uş tuzlu kabuksu z fındık
2008.1 9.19.00 .16	Beyazlat ılmış kabuksu z fındık
2008.1 9.19.00 .17	Diğer kavrulm uş kabuksu z fındık
2008.1 9.19.00 .18	Kavrulm uş, bütün haldeki kabuksu z fındık (çıkıntısı ayrılma mış)
2008.1 9.19.00 .29	Diğer işlenmiş kabuksu z fındıklar
2008.1 9.95.00 .11	Kıyılmış fındık (Beyazla tılmış, kavrulm uş kabuksu z fındıktan mamul)
2008.1 9.95.00 .12	Dilinmiş fındık (Beyazla tılmış, kavrulm uş kabuksu z fındıktan mamul)

Bu madde hükümleri uygulanmaz.

1.2.3.1 Birinci Sınıf İşlenmiş İç Fındıklar

Birinci sınıf işlenmiş iç fındıklar, sağlam iç fındıklardan hazırlanmış olmalıdır.

1.2.3.2 İkinci Sınıf İşlenmiş İç Fındıklar

	2008.1 9.95.00 .13	Kavrulmuş, bütün haldeki kabuksuz fındık		
	2008.1 9.95.00 .15	Yağda kavrulmuş tuzlu kabuksuz fındık		
	2008.1 9.95.00 .16	Beyazlatılmış kabuksuz fındık		
	2008.1 9.95.00 .17	Diğer kavrulmuş kabuksuz fındık		
	2008.1 9.95.00 .18	Kavrulmuş, bütün haldeki kabuksuz fındık (çıkıntısı ayrılmış)		
	2008.1 9.95.00 .29	Diğer işlenmiş kabuksuz fındıklar		
75*	0803.9 0.10.00 .00	Diğerleri (Taze muz)	TS/1 802 Muz - Mart 2007 (T1: Mart 2008 dâhil)	İkinci sınıf işlenmiş iç fındıklar, haşlak, buruşuk, urlu, vurgun, kırık, ezik ve ikiz olarak tarif edilen kusurlu iç fındıklardan biri veya birkaçının karışımından hazırlanmış olmalıdır. <u>2.1 Numune Alma</u> <u>Ambalajı, ambalaj ağırlığı, grubu, sınıfı, tipi, boyu, ürün yılı, parti numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan işlenmiş iç fındıklar bir parti sayılır.</u> <u>4.2.2 Grup Özellikleri</u> Bu madde hükümleri uygulanmaz.

76	7. Fasıll	Yalnızca 7. Fasıldak i karışık olarak 3 kg'a kadar ambalajlanmış yaş sebzeler	TS/13286 Yaş Meyve ve Sebz e - Karış ık Amb alajla ma Kurall arı - Mayıs 2007	
	8. Fasıll	Yalnızca 8. Fasıldak i karışık olarak 3 kg'a kadar ambalajlanmış yaş meyvele r		
77	0810.70.00.00	Persimmon (Trabzon hurması)	TS/5919 Trabzon Hurması - Ağustos 1988	
78	1515.90.91.00	Diğerleri (Katı halde net ağırlığı 1 kg. veya daha az olan hazır ambalajlan arda olanlar)	TS/6581 Rafine Fındık Yağı - Yemeklik - Şubat 1989 (T1: Aralık 2003 dâhil)	<u>2.1 Numune Alma</u> <u>2.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın arılığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca

buharla temizlenmeleri salık verilir.

2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma

Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan fındık yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir'den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan fındık yağları bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

			Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. <u>3.2 İşaretleme</u> Rafine Fındık yağının piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/6581 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı , - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir), - Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği, - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi, Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.
	1515.9 0.99.00 .00	Diğerleri (Katı halde, diğer şekillerd e ambalajl anmış olanlar; akışkan)	
79*	0804.3 0.00.00 .00	Ananas	TS/1 3256 Anan as - Şuba t 2007
80*	0802.1 1.10.00 .00	Kabuklu acı bademle r	TS/1 277 Tatlı Bade

	0802.1 1.90.00 .00	Diğerleri (Kabuklu bademle r)	m - Kabu klu - Kası m 2006	
81*	0802.1 2.10.00 .00	Kabuksu z acı bademle r	TS/1 278 Tatlı	
	0802.1 2.90.00 .00	Diğerleri (Kabuks uz bademle r)	Bade m - İç - Aralık 2006	
82*	0801.1 1.00.00 .00	Kurutul muş Hindista n cevizi	TS/4 750 ISO/6 577 Küçü k Hindi stan Ceviz i (Bütü n veya Kırığı) ve	
	0801.1 2.00.00 .00	İç kabuklu Hindista n cevizi (endokar p)	Dış Kabu k (Bütü n veya Parç a Halin de) (Myri stica fragr ans Houtt .) - Özelli kler -	
	0801.1 9.00.00 .00	Diğerleri (Hindista n cevizi)	Şuba t 2004	
83	1513.2 9.50.00	Net ağırlığı 1	TS/8 93	<u>1.2.2 Kimyasal Özellikler</u>

.00	kg. veya daha az olan hazır ambalajlarda bulunanlar (Yemeklik palm çekirdeği veya babassu yağları ve bunların fraksiyonları)	Bitkisel Yemeklik Yağlar (Özel Standardı Olmayan) Aralık 1970 (T1: Kasım 2011 dâhil)	Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından 12/04/2012 tarihli ve 28262 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Bitki Adı ile Anılan Yemeklik Yağlar Tebliği (2012/29)”nde belirtilen kıstaslar (Ek 4 ihtiyari) uygulanır. <u>2.1 Numune Alma</u> <u>2.1.1 Genel Esaslar</u> Numune alınmasında aşağıdaki esaslara uyulmalıdır: - Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune alan, numune alma süresince yağın aralığını bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır. - Numune alma aleti ve numunenin konacağı kaplar, sıcak sabunlu su veya deterjanla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayınca kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında, numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verilir. <u>2.1.2 Stok Depoları, Tanklar, Gemi Lancaları, Sarnıç Vagonu ve Benzeri Büyük Kaplardan Numune Alma</u> Sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan özel standardı olmayan yağları bir parti sayılır. Büyük kaplardan numune alınmasında uygun bir numune alma aleti kullanılır. Numune alma aleti ile kabın en üst kısmından başlayarak aşağıya doğru eşit aralıklar ile en az üç düzeyden ayrı ayrı numune alınır ve paçal numune hazırlanır. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir adet ise hazırlanan paçal numuneden üç takım birer litrelik numune oluşturulur ve mühürlenir. Partiyi oluşturan büyük kap sayısı bir’den çok ise, her kaptan alınan paçal numuneden ayrı ayrı aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi hazırlanır ve yine her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan paçal numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml’lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım
-----	--	--	---

numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü imkandan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına özen gösterilmelidir.

2.1.3 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplar ile 18 Litreden Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Ambalajı, ambalaj ağırlığı, sınıfı, türü ve parti numarası aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan özel standardı olmayan yağlar bir parti sayılır. Partiyi oluşturan birimlerden numune Numune Alma Çizelgesi'ne göre ayrılır.

Numune Alma Çizelgesi

Parti Büüklüğü	Numune Büüklüğü
(N)	(n)
25'e kadar	2
26 – 150	3
121 – 1200	5
1201 – 35000	8
35000 ve yukarısı	13

Özel standardı olmayan yağ numunesi Numune Alma Çizelgesi'nde belirtilen, partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir.

		Ayrılan kaplar iyice karıştırılır ve uygun bir numune alma aleti ile her birinden uygun miktarlarda numune alınır. Ayrılan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır. <u>2.1.4 Deney Numunesi</u> Numune olarak ayrılan her kaptan aynı miktarda (en az yaklaşık 50 ml) üçer adet asit numunesi alınır. Yine numune olarak ayrılan her kaptan ayrı ayrı ancak aynı miktarda (yaklaşık 500 ml) alınan numuneler temiz bir kap içinde birleştirilerek 1000 ml'lik üç adet birleşik numune hazırlanır. Daha sonra her bir kaptan alınan birer adet asit numuneleri ile bir adet birleşik numune bir araya getirilerek üç takım numune oluşturulur ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı mal sahibine teslim edilir, bir takımı açılmaksızın laboratuara gönderilir, bir takımı ise şahit numune olarak saklanır. <u>3.1 İşaretleme</u> Özel standardı olmayan yağların piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler yazılmalıdır: - İmalatçı, ihracatçı, imalatçı-ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı ve adresi, varsa tescilli markası, (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalaj üzerine "Türk Malı" ifadesi eklenmelidir, - Bu standardın işaret ve numarası (TS/893 şeklinde) (isteğe bağlı), - Mamulün adı , - Parti kod numarası ile seri veya kod numaralarından en az biri (5 L'den büyük ve dış ambalajlarda parti numarası zorunludur ve 5 L dâhil iç ambalajlarda isteğe bağlıdır.), - Net dolum hacmi ve/veya net kütlesi (en az mL, L, gr veya kg olarak) (ihracatta sadece o ülkede geçerli ölçü birimi yazılabilir),
1513.29 .90.00.1 1	Palm çekirdeği yağı	
1513.29 .90.00.1 9	Babassu yağı	

	1511.9 0.99.00 .11	Süper olein (palm yağı- yemeklik)	- Varsa katkı maddelerinin adı ve içeriği,
	1511.9 0.99.00 .19	Diğerleri (palm yağı- yemeklik)	- Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,
	1512.1 9.90.00 .19	Aspir yağı	Bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde yazılabilir.

Ek - 2

TİC
Rİ
KALİ
TE
DEN
ETİMİ
NE
TABİ
DİĞE
R
ÜRÜ
NLER

No	GTİP	Madde İsmi	Ürün Adı	Ürün Özellikleri		
1	1515.9 0.40.00 .00	Teknik veya sınai amaçları a kullanılma nlar (insan gıdası olarak kullanılma n ürünlerin imalinde kullanılma nlar hariç)	Defne Yağı	Defne Yağında Yapılması Gereken Analizler ve Analizlerin Değer Aralıkları		
				1	İyot sayısı	73-83
				2	Sabunlaşma sayısı	198-206
				3	Pamuk yağı ve diğer bitkisel yağ testleri	Negatif

				4	Kırılma indisi (20 °c)	1,4710-1,4730	
				5	Çözünmeyen safsızlıklar	En çok % 2	
				6	Yağ asitleri bileşimi % m/m (toplam metil esterleri olarak)	En az	En çok
					C6:0	-	1,2
					C8:0	-	0,1
					C10:0	-	1
					C12:0	12,5	-
					C14:0	0,5	0,9
					C16:0	14	20
					C16:1	0,3	1
					C17:0	-	0,1
					C17:1	-	0,1
					C18:0	0,9	1,9
					C18:1	32	42
					C18:2	18	27
					C18:3	0,9	1,3
					C20:0	Ted	0,2
					C20:1	Ted	0,6
					C22:0	Ted	0,1
					C22:1	Ted	0,1

	1515.9 0.60.00 .00	Teknik veya sınai amaçları a kullanıla nlar (insan gıdası olarak kullanıla n ürünlerin imalinde kullanıla nlar hariç)		C24:0	Ted	0,1
2	0409.0 0.00.00 .11	Petek bal	Bal	27/07/2012 tarihli ve 28366 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan “Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği”nde belirtilen kıstaslar aranır.		
	0409.0 0.00.00 .12	Süzme bal				
3	2005.7 0.00.00 .13	Net ağırlığı 1 kg.a kadar olan hazır ambalaj da olanlar	Sofra lık Zeyti n	25 kg’dan büyük ambalajlarda ihraç edilecek sofralık zeytinler fermantasyonunu tamamlamış olmalıdır. TS/774 Sofralık Zeytin - Nisan 2003 (T1: Mart 2004 dahil) Standardına göre alınan numunelerde; - Luff metodu ile şeker analizinde şeker miktarı % 1,5’tan küçük,		
	2005.7 0.00.00 .14	Net ağırlığı 1-2 kg. arası olan hazır ambalaj da olanlar				
	2005.7 0.00.00 .15	Net ağırlığı 2-5 kg.arası olan hazır ambalaj da olanlar				

2005.7 0.00.00 .19	Diğerleri (Siyah zeytin)	- Ph analizinde Ph'ı 5'ten küçük, - Oleuropein miktarı maksimum 1 (absorbans) ve zeytin etindeki tuz miktarı en az % 4 olmalıdır.
2005.7 0.00.00 .23	Net ağırlığı 1 kg.a kadar olan hazır ambalaj da olanlar	
2005.7 0.00.00 .24	Net ağırlığı 1-2 kg. arası olan hazır ambalaj da olanlar	
2005.7 0.00.00 .25	Net ağırlığı 2-5 kg.arası olan hazır ambalaj da olanlar	
2005.7 0.00.00 .29	Diğerleri (Yeşil zeytin)	

Ek-3

Ekonomi Bakanlığı Bölge Müdürlükleri ve Bağlı Grup Başkanlıkları

Ekonomi Bakanlığı Bölge Müdürlükleri ve Adresleri	Görev Alanındaki Grup Başkanlıkları	Grup Başkanlıkları Kodları
Batı Anadolu Bölge Müdürlüğü Adres: Gazi Bulvarı, No:126, Kat:7, Basmane, İzmir Tel: 0 232 483 40 26 - 445 10 53 - 441 97 94 -	İzmir	2
	Antalya	9
	Aydın	11
	Balıkesir	12

Ekonomi Bakanlığı Bölge Müdürlükleri ve Adresleri	Görev Alanındaki Grup Başkanlıkları	Grup Başkanlıkları Kodları
489 68 55 Faks: 0 232 483 77 24	Denizli	13
	Manisa	14
	Alaşehir	25
	Fethiye	60
	Kumluca	61
	Ödemiş	50
	Söke	38
Batı Karadeniz Bölge Müdürlüğü Adres: Cumhuriyet Meydanı, Özel İdare İşhanı Kat:2, Samsun Tel: 0 362 432 64 13 - 432 60 06 - 431 22 00 Faks: 0 362 435 96 40	Samsun	7
Doğu Anadolu Bölge Müdürlüğü Adres: Cumhuriyet Cad., Kuloğlu Mah. Özel İdare İş Merkezi, Kat:1, Erzurum Tel: 0 442 235 61 65 - 234 75 49 Faks: 0 442 235 61 66	Iğdır	56
Doğu Karadeniz Bölge Müdürlüğü Adres: Hükümet Konağı, Üst Zemin Kat Trabzon Tel: 0 462 230 19 82 - 230 19 83 Faks: 0 462 229 73 09	Trabzon	3
	Giresun	4
	Rize	63
	Ordu	5
Güney Anadolu Bölge Müdürlüğü Adres: Çakmak Cad. Buğdaycı Apt. Kat:6 No:32, Mersin Tel: 0 324 237 62 31- 239 07 37 Faks: 0 324 237 19 59	Mersin	15
	Adana	6
	İskenderun	30
	Antakya	10
Güneydoğu Anadolu Bölge Müdürlüğü Adres: Valilik Binası Kat:5 Gaziantep Tel: 0 342 230 78 52 / 53 - 221 21 42 - 221 21 43 - 230 17 26 Faks: 0 342 221 21 44	Gaziantep	8
	Malatya	51
	Diyarbakır	31
	Kahramanmaraş	16
	Şanlıurfa	26
İç Anadolu Bölge Müdürlüğü Adres: Mithatpaşa Cad., No:18/4, Kızılay, Ankara Tel: 0 312 431 66 40 / 41 / 42 - 430 61 07 / 08 Faks: 0 312 430 61 09	Ankara	47
	Konya	46
	Niğde	29
Marmara Bölge Müdürlüğü Adres: Dış Ticaret Kompleksi, Çobançeşme Mevkii, Sanayi Caddesi, D Blok, Kat:1-2, Yenibosna, Bahçelievler, İstanbul Tel: 0212 454 08 20 / 21 Faks: 0212 454 08 22	İstanbul Anadolu Yakası	17
	İstanbul Avrupa Yakası	1
	Bursa	48
	Adapazarı	54
	Edirne	58
	Akçakoca	22

Ekonomi Bakanlığı Bölge Müdürlükleri ve Adresleri	Görev Alanındaki Grup Başkanlıkları	Grup Başkanlıkları Kodları
	Yenişehir	59

Ek-4

Başvuru Formu Örneği

.../.../ 20..

T.C.

EKONOMİ BAKANLIĞI

..... **BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ**

ÜRÜN DENETMENLERİ GRUP BAŞKANLIĞINA

İthal etmek istediğimiz ekli belgelerde tanımlanan ürünler için TAREKS referans numarası almak istiyoruz. İlgili mevzuat çerçevesinde bütün hüküm ve şartları kabul ettiğimizi belirtir, gereğini arz ederiz.

Firma Yetkilisi

Adı Soyadı

İmza

Firma Kaşesi

EKLER1[1]:

1 - Fatura veya proforma fatura fotokopisi

2 - Antrepo Beyannamesi veya Özet Beyan veya Taşıma Belgesi (Konşimento, CMR Belgesi, TIR Karnesi vb.)

3 - Dahilde İşleme İzin Belgesi örneği (Dahilde İşleme Rejimi kapsamında yapılan ithalatta)
