| **No** | **GTİP** | **Madde İsmi** | **İlgili Standart** | **Standardın Farklı Uygulanacak Maddesi** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 0802.31.00.00.00 | Kabuklu cevizler | TS/1275 Ceviz (Juglans regia L.) - Kabuklu - Ağustos 2015 (T2: Ekim 2024 dahil) | 4.2.1.2 Ceviz İçinin Özellikleri  Ceviz içi;  − Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),  − Sert olmalı,  − Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmamalı,  − Herhangi bir gelişme aşamasındaki böcekleri ve akarları bulundurmamalı,  − Böcek, akar ya da diğer parazitlerin gözle görülebilir hasarlarından arî olmalı,  − Tatta acılaşma olmamalı,  − Yağlı görünüm göstermemeli,  − Küf bulunmamalı,  − Anormal dış rutubet (dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,  − Yabancı tat ve koku olmamalı,  − Yeterince gelişmiş olmalı (kuruyup, büzüşmüş olanlar hariç)dır.  **Kabuklu cevizin** hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı 1 gr/kg’ı aşmamalıdır. **Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kabuklu ceviz partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kabuklu cevizin anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  **5.1 Numune Alma**  **Sınıfı, tipi ve ambalâjları aynı olup bir defada muayeneye sunulan kabuklu cevizler bir parti sayılır. Kabuklu ceviz denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kabuklu Ceviz numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda kabuklu ceviz alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere, her takımda 100 adet kabuklu ceviz olmak üzere üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kabuklu ceviz numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere, her takımda 100 adet kabuklu ceviz olmak üzere üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **6.3 İşaretleme**  Kabuklu ceviz 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 ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurtdışındaki ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  - Bu standardın işaret ve numarası (TS 1275 şeklinde),  - Ürünün adı (Ceviz – Kabuklu),  - Sınıfı,  - Tipi (isteğe bağlı),  - Boyu (Ekstra, Sınıf ve 1. Sınıf için mm olarak zorunlu),  - Hasat yılı (isteğe bağlı),  - Menşei ülke,  - Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),  - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  - Net kütlesi (en az kg veya g olarak),  - Kilogramdaki ceviz sayısı (isteğe bağlı),  - Son Tüketim Tarihi veya Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (Ay, Yıl),  - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerinde yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;  - Ürünün adı,  - Net kütlesi (en az kg veya g olarak),  - Son Tüketim Tarihi veya Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi  bilgileri okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.  Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 2 | 0802.32.00.00.00 | Kabuksuz cevizler (iç) | TS/1276 Ceviz (Juglans regia L.) - İç - Şubat 2021  (T1: Ekim 2024 dahil) | 1 Kapsam  Bu standart, kuru ceviz içini kapsar. Fırınlanmış, kavrulmuş veya tuz, baharat, şeker, pekmez, bal, çikolata gibi çeşnili maddeler ile kaplanarak çeşnilendirilmiş ceviz içlerini kapsamaz.  3.Terimler ve tanımlar  3.1 Ceviz içi  Juglans regia L. türlerine giren ağaçların, sert kabuğu çıkarılmış kuru meyveleri.  3.2 Bütün  Kabuğundan olduğu gibi bütün olarak çıkarılmış ceviz içi (1/8’e kadar kısmı kopmuş içler bütün sayılır).  3.3 Yarım (çenet)  Bütün ceviz içinin yaklaşık olarak eşit bir şekilde ikiye ayrılmış parçası (parçalar bütün halinde).  3.4 Çeyrek  Bütün ceviz içinin uzunluğuna yaklaşık olarak eşit bir şekilde dörde ayrılmış parçası.  3.5 Büyük  Bütün ceviz içinin yarısının ¾’ünden daha küçük ama kırık parçadan daha büyük olan parçası.  3.6 Parça  Bütün ceviz içinin yarısının ¾’ünden daha büyük ama yarımdan küçük olan parçası.  3.7 Ufak (yağlık)  Ufak, bütün ceviz içinin ¼’den küçük olan ama göz açıklığı 8 mm olan elekten geçemeyen parçası.  3.8 Kırık (pirinç)  Bütün ceviz içinin göz açıklığı 8 mm olan elekten geçen ancak göz açıklığı 3 mm olan elekten geçemeyen parçası.  3.9 Yarım ve büyük  Bütün ceviz içinin yukarıda tanımlanan yarım ve büyük parçalarının karışımı (yarım parçaların oranı işaretlemede belirtilebilir).  3.10 Yabancı madde  Ceviz içleri arasında ve içerisinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilen her türlü madde.  **3.11 Küçük**  **3 mm’lik elekten geçmeyen ve çeyrekten küçük olan iç ceviz taneleri.**  4.1.2 Tipler  **Ceviz içi;**  - Yarım,  - Çeyrek,  - Büyük,  - Kırık,  - Yarım ve büyük  **- Küçük**  olmak üzere **altı** tipe ayrılır.  **4.1.3 Çeşitler**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  4.2.1 Genel Özellikler  Bütün sınıflara giren ceviz içleri izin verilen toleransları dahil olmak üzere aşağıdaki özelliklerde olmalıdır;  − Kalitesini korumasını sağlamak için yeterince kuru olmalı,  − Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),  − Sert olmalı,  − Yeterince gelişmiş (büzülmüş, buruşmuş olmayan) olmalı,  − Temiz, gözle görülebilir yabancı maddeden arî olmalı,  − Herhangi bir gelişme aşamasındaki böcekleri ve akarları bulundurmamalı,  − Böcek zararlarından arî olmalı,  − Tadında acılaşma olmamalı,  − Yağlı görünüm göstermemeli,  − Küf bulunmamalı,  − Anormal dış rutubet (dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,  − Yabancı tat ve koku olmamalıdır.  Ceviz içinin rutubet muhtevası kütlece % 5’i geçmemelidir.  **Kabuksuz (iç) cevizin** hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevası 1 gr/ kg’dan fazla olmamalıdır. **Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kabuksuz ceviz partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kabuksuz cevizin anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  Ayrıca ceviz içinin şartları aşağıdaki özelliklere de imkan verecek durumda olmalıdır;  − Elle toplamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı ve  − Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.  4.3.2 Tip toleransları  Tiplere göre toleranslar Çizelge 2’de verilmiştir.  Çizelge 2 - Tiplere göre toleranslar   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Tipler** | **Toleranslar, Kütlece % olarak** | | | | | | | Yarım | Parça | Çeyrek | Büyük | Kırık | Küçük | | Yarım | 85a) | 15b) | 5c) | | 1c) | 1c) | | Çeyrek |  |  | 85a) | 15b) | 5c) | 1c) | | Büyük |  |  |  | 85b) | 15a) | 1c) | | Kırık |  |  |  | 10b) | 90a) | 1d) | | Yarım ve büyük | 20b) |  |  | 65a) | 15b) | 1c) | | **Küçük** |  |  |  |  |  | **85a)** | | a) en az  b) izin verilen en çok tolerans  c) % 15 tolerans içindeki değeri  d) % 10 tolerans içindeki değeri | | | | | | |   **5.1 Numune Alma**  **Sınıfı, tipi ve ambalâjları aynı olup bir defada muayeneye sunulan ceviz içleri bir parti sayılır. Ceviz içi denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Ceviz içi numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda ceviz içi alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Ceviz içi numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **5.2.3 Çeşni özellikleri**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  **5.3.3 Aflatoksin tayini**  **Bu madde hükümleri uygulanmaz.**  6.3 İşaretleme  Ceviz içleri ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır:  −İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  − Bu standardın işaret ve numarası ( TS 1276 şeklinde),  − Malın adı (Ceviz - iç),  − Sınıfı,  − Tipi,  − Hasat yılı (isteğe bağlı),  − Üretim bölgesi veya yerel ismi,  − Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  − Net kütlesi (en az kg veya g olarak),  − Kilogramdaki parça sayısı (isteğe bağlı),  **− Son Tüketim Tarihi veya Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi (Ay, Yıl),**  − Büyük ambalâjlardaki küçük tüketici ambalâjların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son Tüketim Tarihi veya Tavsiye Edilen Tüketim Tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 3 | 0802.21.00.00.00 | Kabuklu fındıklar veya filbert (Corylus spp.) | TS/3074 Kabuklu Fındık - Temmuz 2023 | **4.2.2 Kimyasal ve fiziksel özellikler**  Kabuklu fındığın kimyasal ve fiziksel özellikleri Çizelge 1'de verilen değerlere uygun olmalıdır.  Çizelge 1 - Kimyasal ve fiziksel özellikler   |  |  | | --- | --- | | **Özellikler** | **Sınırlar** | | Kabuklu fındıkların kabuk ve içi ile birlikte rutubet muhtevası, % (m/m), en çok | 12,0 | | Fındık içinin rutubet muhtevası, % (m/m) en çok | 7,0 | | Kabuklu fındığın tüketilebilen kısmında hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı(mineral saflık), g/kg en çok | 1,0 |   **5.1 Numune alma**  **Grubu, sınıfı, boyu, ürün yılı ve ambalâjları aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan kabuklu fındıklar bir parti sayılır. Kabuklu fındık denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kabuklu fındık numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda kabuklu fındık alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kabuklu fındık numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  5.3.2 Mineral Saflık Tayini  **Kabuklu fındığın** **tüketilebilen kısmında hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı 1 gr/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. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  **5.3.3 Aflatoksin tayini**  **Bu madde hükümleri uygulanmaz.**  6.2 İşaretleme  Kabuklu fındıkların her ambalaj üzerine ambalajın aynı tarafına, okunaklı ve silinmeyecek şekilde, dışarıdan görülebilecek durumda, aşağıdaki bilgiler yazılmalıdır:  −İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurt dışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  − Bu standardın işaret ve numarası (TS 3074 şeklinde),  − Ürünün adı (Kabuklu fındık),  − Sınıfı,  − Grubu,  − Boyu (Sınıf II için isteğe bağlı),  − Üretim bölgesi veya yerel ismi,  − Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  − Net kütlesi (en az g veya kg olarak),  − Ürün yılı,  − Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi,  − Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;  **-** Ürünün adı,  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **-** Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi veya raf ömrü  bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır.  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 4 | 0802.22.00.00.00 | Kabuksuz fındıklar veya filbert (Corylus spp.) (iç) | TS/3075 İç Fındık - Haziran 2012 (T1: Aralık 2014, T2: Nisan 2021 ve T3: Mart 2022 dahil) | 4.2.1 Genel Özellikler  İç fındıklar aşağıdaki özelliklere sahip olmalıdır:  - Bütün olmalıdır.  - Rutubet muhtevası % 6’dan fazla olmamalıdır.  - Temiz ve sağlam olmalıdır.  - Yeterince gelişmiş olmalıdır.  **Kabuksuz (iç) fındıklarda**, hidroklorik asitte çözünmeyen kül 1 gr/kg’dan fazla olmamalıdır.**Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kabuksuz (iç) fındık partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kabuksuz (iç) fındığın anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  **4.2.5 Kimyasal özellikler**  **Bu madde hükümleri uygulanmaz.**  **4.3.2 Grup Toleransı**  Ekstra ve Sınıf I fındıklarda, **iç fındıklar içinde diğer gruplardan bulunabilecek iç fındık oranı kütlece en çok % 10 olarak uygulanmalıdır.**  **6.1 Numune alma**  **Grubu, sınıfı, boyu, ürün yılı ve ambalajları aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan iç (kabuksuz) fındıklar bir parti sayılır. Muayenede birim dış ambalajdır. Kabuksuz (iç) fındık denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kabuksuz (iç) fındık numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda Kabuksuz (iç) fındık alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kabuksuz (iç) fındık numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **6.3.4 Aflatoksin tayini**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  7.2 İşaretleme  **Kabuksuz (iç)** **fındıkların** piyasaya arz edildiği ambalajların üzerine en az aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket hâlinde veya baskı olarak bulunmalı. Ambalâjın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olmalıdır;  −İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  - Bu standardın işareti ve numarası (TS 3075 şeklinde),  - Parti, seri veya kod numaralarından en az birisi,  - Ürünün adı (İç fındık),  - Üretim bölgesi,  - Grubu,  - Sınıfı,  - Boyu (Ekstra Sınıf için zorunlu),  - Ürün yılı,  **- Son tüketim tarihi veya raf ömrü,**  - Kütlesi\*\*) (brüt veya net). Brüt kütle gösteriliyorsa, ambalaj malzemesinin kütlesi; 50 kg’dan büyük çuvallar için % 2,5, 50 kg’dan az çuvallar için % 3’ü geçmemelidir. Ancak ambalaj malzemesi kâğıt veya polietilen gibi hafif malzemeden yapılmış ve jüt çuval veya torbada ise net kütlenin yazılması gerekir.  Yukarıdaki bilgiler, çuvalların ağzını makine ile dikilmesi durumunda, yırtılmayacak sağlamlıkta en az 10 cm x 14 cm ebatında kağıt veya bez etiketlere basılarak çuval ağzına dikilebilir.  Dış ambalajlar için net kütle ya da net kütleyi takiben iç ambalaj sayısı belirtilmeli, işaretleme bilgileri üzerine yazılmalıdır.  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net/Brüt) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.**  \*\*) İthalatçı ya da ithalâtçı ülkenin isteği doğrultusunda net kütle belirtilmelidir. |
| 5 | 0802.51.00.00.00 | Kabuklu Antepfıstığı | TS/1279 Kabuklu Antepfıstığı –Eylül 2019 | 1 KapsamBu standard, kabuklu antepfıstığını kapsar. Tuzlanmış, kavrulmuş veya diğer herhangi bir şekilde işlenmiş antepfıstıklarını kapsamaz.3.1 Kabuklu antepfıstığıPistacia vera L. türüne giren ağaçların, derimsi dış kabukları alınmış (kavlatılmış), kreme yakın tipik beyaz renkteki sert yapılı iç kabukları sivri uçlarından kendi kendine çatlamış veya işlenerek çıtlatılmış meyveleri. 4.2.1.2 Antepfıstığı İçinin Özellikleri  Antepfıstığı içi;  − Sağlam olmalı **(çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),**  − Sert olmalı,  − Bütün olmalı (çok hafif yüzeysel kusurlar hariç),  − Temiz olmalı, **gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalı,**  − Herhangi bir gelişme aşamasındaki böceklerden ve akarlardan arî olmalı ve bunların gözle görülebilir hasarları bulunmamalı  **− Böcek, akar ya da diğer parazitlerin gözle görülebilir hasarları bulunmamalı,**  − Tatta acılaşma olmamalı,  − Yağlı görünüm göstermemeli,  − Küflenme olmamalı,  **− Anormal dış rutubet ihtiva etmemeli,**  − Yabancı tat ve koku olmamalı,  − Yeterince gelişmiş olmalıdır.  **Kabuklu antepfıstıklarının içleri boş olmamalı, içler normal gelişmiş ve sağlam olmalıdır.**  **- İçlerde rutubet miktarı % 6,5’i geçmemelidir.**  **- İçlerin hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevası 1 gr/kg’dan fazla olmamalıdır. Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kabuklu antepfıstığı partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kabuklu antepfıstığının anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  **Ayrıca, kabuklu antepfıstığının şartları aşağıdaki özelliklere imkan verecek durumda olmalıdır;**  **− Elden geçirmeye ve taşınmaya dayanıklı olmalı,**  **− Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.**  **5.1 Numune alma**  **Grubu, sınıfı, boyu ve ambalâjları aynı olup bir defada muayeneye sunulan kabuklu antepfıstıkları bir parti sayılır. Kabuklu antepfıstığı denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kabuklu antepfıstığı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda kabuklu antepfıstığı alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kabuklu antepfıstığı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **5.3.3 Aflatoksin tayini**  **Bu madde hükümleri uygulanmaz.**  6.3 İşaretleme  Kabuklu antepfıstığı ambalâjları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır: Ambalajın ağzı açıldığında tekrar kapatılmamalıdır.  −İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  − Bu standardın işaret ve numarası (TS 1279 şeklinde),  − Malın adı (Antepfıstığı - kabuklu),  − Grubu,  − Sınıfı,  − Boyu (boylanmışsa),  − Üretim yılı (isteğe bağlı),  − Üretim bölgesi veya yerel ismi,  **− Son tüketim tarihi veya raf ömrü,**  − Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  − Net kütlesi (en az, kg veya g olarak),  **− Mekanik çıtlatıldığı (yapılmışsa cihaz) (isteğe bağlı),**  − Büyük ambalâjlardaki küçük tüketici ambalâjların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 6 | 0802.52.00.00.00 | Kabuksuz  Antepfıstığı (iç) | TS/1280 İç Antepfıstığı - Nisan 2018 | **1 Kapsam**  Bu standard, iç zarlı veya zarsız antepfıstığı içini kapsar. Tuzlanmış, kavrulmuş veya diğer herhangi bir şekilde işlenmiş antepfıstığı içlerini kapsamaz.  **4.1.3 Türler**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  4.2.1 Genel Özellikler  İç antepfıstıkları, normal gelişmiş, sağlam olmalı; küflenmiş, çürümüş, acımış, yabancı tat ve kokulu, böcek yenikli olmamalı; bunlarda canlı, cansız böcekler ve artıkları ile kabuk dahil, zar parçaları ve kendi tozu hariç, hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.  Antepfıstığının içleri;  − Bütün, tam olmalı (dış derimsi kabuğun ve endospermin küçük kısımlarının olmaması kusur olarak kabul edilmez),  − Hafif yüzeysel hasarlar bulunabilir,  − Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),  − Yeterince gelişmiş olmalı (büzüşmüş ve kurumuş olmamalı),  − Meyvenin doğal kalitesini etkileyecek kusurlar bulunmamalı,  − Böcek zararları olmamalı,  − Temiz, gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalı,  − Kuru olmalı, anormal dış rutubet (gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,  − Küf, tatta acılaşma olmamalı,  − Yabancı tat ve koku bulunmamalıdır.  **− İçlerde rutubet muhtevası kütlece % 6,5’i geçmemelidir.**  **− İçlerin hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevası 1 gr/kg’dan fazla olmamalıdır.**  **Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kabuksuz antepfıstığı partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kabuksuz antepfıstığının anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  Ayrıca, antepfıstığı içlerinin şartları aşağıdaki özelliklere imkan verecek durumda olmalıdır;  − Elle geçirmeye ve taşınmaya dayanıklı olmalı,  − Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.  **4.2.5 Tür Özellikleri**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  **5.1 Numune alma**  **Grubu, sınıfı ve ambalâjları aynı olup bir defada muayeneye sunulan kabuksuz (iç) antepfıstıkları bir parti sayılır. Kabuksuz (iç) antepfıstığı denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kabuksuz (iç) antepfıstığı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda kabuksuz (iç) antepfıstığı alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kabuksuz (iç) antepfıstığı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **5.3.3 Tuz Tayini**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  **5.3.4 Aflatoksin Tayini**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  **6.1 Bir örneklik**  Her ambalâjdaki antepfıstığı içleri, sınıf, grup, alt grup (soyulmuşlarda) ve ürün yılı bakımından birörnek olmalıdır. Her ambalâjdaki antepfıstığı içi aynı gruba ait olmalıdır. Ambalâjın görülebilir kısmındaki ürünler bütün ürünü temsil etmelidir.  6.3 İşaretleme  Antepfıstığı ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.  - Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine,  “Türk Malı” anlamına gelen bir ibarenin yazılması),  - Bu standardın işaret ve numarası (TS 1280 şeklinde),  - Ürünün adı (“Antepfıstığı – İç” şeklinde),  - Sınıfı,  - Grubu,  - Alt grubu **(isteğe bağlı),**  - Üretim yılı **(isteğe bağlı),**  - Üretim bölgesi veya yerel ismi,  - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  - Net kütlesi (en az g veya kg olarak),  - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi **veya raf ömrü**  - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 7 | 0804.20.90.00.19 | Diğerleri (Kurutulmuş incir) | TS/541 Kuru İncir - Aralık 2006 (T1: Haziran 2007, T2: Kasım 2010 ve T3: Ocak 2012 dahil) | 4.2.1 Genel Özellikler 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 arî 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 işaretlemede 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 incirde döllenmeyi sağlayan ve nadiren meyve içinde kalmış, ölmüş incir arıcığı (Blastophaga psenes L.) bir kusur olarak kabul edilmez.**  - **Kuru incirlerin** hidroklorik asitte çözünmeyen kül içeriği 1 gr/kg’dan fazla olmamalıdır.  **Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kuru incir partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kuru incirin anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  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.  4.2.3.6 Lerida  Kuru incirler sap ve göz kısmı üst üste gelecek şekilde yuvarlatılmış olmalıdır.  4.2.4 Sınıf özellikleri  4.2.4.4 Endüstriyel sınıf  Bu sınıfa diğer sınıflara giremeyen özürlü incirler girer. Ancak içinde en çok % 10 oranında doğrudan tüketime elverişli incir **bulunabilir.**  4.3.1 Sınıf Toleransları  Sınıflara göre izin verilen özürlü kuru incirin kütlece yüzdesi Çizelge 2’ye uygun olmalıdır.  Çizelge 2 - Kuru İncirin Sınıf Toleransları   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Kabul edilebilir kusurlar** | **Tolerans Değerleri**  **(1000 gr'lık bir birimde bulunmasına izin verilen özürlü kuru incirin kütlece yüzdesi)** | | | | | Ekstra | Sınıf I | Sınıf II | Endüstriyel | | Böcek hasarlı, en çok | 9 | 12 | 16 | Serbest | | Yırtık, yarık, veya çatlak, aşırı kuru ve diğer benzer kusurlar, en çok | 8 | 10 | 25 | Serbest | | Küflü ve/ veya fermente olmuş, en çok | 3 | 4 | 5 | Serbest | | Yabancı madde, en çok | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 2 | | Toplam tolerans, en çok | 10 | 15 | 30 | Serbest | | **Canlı böcek, kurt ve diğer hayvansal parazitler** | **0** | **0** | **0** | **0** |   **5.1 Numune Alma**  **Numune partiden alınır. Grubu, tipi, sınıfı, boyu, ürün yılı ve ambalâj kütlesi aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan kuru incirler bir parti sayılır. Kuru incir denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kuru incir numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda kuru incir alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **Yabancı madde ve birörneklik tayini ilk numune alınmak üzere ayrılan birim ambalajların herbiri üzerinden; boy toleransı tayini ise paçal numune üzerinden yapılır.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kuru incir numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **Birörneklik tayini ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalajlar üzerinden; yabancı madde ve boy toleransı tayini paçal numune üzerinden yapılır.**  6.2 Ambalajlama  Kuru incirler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.  Kuru incirler, yeni, temiz, kuru, kokusuz, içindeki malın özelliklerini bozmayan ve sağlığa zararsız her türlü uygun malzemeden yapılmış değişik boy ve şekillerdeki ambalâjlara konulur.  Küçük tüketici ambalâjları taşımada bunları koruyacak yukarıdaki şartlara uygun daha büyük dış ambalâjlara konulur.  İşlenmiş ve işlenmemiş (naturel) kuru incirlerde ambalâjlar 25 kg'ı geçemez.  Endüstriyel kuru incirler, alıcı isteğinin belgelenmesi durumunda, **100 kg’dan fazla olmamak üzere** değişik kütle ve ambalâjlarda hazırlanabilir.  İşlenmiş ve işlenmemiş kuru incirler torba ambalâjlara konulduklarında bunların içerisine kağıt ve plastik gibi maddelerden yapılmış koruyucu bir kılıf geçirilmelidir (15 kg'a kadar torba ambalâjlar ile endüstriyel kuru incir ambalâjlarında aranmaz).  Ahşap ambalâj malzemesinin kullanıldığı partilerde, taşıma sırasında ambalâjların açılmasını önleyecek tel, plâstik bant, vb. maddeler kullanılabilir.  Baskılı ambalâj malzemesi kullanıldığında yazılı kısmı dışarı gelmeli ve ürünle temas etmemelidir.  Ambalâjlar içinde kuru incirden ve yukarıda açıklananlardan başka madde bulunmamalıdır. Ancak ticarî amaçlı olmak üzere, incirlerin arasına ve üzerine defneyaprağı ve ayrıca alıcı talebine bağlı olarak raf ömrünü uzatmak amacıyla uygun koruyucular konulabilir.  **İhracatına izin verilmeyen kuru incir tipleri Çizelge 8’de verilen tablo ile belirlenmektedir.**  **Çizelge 8 - İhracatına izin verilmeyen kuru incir tipleri**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **İhracatına İzin Verilmeyen Kuru İncir Tipleri** | | | |  | **No** | **Adet** | | **Layer incirler (Kartonsuz selofanlı)** | **10** | **101/120** | |  | **11** | **120 ve üzeri** | | **Lokum incirler (Kartonsuz selofanlı)** | **7** | **66/70** | |  | **8** | **71/80** | |  | **9** | **81/100** | |  | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** | | **Protoben incirler (Dökme, kartosuz selofanlı, düz kartosuz selofanlı)** | **7** | **66/70** | |  | **8** | **71/80** | |  | **9** | **81/100** | |  | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** | | **Pulled incirler (Dökme, kartonlu selofanlı)** | **7** | **66/70** | |  | **8** | **71/80** | |  | **9** | **81/100** | |  | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** | | **Lerida incirler (Dökme, kartonsuz selofanlı, düz kartonlu selofanlı)** | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** | | **Garland incirler (Kartonsuz selofanlı)** | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** | | **Makaroni incirler** | **6** | **61/65** | |  | **7** | **66/70** | |  | **8** | **71/80** | |  | **9** | **81/100** | |  | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** | | **Bağlama incirler** | **6** | **61/65** | |  | **7** | **66/70** | |  | **8** | **71/80** | |  | **9** | **81/100** | |  | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** | | **Çukulat incirler** | **4** | **51/55** | |  | **5** | **56/60** | |  | **6** | **61/65** | |  | **7** | **66/70** | |  | **8** | **71/80** | |  | **9** | **81/100** | |  | **10** | **101/120** | |  | **11** | **121 ve üzeri** |   6.3 İşaretleme  Kuru incir ambalâjları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek, bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.  −İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  − Bu standardın işaret ve numarası (TS 541 şeklinde),  − Malın adı (kuru incir),  − Grubu (Endüstriyelde ve işlenmişlerde aranmaz),  − Sınıfı (Sınıf I Fancy, Sınıf II Choice olarak yazılabilir),  − Tipi (Endüstriyelde aranmaz),  − Boyu (Endüstriyelde aranmaz),  − Net kütlesi (g veya kg olarak),  − Ürün yılı,  − Üretildiği yer (isteğe bağlı),  − Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  − Katkı maddesi (kullanıldıysa),  − Doğal olarak (tabiî) kurutulduğu (isteğe bağlı),  **− Son tüketim tarihi veya raf ömrü,**  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi,**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 8 | 0806.20.30.00.00 | Kurutulmuş Sultani üzümü | TS/3411 Çekirdeksiz Kuru Üzüm - Ocak 2011) (T2:Mart 2020 dahil) | Başlık  İngilizce başlık “**Seedless Dried Grape**” şeklinde kullanılır.  3.5 Küflü Tane  **Çıplak göz ile** görülebilir derecede küf ihtiva eden üzüm tanesi.  3.12 Bandırma Çözeltisi  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  **3.14 Ürün Yılı**  **Üzümün hasat edildiği yıl.**  4.1.1 Gruplar  Üzümler hazırlanma şekillerine göre;   * Ağartılmış, * Ağartılmamış **(Naturel)** bandırmasız, * Ağartılmamış **(Naturel)** bandırmalı   olmak üzere üç gruba ayrılır.  **4.2 Özellikler ve Toleranslar**  4.2.1 Genel Özellikler  Üzümlerin genel özellikleri Çizelge 1’de verilen değerlere uygun olmalıdır.  Çizelge 1 – Üzümlerin Genel Özellikleri   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **Özellik** | **Değer** | | | | | Renk, koku, tat ve görünüm | Kendine özgü renk, koku ve tatta olmalı, yabancı koku ve tat ihtiva etmemeli, sağlam, bütün ve temiz olmalı **(hafif yağ tadı ve kokusu; ağartılmış grup üzümlerde 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(**a)** | | | | | Kükürtdioksit miktarı % (m/m), en çok | Ağartılmış üzümlerde % 0,20 (2000 mg/kg) | | | | | Rutubet miktarı % (m/m), en çok | Ekstra | Sınıf I | Sınıf II | Endüstriyel | | % 16 | | | % 20 | | **a) Alıcı talep ettiğinde bu miktar % 2’ye kadar çıkarılabilir.** | | | | |   4.2.2 Grup ve Tip Özellikleri  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 Kütlece** | | | | **Puanlama** | | | | | | **Ağartılmamış Tip No** | **I1** | **II2** | **III3** | **IV4** | **Standart puan** | **+ /- %10 toleranslı puan**  **(Ürün Yılı 2024 Olanlar)** | | **+ /- %10 toleranslı puan**  **(Ürün Yılı 2025 Olanlar)** | | | **7** | **5** | **15** | **65** | **15** | **950** | **855** | **1045** | **855** | **1045** | | **8** | **20** | **30** | **40** | **10** | **700** | **630** | **770** | **630** | **770** | | **9** | **40** | **44** | **14** | **2** | **470** | **423** | **517** | **423** | **517** | | **10** | **56** | **38** | **6** | **-** | **336** | **302** | **370** | **302** | **370** | | **11** | **70** | **30** | **-** | **-** | **220** | **198** | **242** | **198** | **242** | | **Ağartılmış Tip No** |  | | | | | |  |  |  | | **7** | **10** | **20** | **55** | **15** | **875** | **788** | **963** | **788** | **963** | | **8** | **26** | **34** | **32** | **8** | **610** | **549** | **671** | **549** | **671** | | **9** | **45** | **41** | **12** | **2** | **425** | **383** | **468** | **383** | **468** | | **10** | **64** | **30** | **6** | **-** | **304** | **274** | **334** | **274** | **334** | | **11** | **75** | **25** | **-** | **-** | **200** | **180** | **220** | **180** | **220** | | 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 Kütlece ve Sayıca Kabul Edilen Tolerans Değerleri   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Kabul edilebilir kusurlar** | **Tolerans Değerleri (kütlece veya sayıca, en çok %)** | | | | Ekstra | Sınıf I | Sınıf II | | Tane sapı, sayıca en çok, % | 1 | 2 | 3 | | Gelişmemiş tane kütlece en çok, % | 1 | 2 | 3 | | Kusurlu tane kütlece, en çok, % | 1 | 2 | 3 | | Şekerlenmiş tane kütlece, en çok, % | 8 | 12 | 15 | | Küflü tane kütlece, en çok, % | 0,5 | 1 | 1,5 | | Çekirdekli tane sayıca, en çok, % | 2 (Ürün Yılı 2025 olanlarda 4) | 2 (Ürün Yılı 2025 olanlarda 4) | 2 (Ürün Yılı 2025 olanlarda 4) | | 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 Kütlece ve Sayıca Yabancı Madde Tolerans Değerleri   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Yabancı madde | Ekstra | Sınıf I | Sınıf II | Endüstriyel | | İstenmeyen bitkisel yabancı maddeler (adet), en çok | 1 | 2 | 4 | Toplam  (Kütlece % 2) | | Üzüme ait yabancı maddeler (adet), en çok | 6(**b)** | 12 | 24 | | Bitkisel kökenli olmayan yabancı maddeler (kütlece, %), en çok | 0,5 | 1 | 2 | | (b) 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 boylar, Çizelge 5’te verilen değerlere uygun olmalıdır.  Çizelge 5 – Tane Sayısına Göre Üzüm Boyları   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | Çok iri  (Jumbo) | İri  (Standart) **(c)** | Orta  (Medium) | Küçük  (Small) | Çok küçük (Small - Small) | | 100 gr’daki tane adedi | | | | | | | **Ürün Yılı 2024 Olanlar** | **200’e kadar** | **201-260** | **261-360** | **361-500** | **501 ve üzeri** | | **Ürün Yılı 2025 Olanlar** | **200’e kadar** | **201-260** | **261-360** | **361-500** | **501 ve üzeri** | | (c) 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, ürün yılı ve ambalajları aynı olan ve bir defada muayeneye sevk edilen üzümler bir parti sayılır. Çekirdeksiz kuru üzüm denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Çekirdeksiz kuru üzüm numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda çekirdeksiz kuru üzüm alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **Birörneklik tayini ilk numune alınmak üzere ayrılan birim ambalajların her biri üzerinden yapılır.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Çekirdeksiz kuru üzüm numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir. Birörneklik tayini ilk numune alınmak üzere ayrılan birim ambalajların her biri üzerinden yapılır.**  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 ± % 2, kütle toleransı istenir.  6.3 İşaretleme  Üzüm 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.  - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar 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 bandırmasız 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,   − **Son tüketim tarihi veya raf ömrü,**   * + Endüstriyel sınıfta grup, boy ve tip numarası aranmaz.   **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.**  \* Talep doğrultusunda ürün adına “İzmir Sultanas” veya “Sultanas” da yazılabilir. |
| 9 | 0806.20.90.00.00 | Diğerleri -Kurutulmuş Üzüm | TS/3410 Çekirdekli Kuru Üzüm - Nisan 1979 (T1: Mayıs 1989 ve T2: Temmuz 2010 dahil) | **0.2.8 Ürün Yılı**  **Çekirdekli kuru üzümlerin hasat edildiği yıl.**  2.2 İşaretleme  Çekirdekli kuru üzüm ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır.  - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  − Bu standardın işaret ve numarası (TS 3410 şeklinde),  − Malın adı (Çekirdekli kuru üzüm),  − Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  − Çeşidi,  − Sınıfı,  − Ürün yılı,  **− Son tüketim tarihi veya raf ömrü,**  − Net kütlesi (en az gr veya kg),  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.**  **3.1 Numune Alma**  **Numune partiden alınır. Çeşidi, sınıfı, ürün yılı ve ambalajları aynı olan ve bir defada muayeneye sevk edilen ürünler bir parti sayılır. Çekirdekli kuru üzüm denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Çekirdekli kuru üzüm numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda çekirdekli kuru üzüm alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Çekirdekli kuru üzüm numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.** |
| 10 | 0813.10.00.00.00 | Kurutulmuş Kayısı (zerdali dahil) | TS/485 Kuru Kayısı-Eylül 2013 | 3.13 **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, * sınıf toleransları dahilinde böcek zararına uğramamış olmalı ve her türlü canlı kurt ve böcekten ari olmalı, * yeterli olgunluğa sahip meyvelerden hazırlanmış olmalı, * yabancı tat ve/veya kokudan ari olmalı1, * sınıf toleransları dahilinde fermantasyona uğramamış olmalı, * sınıf toleransları dahilinde 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. * **Haşere, kurt ve diğer zararlıların bıraktığı gözle görülür izlerden ve her türlü canlı kurt ve böcekten arı olmalı,**   Su vermek suretiyle yeniden yumuşatılmış kuru kayısılarda % 37’den fazla rutubet olmamalıdır. Ancak ürünün yeniden yumuşatıldığı hususu işaretlemede 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.**Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her kuru kayısı partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, kuru kayısının anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  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 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) **3).**  **2) İhracatta alıcı ülke mevzuatına göre bu oran değişebilir. Kükürtdioksit oranı azami 2500 ppm değerinden yüksek olan kuru kayısıların ihracı alıcının isteğinin belgelendirilmesi ve bu belgenin TAREKS’e yüklenmesi kaydıyla mümkündür.**  **3) Avrupa Birliği (AB) ülkelerine ve Birleşik Krallığa ihraç edilecek kuru kayısı ürününün içermesi gereken azami kükürt dioksit miktarı 2000 ppm olarak belirlenmiş olup, laboratuvar analizi sonucunda 2000 ppm’in üzerinde çıkan kuru kayısı partilerinin AB ülkelerine ihracatına izin verilmemektedir.**  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**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. Uzunlamasına iki parçaya ayrılmış (yarım) tipindeki kuru kayısılar ekstra sınıf olarak hazırlanamaz.  **4) Kükürt dioksit ile muamele edilmemiş kuru kayısılarda koyu kahverengiye 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 | | 0 (Jumbo)  1  2  3  4  5  6  7  8 | 60’a kadar  61-80  81 - 100  101 - 120  121 - 140  141 - 160  161 - 180  181 - 200  201 ve daha çok | 80’e kadar  81-100  101 - 120  121 - 140  141 - 160  161 - 180  181 - 200  201 - 220  221 ve daha çok | 160’a kadar  161-200  201 - 240  241 - 280  281 - 320  321 - 360  361 - 400  401 - 440  441 ve daha çok |   7.ve 8. boydaki kuru kayısılar ekstra sınıf olarak hazırlanamaz.  Boylarına göre ayırma endüstriyel sınıf dışındaki kuru kayısılar için zorunludur.  4.3.2 Sınıf Toleransları  Belirli sınıfın özelliklerini karşılamayan ürünün her ambalajı için kalite ve boy toleranslarına müsaade edilir. 1000 g’lık asgari bir numune biriminde kütlece kabul edilebilir sınıf toleransları kütlece % olarak Çizelge 2’de verilmiştir. **Çizelge 2’deki toleransların tayini büyük ambalajlı partilerde numune olarak ayrılan ambalajlar üzerinden, küçük ambalajlı partilerde ise paçal numune üzerinden yapılır. Endüstriyel sınıftaki kuru kayısılara diğer sınıf kuru kayısılardan karışma toleransı toplam %20’dir.**  Çizelge 2 - Kuru Kayısıların Sınıf Toleransları   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | Kabul edilebilir kusurlar | Kabul edilen toleranslar  (kusurlu numunenin kütlece %’si olarak, en çok) | | | | |  | Ekstra | Sınıf I | Sınıf II | Endüstriyel | | Toplam tolerans | 9 | 15 | 20 | Aranmaz | | a) Bireysel kusurlar - toplam tolerans sınırı içinde | | | | | | Renkte ve yapıda önemli kusurlar (güneş yanığı, vuruk) | 5 | 8 | 10 | Aranmaz | | Çilli meyve | 3 | 5 | 10 | Aranmaz | | Lezyonlar ve kalluslar (yara, bere, kesik) | 1 | 3 | 5 | Aranmaz | | Bozuk | 1 | 1 | 2 | Aranmaz | | Böcek zararı | 1 | 2 | 4 | Aranmaz | | Küflü meyve | 1 | 1 | 1 | Aranmaz | | Kirli meyve | 2 | 5 | 8 | Aranmaz | | Fermantasyon | 1 | 3 | 5 | Aranmaz | | **Canlı böcek, kurt ve diğer hayvansal parazitler (en çok)** | 0 | 0 | 0 | 0 | | Yabancı madde (çekirdekleri çıkarılmış meyvelerde çekirdek bulunması hariç) a) | 0,5 | 0,75 | 1 | 2 | | **b) Toplam toleransa dahil olmayan azami kusurlar** | | | | | | Çekirdekleri çıkarılmış meyvelerde bulunan çekirdek | 1 | 1 | 2 | 3 | | Bütünde ve yarımda parça meyve bulunuşu | 1 | 2 | 5 | Aranmaz | | a) *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. Kuru kayısı denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Partideki benzer**  **ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kuru kayısı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda kuru kayısı alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kuru kayısı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  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.  5.3.4 Yabancı Madde Tayini  **Büyük ambalajlı partilerde yabancı madde tayini Numune Alma Çizelgesi’ne 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.  6.3 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.  - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması,  - 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) **(bütün çekirdeği çıkarılmışlarda “whole pitted”, bütün çekirdeği çıkarılmamışlarda “whole unpitted”, uzunlamasına iki parçaya ayrılmış (yarım) kuru kayısılarda “halves” yazılabilir),**   + 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),   + Yeniden yumuşatılmış kuru kayısılarda “Rehidratasyon” (RTE, SOFT vs.) **(uygulanmışsa),**   + Koruyucu madde adı **(kullanılmışsa),**   + Menşei,   + Ürün yılı,   + Küçük ambalaj adedi,   **− Son tüketim tarihi veya raf ömrü** (10 kg üzeri ambalajlarda isteğe bağlı)**,**  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.**  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, taşıtlara yükletilinceye kadar iyi havalandırılmış gölge yerlerde bekletilmelidir. * **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 kayısı taşıyan araçlar açıkta fazla bekletilmemeli, gölge bir yerde tutulmalıdır. |
| 11 | 1202.41.00.00.00 | Kabuklu yer fıstığı | TS/310 Yer Fıstığı (Kabuklu ve İç) - Şubat 2016 (T1: Mayıs 2022 dahil) | 1 Kapsam  Bu standart kabuklu ve iç yer fıstıklarını kapsar. Tohumluk olduğu belgelenen yerfıstıkları ile kavurma, tuzlama, **kabuğunun soyulması veya beyazlatılması gibi işlem** görmüş yerfıstıklarını kapsamaz.  **5.1 Numune Alma**  **Numune partiden alınır. Tipi, sınıfı, ürün yılı, ambalajları ve ambalaj ağırlıkları aynı olan ve bir seferde muayeneye sevk edilen kabuklu ve iç yerfıstıkları bir parti sayılır. Yer fıstığı denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Parti yer alan**  **benzer ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Yer fıstığı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda yer fıstığı alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Yer fıstığı numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  6.2 İşaretleme  Yerfıstığı 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. Yerfıstıkları dökme olarak piyasaya arz edilecekse aşağıdaki bilgiler ile fatura, sevk irsaliyesi veya firma tarafından düzenlenmiş bir belge ürünün yanında bulunmalıdır.  - Üretici, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurt dışındaki ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlarüzerine, “Türk Malı” ibaresinin yazılması).  - Bu standardın işaret ve numarası ( TS 310 şeklinde),  - Ürünün adı (Yerfıstığı),  - Sınıfı,  - Grubu,  - Tipi (iç yerfıstığında),  - Boyu,  - Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),  - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  - Net kütlesi ( g veya kg olarak),  - Firmaca tavsiye edilen son tüketim tarihi (ay ve yıl olarak),  - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı),  - Ürün yılı (beyan esasına göre).  Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe’nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir.  **Küçük tüketici ambalajlarında işaretleme bilgilerinden malın adı, son tüketim tarihi ve net kütlesinin bulunması yeterlidir. Bu bilgiler bir etikete yazılarak ambalaj üzerine yapıştırılmalıdır.** |
| 1202.42.00.00.00 | Kabuksuz yerfıstığı (kırılmış olsun olmasın) |
| 12 | 0802.22.00.00.00 | Kabuksuz fındıklar veya filbert (Corylus spp.) | TS/1917 İşlenmiş İç Fındık - Mayıs 2022 | **4.2.2 Kimyasal Özellikler**  İşlenmiş iç fındığın kimyasal özellikleri Çizelge 2’de verilen değerlere uygun olmalıdır.  **Çizelge 2 - İşlenmiş İç Fındığın Kimyasal Özellikleri**   |  |  | | --- | --- | | Özellikler | Özellik değeri | | Rutubet, % m/m ençok  -Beyazlatılmış ve bunlardan yapılmış diğer tiplerde  - Kavrulmuş ve bunlardan yapılmış diğer tiplerde | 5  3 |   **4.2.3 Mikrobiyolojik özellikler**  Bu madde hükümleri uygulanmaz.  **4.2.4.1 Sınıf I işlenmiş iç fındıklar**  Sınıf I işlenmiş iç fındıklar, sağlam iç fındıklardan hazırlanmış olmalıdır.  **4.2.4.5 Sınıf II işlenmiş iç fındıklar**  Sınıf II işlenmiş iç fındıklar, haşlak, buruşuk, urlu, vurgun, kırık, ezik ve ikiz olarak tarif edilen kusurlu iç fındıklardan biri veya bir kaçının karışımından hazırlanmış olmalıdır.  **5.1.1 Büyük ambalajlardan numune alma**  Ambalaj büyüklüğü 2 kg ve daha ağır ambalajlar büyük ambalaj sayılırlar. İşlenmiş iç fındık numunesi Çizelge-8’ de belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda işlenmiş iç fındık alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.  Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel ve/veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.  **5.1.2 Küçük ambalajlardan numune alma**  Ambalaj büyüklüğü 2 kg (hariç)’dan hafif ambalajlar küçük ambalaj sayılırlar. İşlenmiş iç fındık numunesi Çizelge-8’de belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.  Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel ve/veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.  6.2 İşaretleme  İşlenmiş iç fındık 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 ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı, Türkiye’de üretilmiştir, Türkiye’de işlenmiştir vb.” ibarelerinden birinin yazılması),  - Bu standardın işaret ve numarası ( TS 1917 şeklinde),  - Malın adı (İşlenmiş İç Fındık),  - Grubu,  - Sınıfı,  - Tipi  - Boyu (Ekstra Sınıf için zorunlu),  - Üretim yılı (Ekstra sınıfta zorunlu, diğer sınıflarda isteğe bağlı),  - Menşei ülke,  - Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),  - Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  - Ürün yılı  - Net kütlesi (en az g veya kg olarak),  **− Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi veya raf ömrü,**  - Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Net kütlesi (en az g veya kg olarak) veya adedi,**  **- Firmaca tavsiye edilen tüketim tarihi veya raf ömrü**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 2008.19.19.00.13 | Kavrulmuş, bütün haldeki kabuksuz fındık |
| 2008.19.19.00.15 | Yağda kavrulmuş tuzlu kabuksuz fındık |
| 2008.19.19.00.16 | Beyazlatılmış kabuksuz fındık |
| 2008.19.19.00.17 | Diğer kavrulmuş kabuksuz fındık |
| 2008.19.19.00.18 | Kavrulmuş, bütün haldeki kabuksuz fındık (çıkıntısı ayrılmamış) |
| 2008.19.95.00.13 | Kavrulmuş, bütün haldeki kabuksuz fındık |
| 2008.19.95.00.15 | Yağda kavrulmuş tuzlu kabuksuz fındık |
| 2008.19.95.00.16 | Beyazlatılmış kabuksuz fındık |
| 2008.19.95.00.17 | Diğer kavrulmuş kabuksuz fındık |
| 2008.19.95.00.18 | Kavrulmuş, bütün haldeki kabuksuz fındık (çıkıntısı ayrılmamış) |
|  |
| 13 | 0802.11.10.00.00 | Kabuklu acı bademler | TS/1277 Tatlı Badem -Kabuklu - Kasım 2006 | **5.1 Numune Alma**  **Sınıfı ve ambalâjları aynı olup bir defada muayeneye sunulan tatlı bademler bir parti sayılır. Kabuklu badem denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Parti yer alan**  **benzer ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Kabuklu badem numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda kabuklu badem alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Kabuklu badem numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 1000’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  6.3 İşaretleme  Kabuklu tatlı badem ambalâjları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır:  - İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece **yurtdışındaki** ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),  − Bu standardın işaret ve numarası ( TS 1277),  − Malın adı ( Tatlı badem - kabuklu),  − Sınıfı,  − Üretim yılı (isteğe bağlı),  − Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),  − Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,  − Net kütlesi (en az kg veya g olarak),  − Kilogramdaki badem sayısı (isteğe bağlı),  **− Son tüketim tarihi veya raf ömrü,**  − Büyük ambalâjlardaki küçük tüketici ambalâjlarının sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.** |
| 0802.11.90.00.00 | Diğerleri (Kabuklu bademler) |
| 14 | 0802.12.10.00.00 | Kabuksuz acı bademler | TS/1278 Tatlı Badem - İç - Aralık 2006 | 1 Kapsam  Bu standard, tatlı badem içini kapsar. **Tuzlanmış, kavrulmuş veya herhangi bir şekilde işlem görmüş kabuksuz bademleri kapsamaz.**  4.2.1 Genel Özellikler  Bütün sınıflara giren tatlı badem içleri izin verilen toleransları dahil olmak üzere aşağıdaki özelliklerde olmalıdır;  - Yeterince kuru ve kalitesini korur nitelikte olmalı,  - Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),  - Sert olmalı,  - Bütün olmalı (küçük kabuk parçaları ve çok hafif iç zar kısmının noksanlığı kusur olarak kabul edilmez),  - Yeterince gelişmiş, olgun (büzülmüş, buruşmuş olmayan) olmalı,  - Temiz, gözle görülebilir yabancı maddeden arî olmalı,  - Herhangi bir gelişme aşamasındaki böceklerden ve akarlardan arî olmalı,  - Böcek zararlarından arî olmalı,  - Acılaşma olmamalı,  - Yağlı görünüm olmamalı,  - Küften arî olmalı,  - Sıcaklık hasarından arî olmalı (ağartılmış bademler hariç),  - Anormal dış rutubet (dış yüzeyde ıslaklık) ihtiva etmemeli,  - Yabancı tat ve koku olmamalıdır.  Tatlı badem içinin rutubet muhtevası % 7’yi (ağartılmış badem içlerinde % 6,5) geçmemelidir.  Tatlı badem içinin hidroklorik asitte çözünmeyen kül muhtevası 1 gr/kg’dan fazla olmamalıdır. **Mineral saflık (hidroklorik asitte çözünmeyen kül miktarı) analizi her tatlı badem içi partisi ihracat ve ithalatında uygulanmaz, tatlı badem içi anılan özelliğinin tespiti amacıyla sezon başında değişik üretim bölgelerinden gelen partilerden sınırlı sayıda alınacak numuneler ile bu analizin yapılıp durum tespiti yapılması gerekir. (Bu analiz gerekli görülmesi halinde yapılır.)**  Ayrıca:  Çeşidine has olarak;  - Çift badem oranı düşük,  - İç randımanı yüksek olmalıdır.  Tatlı badem içinin şartları aşağıdaki özelliklere imkan verecek durumda olmalıdır;  − Elden geçirmeye ve taşınmaya dayanıklı olmalı ve  − Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durum göstermelidir.  **5.1 Numune Alma**  **Çeşidi, sınıfı ve ambalâjları aynı olup bir defada muayeneye sunulan tatlı badem içleri bir parti sayılır. Tatlı badem içi denetiminde alınacak numuneler için Numune Alma Çizelgesi kullanılır.**  **İlk numuneler aşağıdaki Numune Alma Çizelgesine göre partinin değişik sıralarından ve çeşitli yerlerinden rastgele alınır.**  **Çizelge - Numune Alma Çizelgesi**   |  |  | | --- | --- | | **Parti yer alan**  **benzer ambalaj sayısı** | **İçinden ilk numune alınmak üzere ayrılacak ambalaj sayısı** | | **100’e kadar**  **101 – 300**  **301 – 500**  **501 – 1000**  **1001 ve yukarısı** | **5**  **7**  **9**  **10**  **15** |   **Gerekli görülen durumlarda, ayrılacak ambalaj sayısı arttırılabilir.**  **a) Büyük Ambalajlardan numune alma:**  **Tatlı badem içi numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalajdan eşit miktarda tatlı badem içi alınarak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  **b) Küçük Tüketici Ambalajlarından numune alma:**  **Tatlı badem içi numunesi Numune Alma Çizelgesi’nde belirtilen partiyi oluşturan birimlerin miktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda birim ambalajlardan gelişigüzel ayrılarak seçilmelidir. Her ambalaj içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarından eşit miktarda küçük tüketici ambalajı alınarak açılır. Açılan bu ambalajlardan alınacak numune miktarının en az bir katı fazlası kadar paçal numune oluşturulur.**  **Muayeneler bu paçal numune üzerinden yapılır. Ayrıca fiziksel veya kimyasal analiz yapılmak üzere 500’er gramlık üç takım numune alınır ve mühürlenir. Alınan numunelerden bir takımı Denetim Biriminde analiz edilmek üzere açılır. Ürünlerin laboratuvar analizinin gerekli görülmesi halinde, kalan iki takım numune açılmaksızın analiz numunesi ve şahit numunesi olarak laboratuvara gönderilir. Laboratuvar analizine gerek görülmemesi halinde, kalan numuneler Denetim Biriminde şahit numuneler olarak muhafaza edilir. Firmanın talebi halinde fazladan alınan bir takım numune firmaya teslim edilir.**  6.3 İşaretleme  Tatlı badem içleri ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı ve basılmalıdır:  **- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari ünvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece yurtdışındaki ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine “Türk Malı” ibaresinin yazılması),**  - Bu standardın işaret ve numarası (TS 1278 şeklinde),  - Malın adı (Tatlı badem – iç ),  - Çeşidi,  - Sınıfı,  - Boyu,  - Üretim yılı,  - Üretim bölgesi veya yerel ismi,  - Parti, seri, kod numarasından en az biri,  - Net kütlesi (en az kg veya g olarak),  **− Son tüketim tarihi veya raf ömrü,**  - Kilogramdaki parça sayısı (isteğe bağlı),  - Büyük ambalâjlardaki küçük tüketici ambalâjların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).  **Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajlarının üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;**  **- Malın adı,**  **- Kütlesi (Net) veya adedi,**  **- Son tüketim tarihi**  **bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.**  **Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe veya yabancı dillerde de yazılabilir.**  **Bu bilgilerin dışında reklam olarak ambalâjın içindekilere aykırı ve tüketiciyi yanıltıcı olmamak kaydıyla başka yazı, resim ve etiketler sağlığa zararsız maddelerle yazılmalı veya yapılmalı, yapıştırılmalıdır.**  **6.2 Ambalâjlama**  Ambalâjlar taşıma sırasında tatlı badem içlerinin korunmasını sağlayacak, insan sağlığına zarar vermeyecek malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalaj olarak kullanılacak malzeme; yeni, temiz, ürünün harici ve dahili zarar görmesini önleyecek kalitede olmalıdır. Tatlı badem içleri ile dolu ambalâj kaplarının üst kısmı, meyveleri muhafaza edecek şekilde tasarımlanmalıdır.  Tatlı badem içleri, vakumda veya inert gaz içerisinde hava geçirmeyen ambalajlar içerisine konulabilir.  Ambalâjların yapımında kullanılan her çeşit malzeme insan sağlığına zararsız, yeni, temiz ve kuru olmalıdır.  Kullanılan kağıt, pul gibi malzemelerin baskısı, etiketlenmesi toksik olmayan mürekkeple yazılmalı ve tutkalla yapıştırılmalıdır.  Ambalâjlar her türlü yabancı maddeden arınmış olmalı, rutubet ve koku çeken malzemeden yapılmamalıdır.  Tatlı Badem içinin ambalajlanması TS 9855’e uygun olarak yapılmalıdır. |
| 0802.12.90.00.00 | Diğerleri (Kabuksuz bademler) |