Dış Ticarette Standardizasyon Tebliği 98/11

Bu doküman, ilgili mevzuat metnini AB Global Mevzuat Arşivi düzeninde sunar.

03.04.1998 Tarihli 23306 Sayılı Resmi Gazete

TEBLİĞ

Dış Ticaret Müsteşarlığından:

DIŞ TİCARETTE STANDARDİZASYON TEBLİĞİ 98/11

MADDE 1- 6/2/1990 tarihli ve 20425 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanarak dış ticarette zorunlu uygulamaya konulan "TS/2410 Yemeklik Mantar Standardı, Ekim 1976" yürürlükten kaldırılarak, yerine Türk Standartları Enstitüsü tarafından revize edilen ilişik "TS/2410 Sebzeler-Yemeklik Kültür Mantarı Standardı, Kasım 1997" dış ticarette zorunlu uygulamaya konulmuştur.

Yürürlük

MADDE 2- Bu Tebliğ, Resmi Gazete'de yayımından 6 ay sonra yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 3- Bu Tebliği, Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı yürütür.

ICS 67.080.20
TÜRK STANDARDI TS 2410/KASIM 1997
SEBZELER-YEMEKLİK KÜLTÜR MANTARI

0-KONU, TARİF, KAPSAM

Bu standard yemeklik kültür mantarının tarifine, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma ve muayeneleri ile piyasaya arz şekline dairdir.

0.2-TARİFLER

0.2.1- Yemeklik Kültür Mantarı

Yemeklik kültür bitkiler aleminin Mycota şubesinin Eumycotina alt şubesine ait Basidiomycetes sınıfından, Agaricales takımından Agaricaceae familyasının Aqaricus cinsinden kültürü yapılan, sap, şapka ve kökleri olan, genellikle beyaz, bazen de krem, kemik renginde ve çok değişik hibritleri bulunan mantar türleridir (Şekil 1)

0.2.2- Mantar Şapkası

Yatay kesiti daire, dikey kesiti elips şeklinde olan, içinde lameller bulunan ve mantarın besin değeri açısından en değerli olan kısmıdır (Şekil 1).

0.2.3- Açık Şapkalı Mantar

Mantarın üretim sırasında yeterince havalandırma yapılmaması kültür odasının sıcaklığının yüksek olması ve hasatın geciktirilmesi gibi nedenlerle şapkanın açılarak lamelleri görünür hale gelmiş şeklidir (Şekil 2).

0.2.4- Kapalı Şapkalı Mantar

Uygun üretim şartları sağlanarak yetiştirilen, zamanında hasat edilen ve lamelleri görünmeyen mantar şeklidir (Şekil 1).

0.2.5- Mantar Sapı

Silindir şeklinde olup şapkayı ortama bağlayan, destek görevi yapan, besin maddelerine şapkaya taşıyan, iletim elemanları içeren, besin değeri şapkaya göre daha düşük olan kısımdır (Şekil 1).

0.2.6- Mantar Kökü

Mantarı örtü toprağı ve komposta bağlayan, kompostun içindeki besin maddelerinin mantar sapına taşınmasını sağlayan toprak altı kısmıdır (Şekil 1).

0.2.7- Kompost

Kültür mantarının yetiştirilmesi için özel olarak hazırlanmış, çürütülmüş, mantarın istediği belli oranlarda değişik besin maddelerini içeren fermantasyona uğradıktan sonra misellerin ekiminin yapıldığı, mantarın gelişimini tamamlamaya yarayan çeşitli maddelerin bir karışımıdır.

0.2.8- Örtü Toprağı

Kompost yüzeyine çıkan miselyumların mantar haline dönüşmesine yardımcı olan, nem tutma kapasitesi yüksek ve organik madde bakımından zengin materyaldir.

0.2.9- Misel

Ana kültürden buğday, çavdar, darı v.b materyale aşılama veya sıvı kültür yoluyla elde edilen ve mantar üretimi için komposta ekilen çoğaltma materyalidir. Ayrıca miseller mantarın beslenmesine yardım eden ve yüksek bitkilerdeki köklerin görevini yapan organlardır.

0.2.10- Ana Kültür

Mantar sporlarının ya da doku parçalarının çimlendirilmesiyle hazırlanan, mantarın istenilen gen özelliğini ihtiva eden ve misel elde etmek amacıyla çoğaltılabilen hibrit materyalidir.

NOT- Mantar Hibritleri

Agaricus bitorquis hibritleri W 20, W2, K26, EH 4, EH5, EH6, EH8, EH10, EH11, EH12, H32, K46, K32, LM455, LM450, R20, R21, R34, EH 20, vb'dır.

Agaricus bisporus hibritleri A1, A2, U1, U3, X25, X30, A1B1, A2B2, X33, A2B1, A1B2, B344, B136, U3-L1, B92, D649, S512, S130 vb'dır.

0.2.11-Parmak İzi

Mantar hasadı sırasında dikkatsizlik nedeniyle, mantar şapkası üzerinde parmakla ezikler meydana gelmesi olayıdır. (Böyle ezik mantarlar kısa zamanda renk değiştirerek kahverengi lekeli görünüm alırlar).

0.2.12- Bozulma

Mantarın hasat ve muhafaza hataları nedeniyle su kaybederek buruşması, aşırı nemli ortamda bulunmasından dolayı da yumuşaması, ekşimesi ve acılaşması gibi durumlardır.

0.2.13- Hasarlı Mantar

0.2.13.1- Hafif Hasarlı Mantar

Mantarın sap ve şapka kısmında meydana gelen ufak parçalanma, kopma, yırtılma gibi mekanik yaralanmalardan ve yanlış toplamadan kaynaklanan parmak izlerinin görülmesi halidir.

0.2.13.2- Ağır Hasarlı Mantar

Mantarın sap ve şapka kısmında büyük ölçüde kopma, yırtılma, ezilme olması ve ayrıca şapkanın saptan ayrılması halidir.

0.2.14- Böcek Galerileri (Kanalları)

Mantarın sap ve şapka kısmında komposttan geçen zararlıların larva veya pulplarını barındırmak ve beslemek amacıyla açtıkları kanallardır.

0.2.15- Lamel

Şapkanın alt kısmında dış çevreden sapa doğru, radyal bir şelilde, dizilmiş pembe çizgili sporların oluştuğu bölümdür (Şekil 3).

0.2.16- İkizlik

İki mantarın yapışık görünümü olup şekil bozukluğu olarak nitelendirilen durumdur.

0.2.17- Yabancı Madde

Hasat edilmiş mantarın üzerinden veya içinde gözle görülebilen taş, toprak, çöp, sap, canlı veya ölü böcek gibi kendinden başka her türlü maddedir.

0.2.18- Yıkanmış Mantar

Yemeklik mantarı yabancı maddelerden temizlemek üzere, usülüne uygun şekilde örselenmeden yıkanmış, kurutulmuş ve soğuk muhafazaya alınmış halidir.

0.3- KAPSAM

Bu standard, yemeklik kültür mantarlarını kapsar, yenilebilir olduğu halde kültürü yapılmayan mantarlarla, zehirli mantarları kapsamaz.

1- SINIFLANDIRMA VE ÖZELLİKLER

1.1- SINIFLANDIRMA

1.1.1- Gruplar

Yemeklik kültür mantarları soğuk işleme tabi tutulup tutulmadığına göre:

-Soğutulmuş,

-Soğutulmamış

olmak üzere iki gruptur.

1.1.2- Tipler

Mantarlar hibritlerine göre:

- Beyaz şapkalı hibritler,

- Krem-kemik renkli şapkalı hibritler olmak üzere iki tipe ayrılır

1.1.3- Türler

Yemeklik kültür mantarları:

- Kapalı şapkalı,

- Açık şapkalı

olmak üzere iki türdür

1.1.4- Sınıflar

Yemeklik kültür mantarları kalite özelliklerine göre:

- Ekstra,

- Sınıf I,

- Sınıf II

olmak üzere 3 sınıftır.

1.1.5- Boylar

Yemeklik kültür mantarları şapkanın çapına ve sapın uzunluğuna göre:

- Küçük.

- Orta,

- Büyük

olmak üzere 3 boya ayrılır.

1.2- ÖZELLİKLER

1.2.1- Genel Özellikler

Kapalı şapkalı mantarlarda lameller açılmamış, pörsümemiş, taze görünümlü, hasara ve renk değişikliğine uğramamış, kararmamış sap uçlarındaki kökler kesilmiş olmalı, gözle görünür yabancı madde ve içerisinde zararlılara ait galeriler bulunmamalıdır. Açık şapkalı mantarlarda ise bu özelliklere ilave olarak lameller açılmış olmalıdır.

1.2.2- Grup Özellikler

Taze mantarlar TS 6316'(1)ya uygun olarak hazırlanmış olmalıdır.

1.2.3-Tip Özellikler

Hibrit mantarlar kataloglarında belirtilen özelliklerde olmalıdır.

1.2.4- Tür Özellikleri

Madde 0.2.3 ve Madde 0.2.4'de verilen özelliklere uygun olmalıdır.

1.2.5- Sınıf Özellikleri

Yemeklik kültür mantarlarının sınıf özellikleri Çizelge 1'de verilmiştir.

ÇİZELGE 1 Yemeklik Kültür Mantarlarının Sınıf Özellikleri

	Kapalı şapkalı mantarlar	Açık şapkalı mantarlar
Ekstra	Şapka çapı 15-35 mm, sap uzunluğu en çok 20 mm. kökleri kesilmiş, düzgün şekilli, renk değişimi olmayan, hasarsız, taze, bozulmamış, usulüne uygun şekilde yıkanmış olmalı, içerisinde yabancı madde bulunmamalıdır.	
Sınıf I	Şapka çapı 36-55 mm, sap uzunluğu en çok 25 mm, bozulmamış olmalı ve yabancı madde bulunmamalıdır. Kısa sürede renk değişikliğine meydan vermeyecek zararlardan kaynaklanan hafif hasarlar olabilir.	Şapka en çok 65 mm çapında, sap uzunluğu en çok 25 mm, kökleri temizlenmiş, hafif hasarlı olabilir. Bu sınıfa giren mantarlar bozulmamış kararmamış ve pörsümemiş olmalıdır.
Sınıf II	Şapka çapı 55 mm'den, sap uzunluğu 30 mm'den büyük, bozulmamış olmalı ve ileri derecede renk bozukluğu görülmemelidir.	Şapka çapı 65 mm'den büyük sap uzunluğu en çok 30 mm, bozulmamış, pörsümemiş, renk değişikliğine uğramamış olmalıdır. Şapkadan kopmalar olabilir.

(1) Bu standart metninde atıf yapılan standartların numaraları, yayım tarihleri, Türkçe ve İngilizce isimleri kapak arkasına verilmiştir.

1.2.6 – Boy Özellikleri

Yemeklik kültür mantarlarının türlerine göre boy özellikleri, Çizelge 2’de verilmiştir.

ÇİZELGE 2- Kültür Mantarlarının Türlere Göre Boy Özellikleri (mm)

	Kapalı şapkalı mantarlar		Açık şapkalı mantarlar	
Boylar	Şapkanın çapı	Sapın uzunluğu	Şapkanın çapı	Sapın uzunluğu
Küçük	15-35	20 (En çok)	20-35	20 (En çok)
Orta	36-55	21-25	36-65	21-25
Büyük	55’den büyük	26-30	65’den büyük	26-30

1.3- TOLERANSLARI

1.3.1- Boy Toleransları

Aynı ambalaj içinde, bir alt ve bir üst boydan veya her ikisinin karışımından toplam olarak kütlece % 5 tolerans tanınır.

1.3.2- Sınıf Toleransları

1.3.2.1- Ekstra

Bu sınıfta bir alt sınıfa giren yemeklik mantarlardan aynı ambalaj içerisinde karışma oranı kütlece % 5'i geçmemelidir.

1.3.2.2- Sınıf I

Bu sınıfta bir alt veya üst sınıfa giren yemeklik mantarlardan veya her ikisinin karışımından aynı ambalaj içerisinde karışma oranı toplam olarak kütlece % 10'u geçmemelidir.

1.3.2.3- Sınıf II

Bu sınıfta genel özelliklere uymayan, fakat pazarlamaya ve tüketime elverişli olan yemeklik mantarlardan aynı ambalaj içerisinde karışma oranı kütlece % 10 'u geçmemelidir.

1.3.3- Kapalı Şapkalı Mantarlar İçin Özel Toleranslar

Kapalı şapkalı yemeklik mantar ambalajı içinde hafifçe açılmış mantarların miktarı kütlece, ekstrada % 10'u, diğer sınıflarda % 20'yi geçmemelidir.

1.4- ÖZELLİK VE MUAYENE MADDE NUMARALARI

Özellik ve muayenelerle ilgili madde numaraları Çizelge 3'de verilmiştir.

ÇİZELGE 3- Özellik Ve Muayene Madde Numaraları

Sıra No	Özellik Madde No	Özellikler	Muayene Madde No
1	1.2.1	Genel Özellikler	2.2.2
2	1.2.2	Grup Özellikleri	2.2.2
3	1.2.3	Tip Özellikleri	2.2.2
4	1.2.4	Tür Özellikleri	2.2.2
5	1.2.5	Sınıf Özellikleri	2.2.2
6	1.2.6	Boy Özellikleri	2.2.2
7	1.3	Toleranslar	2.2.2
8	3.1	Ambalaj ve Ambalaj Malzemesi	2.2.1
9	3.2	İşaretleme	3.2

2- NUMUNE ALMA VE MUAYENELER

Numune partiden alınır. Grubu, tipi, türü, sınıfı, boyu ve ambalajları aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan yemeklik kültür mantarları bir parti sayılır.

2.1- NUMUNE ALMA

Numune Çizelge 4'de verilen partiyi oluşturan dış ambalaj birimlerinin miktarına göre karşılarında gösterilen sayıda ambalaj, aşağıdaki sistematik metot uygulanarak ayrılır.

Partiyi oluşturan birim dış ambalajlar, birden başlayarak 1.2.3.... N şeklinde numaralanır. Herhangi bir ambalajdan başlanarak, ambalajlar, 1.2.3... şeklinde N/n =r kadar sayılır. (N/n) bir tam sayı değilse (r) tam sayıya tamamlanır ve (r)'inci ambalaj numune olarak ayrılır. Sayma ve ayırma işlemi Çizelge 4'e göre ayrılması gereken numune sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Muayeneler, ayrılan bu ambalajların her birinden tesadüfi olarak alınan bir ambalaj üzerinde yapılır.

Burada:

N: Parti içindeki ambalaj sayısı,

n; Numune olarak ayrılacak ambalaj sayısı,

dır.

ÇİZELGE 4- Numune Olarak Alınmak Üzere Ayrılacak Ambalaj Sayısı.

Partideki Ambalaj Sayısı (N)	Numune Olarak Ayrılacak Ambalaj Sayısı (n)
25'e kadar (25 dahil)	2
26-90	3
91-150	5
151-250	8
251-500	12
501-1200	18
1201 ve daha çok	22

2.2- MUAYENELER

2.2.1- Ambalaj ve Ambalaj Malzemesinin Muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesi gözle ve elle incelenerek muayene edilir. Sonuçların Madde 3.1 ve 3.2 'ye uygun olup olmadığına bakılır.

2.2.2- Yemeklik Kültür Mantarının Muayenesi

Muayene, mantar, gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tartılarak, ölçülerek ve tolerans uygunluğuna bakılarak yapılır. Sonuçların Madde 1.2.1, Madde 1.2.2, Madde 1.2.3, Madde, Madde 1.2.4, madde 1.2.5, Madde 1.2.6, Madde 1.3 ve Madde 3.2 'ye uygun olup olmadığına bakılır.

2.3- MUAYENE RAPORU

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.

- Muayenenin yapıldığı yerin, muayeneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,

- Muayene tarihi,

- Muayenenin tanıtılması,

- Muayenede uygulanan standartların numaraları,

- Sonuçların gösterilmesi,

- Muayene sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin muhzurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,

- Uygulanan muayene metotlarında belirtilmeyen veya zaruri görülmeyen, fakat muayenede yer almış olan işlemler,

- Standarda uygun olup olmadığı,

- Rapor tarih ve numarası,

- Malın standarda uygun çıkması halinde ihracatçıya verilecek denetleme (kontrol) belgesinin geçerlilik süresi mantar 0 -3 C 'da muhafaza edilmek kaydıyla 7 gündür Mantarların depolama sıcaklığına göre dayanım süreleri Çizelge 5'de verilmiştir.

3- PİYASAYA ARZ

Yemeklik kültür mantarları piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

3.1 - AMBALAJ

Küçük ambalajlar için kullanılan ambalaj malzemesi, mantarın dıştan görünmesini engellemeyen nitelikte tabak, kutu, poşet vb. kaplarda ambalajlanmalı, her ambalajdaki mantar kütlesi 200, 400, 500, 1000 gram olmalı, büyük ambalajlar 10 kg'mı geçmemelidir. Ancak alıcının talebi üzerine kurallara uyulmak şartıyla değişik büyüklüklerde ambalajlar yapılabilir.

Ambalaj yapımında kullanılan her çeşit malzeme, temiz, kokusuz, mantarın özelliğini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen özellikte ve yeni olmalı, üzerine yazılan yazıda kullanılan mürekkep ve boya etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan yapıştırıcı insan sağlığına zararlı olmamalı ve yazılı taraf ürünle doğrudan temas etmemelidir. Ambalaj kapları birkaç yerden delinerek mantarın kararması engellenmeli ve kısa sürede ambalajlanmalıdır.

3.2 - İŞARETLEME

Küçük ve büyük ambalajlar üzerine konulacak etikete aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

- Firmanın ticari ünvanı veya kısa adı, adresi, varsa tesscilli markası.

- Bu standardın işaret ve numarası, (TS 2410)

- Parti numarası,

- Üretim tarihi,

- Malın adı,

- Grubu, tipi, türü, sınıfı, boyu,

- Büyük ambalajdaki küçük ambalaj sayısı ve kütleleri,

- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü,

İhraç mallarında bu bilgiler yabancı dille de yazılabilir. Bunların dışında reklam olarak ambalaj içindekilere aykırı ve alıcıyı yanıltıcı olmamak şartı ile başka yazı ve resimler de konulabilir.

3.3 - TAŞIMA VE MUHAFAZA

Ambalajlı yemeklik kültür mantarları, sıcaklığı 5C'den daha yüksek veya 0 C'dan daha düşük yerlerde muhafaza edilmemeli, yağmur ve güneş altında bırakılmamalı, bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

ÇİZELGE 5- Depolama Sıcaklığı ve Dayanma Süreleri

Depolama sıcaklığı (C)	Dayanma süresi (gün)
0-3	5-7
4-9	2-3
10-14	1-2
15-16	1

NOT - Bu standardda yer almayan hususlarda özel mevzuat hümüklerine göre işlem yapılır.

Bu yazı GümrükApp'ten alınmıştır.