TS/792 Erik Standardının Dış Ticarette Zorunlu Uygulamaya Konulmasına İlişkin Tebliğ (Dış Ticarette Standardizasyon: 00/01)

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

22.01.2000 Tarihli 23941 Sayılı Resmi Gazete

TEBLİĞ

Dış Ticaret Müsteşarlığından:

TS/792 ERİK STANDARDININ DIŞ TİCARETTE ZORUNLU UYGULAMAYA KONULMASINA İLİŞKİN TEBLİĞ

(DIŞ TİCARETTE STANDARDİZASYON: 00/01)

MADDE 1- Türk Standardları Enstitüsü tarafından hazırlanan ilişik TS/792 Erik Standardı 1/5/2000 tarihinden itibaren dış ticarette zorunlu uygulamaya konulacaktır.

Yürürlük

MADDE 2- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 3- Bu Tebliğ hükümlerini Dış Ticaret Müsteşarlığının bağlı bulunduğu Bakan yürütür.

UDC634.22/23	**TÜRK STANDARDI**	**TS792/Şubat 1981**
	ERİK	

0-KONU, TANIM, KAPSAM

0.1-KONU

Bu standart, eriklerin tanımına, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma ve muayeneleri ile piyasaya arz şekillerine dairdir.

0.2-TANIM

Erikler, Prunus domestica, L. Prunus İnsititia, L. Prunus cerasifera, Ehrh. Ve Prunus salicina, Lindl. (Prunus triflora, Roxb.) türlerine giren kültür ağaçlarının taze meyveleridir.

0.3-KAPSAM

Bu standard, tüketiciye arzedilen taze erikleri kapsar. Turfanda yeşil erikler bu standardın kapsamı dışındadır.

1-SINIFLANDIRMA VE ÖZELLİKLER

1.1-SINIFLANDIRMA

Erikler, botanik yapılarına göre çeşitlere, özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

1.1.1.-Çeşitler

Başlıca erik çeşitleri aşağıda gösterilmiştir.

-Aynalı

-Kebap

-Santa Roza (Santa Rosa)

-Burbank

-Klimaks (Climax)

-Formoza (Formosa)

-Ren Klod Viyolet (Reine Claude Violette)

-Ren Klod Vert-Grin Geyç (Reine Claude Verte-Green Gage)

-Cayant (Giant)

-Vikson (Wickson)

-Dajan (D'Agen)

-Prezident (President)

-Stanley

-Köstendil

-Mirabel'ler

Diğer çeşitler kendi adları ile ve orijinalleri belirtilerek piyasaya arzedilir.

1.1.2-Sınıflar

Erikler, özelliklerine göre,

Ekstra

-I.Sınıf

-II.Sınıf

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

1.1.3-Boylara Ayırma

Erikler, sap çukuru ile meyvenin uç kısmı arasındaki uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatoral çaplarına göre boylara ayrılır.

Çeşitlerin iriliklerine göre her sınıf için kabul edilen en küçük ölçüleri Çizelge-1 de gösterilmiştir.

ÇİZELGE-1 Eriklerin Boylara Ayrılmasında Kabul Edilen En Küçük Çap Ölçüleri

İriliklerine Göre çeşitler	Ekstra mm	I. Sınıf mm	II. Sınıf mm
İri Çeşitler: (Santa Rosa, Formosa, Burbank, Climax vb.)	40	35	30
Orta Boy Çeşitler: (Aynalı, Kebap, Reine Claude verte, Giant vb.)	35	32	28
Ufak Boy Çeşitler: (Reine Claude Violet, Mirabel'ler vb.)	30	25	20

1.2-ÖZELLİKLER

1.2.1-Genel Özellikler

Erikler bütün, sağlam, temiz olmalı, bunlarda gözle görülebilir yabancı madde, kimyasal madde artıkları, anormal dış nem, yabancı koku ve tat bulunmamalıdır.

1.2.2-Sınıf Özellikleri

1.2.2.1-Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikteki erikler girer. Bunlar, şekil, geliştirme ve renk bakımlarından çeşidin tipik özelliklerini göstermeli ve kusursuz olmalıdır. Çeşidine göre meyve yüzeyi hemen hemen tamamiyle puslu (duvaklı-dumanlı) bulunmalı ve meyve eti sıkı yapılı olmalıdır.

1.2.2.2-I. Sınıf

Bu sınıfa iyi nitelikteki erikler girer. Bunlar çeşidin tipik özelliklerini göstermelidir.

Bununla beraber, aşağıdaki özürler bulunabilir.

-Şekil bakımından hafif bir özür,

-Gelişme bakımından hafif bir özür,

-Renk bakımından hafif bir özür,

meyvenin genel görümünü ve dayanma özelliğini etkilemeyen kabuk kusurları da bulunabilir. Her meyve için bu özürlerden uzun şekilli olanları meyvenin en geniş çapının üçte birini geçmemelidir. Meyve çürüklüğüne meydan vermeyecek şekilde meyve sapı düşmüş, kırılmış veya zedelenmiş olabilir.

1.2.2.3-II. Sınıf

Bu sınıfta, daha üst sınıflara giremeyen fakat genel özelliklere uyan erikler girer. Şekil, gelişme ve renk bakımlarından meyvenin özelliklerini bozmayan özürler bulunabilir.

Meyvenin dış görünümünü ve dayanma özelliklerini etkilemeyen kabuk özürlerine, meyvenin tüm yüzeyinin dörtte bir alanını aşmaksızın müsaade edilir.

1.3 - OLGUNLUK

Erikler elle dikkatle toplanmalı, taşınmaya, elden geçirilmeğe ve pazarlanmaya dayanacak ve ulaştıkları yerlerde tüketicinin isteklerini karşılayacak bir olgunlukta bulunmalıdır.

1.4. - TOLERANSLAR

Her ambalajda ağırlık veya sayıca bulunabilecek sınıf ve boy toleransları aşağıda gösterilmiştir.

1.4.1 - Sınıf Toleransların

1.4.l.1 -Ekstrada

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat 1. Sınıfa giren eriklerden %5 oranına kadar bulunabilir.

1.4.1.2 - I. Sınıfta

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat II. Sınıfa giren eriklerden %10 oranına kadar bulunabilir.

1.4.1.3 - II. Sınıfta

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan fakat tüketime elverişli bulunan eriklerden %10 oranına kadar bulunabilir. Gözle görülebilir derecede çürük, belirgin şekilde ezik veya kapanmış yarık ve çatlakları bulunan meyvelere tolerans tanınmaz.

1.4.2 - Boy Toleransları

Bütün sınıflarda, her ambalajda üzerinde bildirilenlerin bir üst veya bir altındaki boydan olan eriklere toplam %10 oranına kadar tolerans tanınır.

2 -NUMUNE ALMA VE MUAYENELER

2.1 -NUMUNE ALMA

Çeşidi, sınıfı ve ambalajları aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan erikler bir parti sayılır.

2.1.1 - Büyük Ambalajlardan Numune Alma

Parti büyüklügüne göre Çizelge - 2 de gösterilen sayıda ambalaj partiden gelişigüzel ayrılır. Muayeneler bu numuneler üzerinde yapılır.

Not - Muayene için ayrılacak ambalajlar parti içerisinden olabildiği kadar gelişigüzel seçilmeli ve bunu yapmak için TS 2756 (Nisan 1977 tarihlidir) nın 6. maddesinde belirtilen yöntem kullanılmalıdır. Bu mümkün olmadığı takdirde aşağıdaki sistematik yöntem uygulanmalıdır:

Partiyi oluşturan birim 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) tam bir sayı değilse (r) tam sayıya tamamlanır ve (r) inci ambalaj numune olarak ayrılır. Sayma ve Ayırma işlemi, Çizelge - 2 ye göre ayrılması gereken numune sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Burada;

N : Parti içerisindeki ambalaj sayısı,

n : Numune olarak ayrılacak ambalaj sayısıdır.

ÇİZELGE - 2 Muayene İçin Ayrılacak Ambalaj Sayısı

Partideki Ambalaj Sayısı(N)	Muayene İçin Ayrılacak Ambalaj Sayısı (n)
2-25	2
26-50	3
51-90	5
91-150	8
151-280	13
281-500	20
501-1200	32
1201-3200	50
3201-10000	80

2.1.2 - Küçük Tüketici Ambalajlarının Büyük Ambalaj İçerisinde Muayeneye Sunulması Halinde Numune Alma

Erik numunesi, Çizelge - 2 de belirtildiği şekilde partiyi oluşturan büyük ambalajların miktarına göre karşılarında gösterilen sayıda aşağıdaki şekilde ayrılır :

Numune alınacak büyük ambalajların ayrılması: Muayeneye sunulan ve küçük tüketici ambalajları içeren büyük ambalaj sayısı parti büyüklüğü (N) kabul edilerek

Çizelge - 2 de karşılarında gösterilen (n) değeri kadar ambalaj toplam ambalajdan sistematik olarak ayrılır.

- Numune alınmak üzere ayrılan (n) sayıda büyük ambalajdan numune alınacak tüketici ambalajlarının ayrılması :

Partideki küçük tüketici ambalajlarının toplam sayısı parti büyüklügü (N) kabul edilerek Çizelge - 2 de karşılıklarında gösterilen numune sayısı (n) kadar küçük tüketici ambalaj, yukarıda numune

alınmak için ayrılmış olan büyük ambalajların her birinden ve çeşitli yerlerinden olmak üzere eşit miktarlarda ayrılır. Muayeneler, ayrılan bu küçük ambalajların tümü üzerinde yapılır ve sonuçların bu standarda uyup uymadığına bakılır.

Partinin reddi ve mal sahibi veya vekilinin redde itirazı halinde gerekli tutanaklar düzenlenir. Red nedeni olan ve bu maddeye göre alınmış olan numune ünite açılmayacak şekilde ambalajlanarak mal sahibi veya vekili ile kontrolör tarafından birlikte mühürlenir. Duruma göre ya kontrolörlük dairesine götürülür veya yeddi emin olarak mal sahibinin soruınluluğu altında kontrol yerinde bırakılır.

2.2 - MUAYENELER

Muayenede ünite ambalajdır. Üniteler üzerinde varılacak sonuç bütün partiye uygulanır.

2.2.1 - Ambalaj ve Ambalaj Malzemesinin Muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi, gözle ve elle incelenerek, gerekirse ölçülerek yapılır ve bu standarda uyup uymadığına bakılır.

1.2.2 - Eriklerin Muayenesi

Eriklerin muayenesi, gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak ve gerekirse ölçülerek yapılır ve bu standarda uyup uymadığına bakılır.

2.3-DEĞERLENDİRME

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

2.4 - MUAYENE RAPORU

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

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

- Numunenin alındığı tarih,

- Muayene tarihi,

- Numunenin tanıtılması,

- Muayene sonuçlarını değiştirebilecek etkenlerin sakıncalarını önlemek üzere alınan tedbirler,

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

- Standarda uygun olup olmadığı,

- Rapor tarihi ve numarası.

Malın standarda uygun çıkması halinde ihracatçıya verilecek denetleme (kontrol) belgesinin geçerlik süresi 48 saattir.

3-PİYASAYA ARZ

Erikler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

3.1 - BİR ÖRNEKLİK

Her ambalaj içecisindeki erikler çeşit, sınıf, boy ve orijin bakımlarından birörnek olmalıdır. Ekstra sınıfta renk bakımından da birörneklik aranır. Her ambalajda görünen erikler o ambalajdaki tüm meyveleri temsil etmelidir.

3.2 -AMBALAJ

Ambalajlar taşıma, saklama ve pazarlama süresince erikleri iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte yeni, temiz, kuru, kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun materyalden hazırlanmış kasa, tabla vb. şekillerde olup, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça, 80 cm x 120 cm veya 100 cm x 120 cm boyutlarındaki paletlere uygun ölçülerde olmalıdır.

Çeşitli boyutlardaki küçük tüketici ambalajları, bunları koruyacak yukarıdaki koşullara uygun daha büyük dış ambalajlara bir kat veya bölmeli olanlarına birkaç kat olarak konulabilir. Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak kağıt ve benzeri materyal yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak

yazılarda kullanılacak mürekkep boya ve etiketlerin yapıştırılmasında kullanılan zamk, toksik veya diğer şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Ambalajların içinde, yukarıda anılanların dışında hiçbir yabancı madde bulunmamalıdır.

3.3 - İSTİF

Ekstra sınıfa giren erikler ambalajlara tek katlı veya katlar birbirinden uygun materyalle ayrılarak birkaç katlı olmak üzere dizilerek istif edilir. I. ve II. sınıf meyvelerde istif zorunlu olmayıp bu sınıflara giren erikler ambalajlara dökme olarak konulabilir.

3.4 - İŞARETLEME

Erik ambalajları üzerine aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak bir şekilde yazılmalı, basılmalı veya bir etikete yazılıp yapıştırılmalıdır.

- Firmanın ticaret unvanı veya kısa adı, adresi, varsa tescilli markası,

- Bu standardın işaret ve numarası (TS 792 şeklinde),

- Pari numarası

- Malın adı (erik),

- Çeşidi,

- Sınıfı,

- Üretim bölgesi (İsteğe bağlı),

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

3.5 - SAKLAMA VE TAŞIMA

3.5.1 - Erikler ve bunların içinde bulundukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda fena koku yayan veya bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

3.5.2 - Erikler ve içlerinde erik bulunan ambalajlar gölgede ve havadar yerlerde tutulmalı, yağış ve güneş altında bırakılmamalıdır.

3.5.3 - Erik ambalajlarının gemilere yüklenme ve gemilerden boşaltma işlemlerinde palet veya konveyör kullanılması önerilir.

Bu yazı GümrükApp'ten alınmıştır.