

9 Mart 2008 PAZAR

Resmî Gazete

Sayı : 26811

TEBLİĞ

Dış Ticaret Müsteşarlığından:

TS 1193 HAVUÇ VE TS 1255 PATLİCAN STANDARDININ REVİZYONU İLE

TS 1133 ENGİNAR STANDARDININ TADİLİNE İLİŞKİN DİŞ TİCARETTE

STANDARDİZASYON TEBLİĞİ

TEBLİĞ NO: (2008/32)

MADDE 1 – 10/5/1993 tarihli ve 21577 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak zorunlu uygulamaya konulan, TS 1193 Havuç Standardı (Ek-1) ve 20/3/1985 tarih ve 18700 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak zorunlu uygulamaya konulan, TS 1255 Patlıcan Standardı (Ek-2) Türk Standartları Enstitüsü tarafından revize edilmiş olup, ek’te yer aldığı şekliyle dış ticarete zorunlu uygulamaya konulmuştur.

MADDE 2 – 4/6/2007 tarihli ve 26542 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak zorunlu uygulamaya konulan TS 1133 Enginar Standardının bazı maddeleri Türk Standartları Enstitüsü tarafından tadil edilmiş olup, tadil metni aşağıda yer almaktadır.

"Madde 4.2.4

Boylama Ekstra ve Sınıf I için zorunlu, Sınıf II için isteğe bağlıdır.

Aşağıdaki madde standarda ilave edilmiştir.

Madde 4.3.3 Kütle toleransları

Bütün çeşitlerde kütlece ± 10 tolerans tanımı.”

MADDE 3 – Bu Tebliğ yayımı tarihinden on beş gün sonra yürürlüğe girer.

MADDE 4 – Bu Tebliğ hükümlerini Dış Ticaret Müsteşarlığı’nın bağlı olduğu Bakan yürütür.

0 Giriş

Bu standard; havucun tarifine, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma ve muayeneleri ile piyasaya arz şekline dairdir.

1 Kapsam

Bu standard tüketiciye taze olarak arz edilen havuçları kapsar, işlenmiş ürünleri kapsamaz.

2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. * işaretli olanlar bu standardın basıldığı tarihte İngilizce metin olarak yayımlanmış olan Türk Standardlarıdır.

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS ISO 874	Yaş meyve ve sebzeler – Numune alma	<i>Fresh fruits and vegetables - Sampling</i>
TS 2996 ISO 2166	Havuç depolama kuralları	<i>Carrots - Guide to storage</i>

3 Tarifler

3.1 Havuç

Maydanozgiller (*Umbelliferae*) familyasının *Daucus carota* L. türüne giren kültür bitkilerinin etli kökleri.

3.2 Yabancı madde

Havuç üzerinde bulunan kum, taş, toprak, kabuk, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar gibi kendinden başka gözle görülebilir her türlü madde.

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

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

4.1.1 Çeşitler

Havuçlar botanik yapılarına göre;

- Nantes (Nants),
- Chantenay (Şantenay),
- Imperial (İmperyal),
- Danvers (Denvırs),
- Küçük parmak (Little finger)

olmak üzere çeşitlere ayrılırlar.

Diğer çeşitler kendi adları ve orijinleri belirtilerek piyasaya arz edilir.

4.1.2 Sınıflar

Havuçlar, kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.3 Boylar

Havuçlar, iriliklerini belirleyen kütlelerine veya en büyük çaplarına göre boylara ayrılır:

- Küçük boy,
- Büyük boy

olmak üzere iki boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Havuç;

- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek ve kötüleşerek tüketime uygunsuz hâle gelenler ürünü etkilememeli),
- Temiz olmalı (yıkamadıkları takdirde mümkün olduğu kadar üzerlerinde aşırı derecede kir ve yabancı madde bulunmamalı, yıkandıkları takdirde ise gözle görülebilir herhangi bir yabancı madde ihtiva etmemeli),

- Böcek ve böcek hasarları bulunmamalı,
- Sert, sıkı yapıda olmalı,
- Odunlaşmamış olmalı,
- Çatallaşmamış, yan kök oluşturmamış olmalı,
- Tohuma kalkmamış olmalı,
- Yabancı tat ve/veya koku bulunmamalı,
- Anormal dış nem (dış yüzeyde ıslaklık) olmamalı (yıkandıktan sonra yeterince kurutulmuş olmalı)

dır.

Havuçların gelişmesi ve durumu aşağıdaki özelliklere imkân verecek şekilde:

- Elle toplamaya, pazara hazırlamaya ve taşınmaya dayanıklı,
- Gideceği yere ulaştığında tatmin edici durumda (pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte)

olmalıdır.

4.2.2 Çeşit özellikleri

Havuç çeşitleri aşağıda verilen özellikte olmalıdır.

4.2.2.1 Nantes (Nants)

Tatlı aroması ile bilinen, silindir şeklinde, incelme göstermeyen yuvarlak yapıdadır. Çok az göbeğe ve dışta şekeri biriktiren ve tatlı aromayı veren geniş bir kabuğa (korteks'e) sahiptir. Uzun süre depolamaya uygun olmayıp, genellikle taze tüketilir (Resim 1).

4.2.2.2 Chantenay (Şantenay)

Şekil açısından Nant ve İmperial çeşitlerinin ortasında yer almaktadır. Silindirik yapısı uca (alt kısma) doğru incelme gösterir. Uç kısmı Nant çeşidine benzeyen, tatlı aromalı bir çeşittir (Resim 2).

4.2.2.3 Imperial (İmperyal)

Hoş aromalı, 22 mm ila 31 mm çapında ince, uzun yapıda, uzun süre depolama özelliğine sahip bir çeşittir (Resim 3).

4.2.2.4 Danvers (Denvırs)

İmperial çeşidinden daha ince ve konik şekillidir. Uça doğru belirgin bir incelme göstermeyen, orta irilikte bir çeşittir (Resim 4).

4.2.2.5 Küçük parmak (Little finger)

Körpe yapıda ve tatlı aromalı, parmak şeklinde küçük bir çeşittir (Resim 5).

4.2.3 Sınıf özellikleri

4.2.3.1 Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikte olan ve yıkanarak temizlenmiş bulunan havuçlar girer. Bunlar; çeşidinin şekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir.

Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar (yara, bere vb.) dışında kusur bulunmamalıdır.

Bunlar;

- Düzgün sathlı,
- Taze görünüŖlü,
- Normal Ŗekilli,
- atlamamıŖ

olmalıdır.

Ayrıca bunlarda;

- Berelenmeler ve yarıklar,
- Don zararları

bulunmamalıdır.

YeŖil veya mor baŖlı olan havuçlar bu sınıfa giremez.

4.2.3.2 Sınıf I

Bu sınıfa iyi nitelikteki havuçlar girer. Bunlar; eŖidinin Ŗekil, renk ve diğer tüm özelliklerini göstermelidir.

Bunlar taze görünüŖlü olmalıdır.

Bunlarda ürünün genel görünüŖünü, özelliklerini, saklama veya pazarlama değerini bozmamak Ŗartıyla;

- Hafif Ŗekil kusurlarına,
- Hafif renk kusurlarına,
- KapanmıŖ hafif yaralara,
- Yıkama ve pazara hazırlama sırasında meydana gelen hafif yarık veya çatlaklara

müsaade edilebilir.

Bu sınıfta; uzunluğu 10 cm'ye kadar olan havuçlarda 1 cm'ye, uzunluğu 10 cm'den fazla olanlarda ise 2 cm'ye kadar yeŖil veya mor renkli baŖ kısımlara müsaade edilir.

4.2.3.3 Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara giremeyen, fakat genel özelliklere uyan havuçlar girer.

Bunlarda ürünün genel görünüşünü, özelliklerini, saklama veya pazarlama değerini bozmamak şartıyla;

- Şekil ve renk kusurlarına,
- Kapanmış yaralara (öz kısmına işlememiş),
- Yıkama ve pazara hazırlama sırasında meydana gelen yarık veya çatlaklara

müsaade edilebilir.

Bu sınıfta; uzunluğu 10 cm'ye kadar olan havuçlarda 2 cm'ye, uzunluğu 10 cm'den fazla olanlarda ise 3 cm'ye kadar yeşil veya mor renkli baş kısımlara müsaade edilir.

4.2.4 Boy özellikleri

Boylama, yapraksız olarak, havuç çapına veya kütlesine göre yapılır.

4.2.4.1 Küçük boy

Erkenci (kök gelişimi tamamlanmamış) havuçlara ve küçük köklü türlere uygulanır.

Küçük boya, çapa göre boylama yapıldığında çapı 10 mm'den büyük 40 mm'den küçük ve kütlesine göre boylama yapıldığında kütlesi 8 g'dan fazla 50 g'dan az olan havuçlar girer.

4.2.4.2 Büyük boy

Yetişkin havuçlara ve büyük köklü türlere uygulanır.

Büyük boya, çapa göre boylama yapıldığında çapı 20 mm'den büyük ve kütlesine göre boylama yapıldığında kütlesi 50 g'dan fazla olan havuçlar girer.

“Ekstra” sınıfa giren havuçlarda; çaplarına göre boylandığında çapı 45 mm'den küçük, kütlece boylama yapıldığında ise kütlesi 200 g'dan küçük olmalıdır. Herhangi bir ambalajdaki en küçük ve en büyük havuç arasındaki fark 20 mm'den veya 150 g'dan büyük olmamalıdır.

Sınıf I'e giren havuçların herhangi bir ambalajındaki en küçük ve en büyük havuçlar arasındaki fark, çap bakımından 30 mm'den veya kütlece 200 g'dan fazla olmamalıdır.

Sınıf II'ye giren havuçlar en küçük boyla ilgili özellikleri karşılamalıdır.

4.3 Boyut ve toleranslar

4.3.1 Sınıf toleransları

4.3.1.1 Ekstra

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf I'e giren havuçlardan (Sınıf I'in toleransı hariç) kütlece en çok % 5 oranında tolerans tanınır.

Hafif derecede yeşil veya mor başlı havuçlara kütlece % 5 tolerans tanınır.

4.3.1.2 Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan, fakat Sınıf II'ye giren havuçlardan (Sınıf II'nin toleransı hariç) kütlece en çok % 10 oranında tolerans tanınır.

Ayrıca bu sınıfta kütlece % 10 oranına kadar kırık havuç veya başsız havuç bulunabilir.

4.3.1.3 Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine veya genel özelliklere uymayan, fakat tüketime elverişli bulunan havuçlardan kütlece en çok % 10 oranında tolerans tanınır.

Ayrıca, bu sınıfta kütlece % 25 oranına kadar kırık havuç bulunabilir.

4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflarda, ambalaj üzerinde belirtilen boylara uymayan havuçlara kütlece % 10 oranına kadar tolerans tanınır.

4.4 Özellik, muayene madde numaraları

Bu standardda verilen özellikler ile bunların, muayene madde numaraları Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1 – Özellik, muayene madde numaraları

Özellikler	Özellik madde no	Muayene madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Çeşit özellikleri	4.2.2	5.2.2
Sınıf özellikleri	4.2.3	5.2.2
Boy özellikleri	4.2.4	5.2.2
Boyut ve toleranslar	4.3	5.2.2
Ambalajlama	6.2	5.2.1
İşaretleme	6.3	5.2.1

5 Numune alma ve muayeneler

5.1 Numune alma

Numune partiden alınır. Çeşidi, sınıfı, boyu ve ambalajı aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan havuçlar bir parti sayılır. Havuç numunesi TS ISO 874'e göre alınır.

Alınan temsili numunelerin ambalajlama, muhafaza ve laboratuvara gönderilmesi TS ISO 874'e göre yapılmalıdır.

5.2 Muayeneler

5.2.1 Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi

Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi gözle, elle incelenerek, gerekirse ölçülerek yapılır. Sonucun Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Havucun muayenesi

Havucun muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, tartılarak, ölçülerek yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2, Madde 4.2.3, Madde 4.2.4 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsu parti bu standarda uygun sayılır.

5.4 Muayene raporu

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır;

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayenenin yapıldığı yerin adı,
- Muayeneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayenede uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların değerlendirilmesi,
- Muayene sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen fakat muayenede yer almış olan işlemler,
- Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

6 Piyasaya arz

Havuçlar ambalajlı veya dökme olarak piyasaya arz edilir.

Ambalajlı havuçlar aşağıda belirtilen iki şekilde piyasaya hazırlanır:

- Turfanda ve küçük havuçlar, yaprakları kesilmiş olarak veya kesilmemiş demet halinde (yapraklı demet halinde piyasaya arz edilen havuçların yaprakları taze, yeşil, sağlıklı, sararmamış ve solmamış olmalıdır).
- Diğer mevsimlik havuçlar, yaprakları kesilmiş veya koparılmış, demet yapılmamış halde (yaprakların kesilmesi veya kökünden koparılması sırasında havuca zarar verilmemelidir).

Yaprakları kesilmiş olan Sınıf II havuçlar dökme olarak da piyasaya arz edilebilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalaj içindeki havuçlar çeşit, sınıf, boy (boylama yapılmışsa), orijin ve ticari tip bakımlarından birörnek olmalıdır.

Ambalajın görünen kısmındaki durum, tüm ambalaj için geçerli olmalı; ambalajın üstünde ve alt kısmında aynı görünüm ve kaliteye sahip olmalı, her ambalajda görünen havuçlar o ambalajdaki tüm ürünü temsil etmelidir.

Dökme halde sevk edilen havuçlar aynı çeşitten olmalı ve en küçük boy şartlarına uymalı ve dökme partide görünen havuçlar o partideki tüm ürünü temsil etmelidir.

6.2 Ambalajlama

Ambalajlar taşıma sırasında havuçların korunmasını sağlayacak, insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde ahşap, mukavva, plâstik vb. malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalaj olarak kullanılacak malzeme; yeni, temiz, ürünün harici ve dahili zarar görmesini önleyecek kalitede olmalıdır. Havuç dolu ambalajlar ürünü tam olarak muhafaza edecek şekilde tasarlanmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içlerine konulacak kağıt ve benzeri madde insan sağlığına zararsız, yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalıdır. Ambalajlamada kullanılan kâğıt, pul gibi malzemelerin baskısı, etiketlenmesi zehirli veya insan sağlığına zararlı olmayan mürekkeple ve tutkalla yapılmalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürüne değmemesine dikkat edilmelidir. Havuç yüzeyine etiket uygulandığında, etiket çıkarıldığında havuç yüzeyinde iz, leke ve kabuk zararı oluşturmamalıdır.

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

Demet halindeki havuçlar tahta sandık, mukavva, plastik ve benzeri maddelerden yapılmış kasalara bir veya birkaç sıra halinde, fakat havalandırmayı sağlayacak şekilde dizilmiş olarak, yaprakları kesilmiş haldeki havuçlar tahta sandıklar, torba veya diğer uygun ambalajlar içerisine yerleştirilerek piyasaya arz edilir.

6.3 İşaretleme

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

- Firmanın ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 1193 şeklinde),
- Malın adı (Havuç),
- Çeşidi,
- Sınıfı,
- Boyu (en küçük ve en büyük çap veya kütle olarak) (isteğe bağlı),
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,

- Demet sayısı (demetlenmişse),
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir.

6.4 Muhafaza ve taşıma

- Havuç ve içinde havuç bulunan ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- İçinde havuç bulunan ambalajlar gölgede tutulmalı çığ, yağmur ve güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

İçinde havuç bulunan ambalajların gemilere vinçle yükleme boşaltma işlerinde paletler kullanılmalıdır.

Havuçların depolanması TS 2996 ISO 2166'ya uygun olarak yapılmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

Üretici bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği havuçlar için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu olan havuçların;

- Madde 4'deki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 5'deki muayenelerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğu

belirtilmesi gerekir.

Yararlanılan kaynaklar

- UN/ECE Standard FFV-10, 1998
- <http://www.carrotmuseum.co.uk/varietyphotos.html>
- <http://www.vegetables.comell.edu/online/2005veg/PDF/Carrot%20Varieties%20for%20FM%20Growers.pdf>
- Prfo.Dr. GÜNAY, A., Sebze Yetiştiriciliği, İZMİR, 2005.
- <http://www.vegetables.comell.edu/online/2005veg/FM%20Carrot%20Variety%20Trial%202005.html>

Resimler



Resim 1 – Nant (Nantes)



Resim 2 – Çantenay (Chantenay)



Resim 3 – Imperial



Resim 4 – Danvers



Resim 5 – Küçük parmak (Little finger)