

Türk Gıda Kodeksi BAL TEBLİĞİ

Yayımlandığı R. Gazete 22.10.2000, 24208

Tebliğ No2000 / 39

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı ; balın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlama, işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ bal arıları -*Apis mellifera*- tarafından üretilen balı kapsar.

Hukuki dayanak

Madde 3- Bu Tebliğ 16/11/1997 tarihli ve 23172 mükerrer sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan " Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne" göre hazırlanmıştır.

Kısaltmalar

Madde 4- Bu tebliğde adı geçen;

a) Bal ; beşinci maddenin birinci paragrafında tanımı yapılan gıda maddesini,

b) HMF : hidrosimetilfurfürolü,

ifade eder.

Tanımlar

Madde 5- Bu Tebliğ'de geçen;

a) Bal; bal arılarının çiçek nektarlarını, bitkilerin veya bitkiler üzerinde yaşayan bazı canlıların salgılarını topladıktan sonra, kendine özgü maddelerle karıştırarak değişikliğe uğratarak, bal peteklerine depoladıkları tatlı maddeyi,

Bal orijinine göre ;

- Çiçek balı ; arıların bitki çiçeklerindeki nektarlardan ürettikleri balı,

- Salgı balı; arıların bitkilerin canlı kısımlarından veya bitki üzerinde yaşayan canlıların salgılarından ürettikleri balı,

Piyasaya sunulmuş şekline göre;

- Petekli bal; petek içinde piyasaya sunulan balı,

- Doğal petekli bal; tamamıyla arılar tarafından üretilen doğal peteği içinde tüketime sunulan balı,

- Temel petekli bal; gerçek balmumundan çeşitli metotlarla, iki tarafı preslenerek hazırlanmış, sterilize edilmiş, işçi ve erkek arı petek hücrelerinin temelini teşkil eden ince levha şeklindeki peteği içinde piyasaya sunulan balı,

- Süzme bal; ortam sıcaklığı 35 ° C'ı geçmeyecek biçimde petekli balın santrifuj metodu veya dinlendirilerek süzülmesi ile elde edilen balı,

- Kristalize süzme bal; kristalizasyon metotlarının herhangi birine tabi tutularak veya balın kristalleşmesi için herhangi bir işleme tabi tutulmaksızın tamamen veya kısmen şekerleşmiş, krema ve fondan kıvamındaki balı,

- Pres bal; petekli balın basınç altında ortam sıcaklığı 40 °C'ı geçmeyecek biçimde sızdırılması ile elde edilen balı,

b) Invert şeker; herhangi bir hidroliz işlemine tabi tutulmadan hesaplanabilen , çoğunluğu fruktoz olup, fruktoz ve glikozdan oluşan monosakkaridleri,

c) Diastaz sayısı; 100 g balda bulunan amilaz enzimlerinin, 38-40 ° C'da, 1 saat içerisinde ve deney koşullarında önceden saptanan bitiş noktasına kadar parçaladığı nişasta miktarını,

d) Çerçeve; arıların doğrudan petek yaptığı veya içine temel peteklerin yerleştirildiği malzemeyi,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 6- Bu Tebliğ kapsamındaki balın özellikleri aşağıda verilmiştir:

a) İnsan tüketimine sunulacak olan bal, sağlıklı arı kovanlarından elde edilmiş olacaktır. Bal, doğal yapısında bulunan organik ve inorganik maddeler haricinde herhangi bir yabancı madde, parazit, arı, arı parçaları ve yavru arı içeremez.

b) Balda insan sağlığını tehdit eden hiç bir patojen mikroorganizma bulunamaz.

c) Balda nişasta bulunamaz.

d) Balın tadı ve aroması, balın menşesine ve üretildikleri bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine ait doğal koku ve tada sahip olmalıdır. Yabancı koku ve tat içeremez.

e) Balın rengi su beyazından koyu amber renge kadar değişebilir. Çam balının rengi pfund skalaya göre minimum 60 olmalıdır.

f) Bala herhangi bir madde katılamaz ve yapısında bulunan herhangi bir madde uzaklaştırılmaz.

g) İntert şeker miktarı; çiçek balında % 65 oranından, salgı balında % 60 oranından az olamaz.

h) Balda rutubet miktarı % 20'den fazla olamaz.

ı) Sakkaroz miktarı çiçek balında % 5, salgı balında % 10 oranından fazla olamaz.

i) Suda çözünmeyen madde miktarı balda % 0,1, pres balında ise % 0,5 oranından fazla olamaz.

j) Mineral madde - kül miktarı çiçek balında % 0,6'yı, salgı balında ise % 1,2'yi geçemez.

k) Balda asitlik miktarı 40 meq/kg' dan fazla olamaz.

l) Balda diastaz sayısı 8 den az olamaz. Ancak narenciye balı gibi yapısında doğal olarak düşük miktarda enzim içeren ve doğal olarak HMF miktarı 15 mg/kg'dan fazla olmayan balda diastaz sayısı 3'den az olamaz.

m) Balda HMF miktarı 40 mg/kg 'dan fazla olamaz.

n) Temel petek levhalarının kalınlığı 3 mm'den fazla olamaz.

o) Temel petekde balmumunun doğal yapısında bulunmayan, parafin, serezin, iç yağı, reçine, oksalik asit gibi organik maddeler ile ağartıcı maddeler gibi inorganik maddeler bulunamaz.

ö) Bal ticari glikoz içeremez.

p) Balın şeker protein oranını ölçen C13 analizi sonucu -1'den düşük olmalıdır.

r) Balda naftalin bulunamaz.

Katkı maddeleri

Madde 7- Bala hiç bir katkı maddesi katılamaz.

Bulaşanlar

Madde 8- Balda insan sağlığı için tehlikeli olacak miktarda ağır metal bulunamaz.

Pestisitler

Madde 9- Balda bulunabilecek maksimum pestisit kalıntı miktarları EK-1'de verilmiştir.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10- Baldaki veteriner ilaçları kalıntı düzeyleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri" bölümünde verilen limitlere uygun olacaktır. Diğer veteriner ilaçlarına ait tolerans düzeyleri EK-2'de belirtilmiştir.

Hijyen

Madde 11- Bal Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Hijyen" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilecektir.

İşyeri özellikleri

Madde 12- Bal üreten işyerleri, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "İşyeri Özellikleri" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olacaktır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 13- Bal Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme" bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanacak, etiketlenecek ve işaretlenecektir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıdaki gibidir:

a) Çerçeve balda net miktara "çerçeve ağırlığı" dahil değildir.

b) Etiket balın orijini; salgı balı veya çiçek balı olduğu, bal ifadesinin yakınında belirtilecektir.

c) Etiketle balın toplandığı yılı; üretim tarihi olarak, balın satışa hazır hale geldiği tarih; dolun tarihi olarak ifade edilecektir.

d) Etiketle balın piyasaya sunuluş şekli belirtilecektir.

Taşıma ve depolama

Madde 14- Balın taşınması ve depolanması Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Taşıma ve Depolama" bölümünde yer alan kurallara uygun olacaktır ve depolama sıcaklığı 30 ° C'ı geçmeyecektir.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 15- Balın Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin "Numune Alma ve Analiz Yöntemleri" bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınacak ve uluslararası kabul görmüş analiz yöntemleri uygulanacaktır.

Tescil ve denetim

Madde 16- Bal üreten, depo eden, paketleyen ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 24/6/1995 tarihli ve 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükümünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 17- Bu Tebliđe ait hükümlerin uygulanması 24/06/1995 tarihli ve 560 sayılı Kanun Hükümünde Kararnameye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nca denetlenir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 18- Bu Tebliğ'le; 25/05/1982 tarihli ve 17704 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan TS 3036 sayılı "Bal Standardı " mecburi uygulamadan kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bal üreten ve satan işyerleri yayımı tarihinden itibaren 1 yıl içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Yürürlük

Madde 19- Bu Tebliğ yayım tarihinde yürürlüđe girer.

Yürütme

Madde 20- Bu Tebliğ'i, Tarım ve Köyişleri Bakanı ve Sağlık Bakanı yürütür.