

**GIDA MADDELERİNİN VE UMUMİ SAĞLIĞI İLGİLENDİREN
EŞYA VE LEVAZIMIN HUSUSİ VASIFLARINI
GÖSTEREN TÜZÜK ^{(1) (2)}**

Bakanlar Kurulu Kararının Tarihi : 4/8/1952, No : 3/15481
Dayandığı Kanunun Tarihi : 24/4/1930 No : 1593
Yayımlandığı R. Gazetenin Tarihi : 18/10/1952, No : 8236
Yayımlandığı Düsturun: Tertibi : 3, Cildi : 33, S : 1809

BİRİNCİ BÖLÜM

Umumi Hükümler

Madde 1 – Bütün gıda maddelerinin ve umumun kullanmasına mahsus olupta sıhhi mürakabeye tabi bulunan eşya ve levazımın haiz olacağı hususi vasıflar ve bunların ne gibi hallerde bozulmuş, taklit veya tağşiş edilmiş sayılacağı bu Tüzükte gösterilmiştir.

Bunların işbu Tüzük hükümlerine göre teftiş ve mürakabesi Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 181 inci ve müteakip maddeleri hükümleri dairesinde yapılır.

Madde 2 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

İmal, ihzar veya taksim suretiyle muameleye tabi tutularak ambalajı içinde kapalı olarak satılan her türlü gıda maddelerinin ve umumi Hıfzıssıhha Kanununun 183 üncü maddesinde yazılı malzemenin ambalajları üzerinde; bu muameleyi yapanın isim ve adresi ve tanıtıcı işaretiyle içindeki maddenin cins ve nevi ve asgari net miktarı ile bu Nizamname hükümleri gerektiriyorsa yapılma tarihi kolayca okunacak şekilde matbu bir etiket bulunur.

Ambalajı içinde veya ambalajsız açık olarak perakende satılan bu maddelerin üzerinde bu Nizamnamede aksine bir hüküm sevk edilmiş olmadıkça bunları yapanın isim ve adresiyle satılan maddenin mahiyetini açıkça bildiren biretiket bulundurulur.

Seyyar satıcıların sattıkları her türlü gıda maddeleri de bu hükme tabidir.

Madde 3 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Bütün gıda maddelerinin ve bunların konulduğu kab ve malzemenin bu Nizamnamede gösterilen vasıfları haiz ve temiz bulunması mecburudur.

Kirlenmiş, vasıfları bozulmuş veya vasıflarının kıymetleri azalmış, tefessüh etmiş, iğrenç manzaralı, kurtlanmış, küflenmiş, içinde patojen bakteriler ve parazitler üremiş veya zararlı mikropların toksinleri bulunan veya her ne sebepten olursa olsun zararlı kimyevi maddelerle muamele edilmiş gıda maddelerinin imali, ihzarı, muhafaza ve satışı yasaktır.

(1) Bu Tüzüğün, İspirtolu İçkilerin Vasıflarıyla Bira Fabrika ve İmalathanelerin Kontrol ve Muayeneleri Hakkındaki 10 Mart 1956 tarih ve 4/6891 sayılı tüzüğe uygun olmayan hükümleri anılan tüzüğün 31 inci maddesi gereğince yürürlükten kaldırılmıştır.

(2) 28/10/2004 tarihli ve 2004/8061 sayılı Bakanlar Kurulu Kararının Eki Tüzüğün 9 uncu maddesi ile bu Tüzükte geçen "Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı" ibareleri, "Sağlık Bakanlığı"; "sentetik deterjan" ibaresi, "deterjan" olarak değiştirilmiş ve metne işlenmiştir.

Madde 4 – İçine konulduğu orijinal ambalajı hiç bozulmamış ve muayyen istihlak muddeti geçmemiş her turlu gıda maddelerinin hile veya bozukluklarından dolayı ceza sorumluyeti ancak bunları yapanlar hakkında tatbik olunur. Orijinal ambalajı kısmen bozulmuş veya ambalajı olmaksızın açıkta satılan gıda maddelerinin bozukluk ve hilelerinin sorumluyeti, bunun mahiyetine evvelden veya sonradan olma hallerine göre takdir edilerek, yapan veya satana veya her ikisine ait olarak kabul olunur.

Madde 5 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Umumun istihlakine mahsus her turlu gıda maddelerinin imal, ihzar veya küçük orijinal ambalajlara taksim suretiyle muameleye tabi tutulduğu bütün yerler, resmi müsaade alınmaksızın işletilemezler. Bu yerlerin her turlu teknik vesihhi Őartlarının kifayetsizliğinden ve içinde çalışanların sıhhatli ve temiz olmalarından ve kanun hükümlerine göre muayyen zamanlarda muayenelerinden dolayı ceza sorumluyeti, bu müesseseleri işletenler veya Őahsi ihmali olan işçiler hakkında tatbik olunur.

Madde 6 – Her turlu gıda maddelerinin imal, ihzar, küçük ambalajlara taksimveya muhafaza olunduğu ve satıldığı yerlerin ve tesislerinin, içindeki alat ve edevatın, gıda maddelerinin taşındığı, içine konulduğu vasıta ve kapların tamamen temiz bulunması ve bütün bu safhalarda gıda maddelerinin her turlu televvsten korunması mecburidir.

Madde 7 – Hususi Yönetmeliğinde müsaade edilmiş haller haricinde her hangi bir gıda maddesinin boyanması veya renginin alınması veyahut hakiki mahiyetini gizlemek için her hangi bir muameleye tabi tutulması yasaktır.

Adıgeçen Yönetmelik gereğince boyanmış veya içine muhafaza edici cisimlerleilave edilmiş gıda maddeleri saf ve tabii gibi vasıflarla satılamazlar.

Madde 8 – Bu Tüzükte geçen (asidite derecesi), ilgili bahislerinde ayrıcabir kayıt ve sarahat bulunmadıkça, Türk Kodeksin de beyan edildiği gibi 100 gram maddede mevcut serbest asidi tadil etmek için sarfi iktiza eden normal ka-levinin cm3, adedi demektir.

Madde 9 – Gıda maddelerinin ultraviyole Őuai ile (irradie) edilmek veya hususi bir muameleye tabi tutulmak suretiyle suni olarak, vitamin ilave edilmiş(vitaminize) yahut mevcut vitamini oğaltılmış (ipervitaminize) bir halde satılığa arz edilebilmesi ve satılması Sağlık Bakanlığının müsaadesine bağlıdır. Bu suretle müsaadesi alınmamış olan bu nevi gıda maddeleri, sıhate az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılır.

Madde 10 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Kokuları, yanındaki eşyaya sinen petrol ve emsali maddeler; süt, yağ, un ve ekmek gibi yabancı kokuları kolaylıkla alabilen gıdalar koku sinecek tarzda birarada bulundurulamaz.

Madde 11 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Belli gıda maddelerinin konulmasına özgü, üzerlerinde buna ilişkin işaretbulunan kaynak ve maden suyu, gazoz, bira, Şarap vb. Őiřelerine ve gıda ambala-jı olarak kullanılan diğer kaplara, organik ve anorganik asitler, lessivler, dezenfektan cisimler, amonyak, petrol ve benzin gibi sağlığa zararlı ve zehirlimaddeler konarak satışa çıkarılması, satılması ve böyle bir kap içine bu gibimaddeler konarak, alıcıya verilmesi yasaktır.

Madde 12 – Gıda maddelerinin konulduğu, satıldığı veya muhafaza edildiği yerlerdeki zararlı hayvanları ve tüfevlatı itlaf etmek için, arsenik veya mürekkebatı, potasyum siyanür, baryum silikat, sülfür, talyum emlahı, istiriknin gibi zehirli kimyevi cisimlerin istimali yasaktır. Bu gibi cisimler ile muameleedilmiş olan mahallerde mevcut gıda maddeleri, sıhate az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılır.

Madde 13 – Gıda maddeleri, malüm veya maruf olan cins ve nevilerine veya imallerinde kullanılan iptidai maddelere göre isimlendirilir. Bunun haricinde bir isimle satılamaz. Bu isimler, perakende satılmak üzere ihzar edilen paket, kutu, şişe vesaire halindeki ambalajlar ile perakende olarak açıkta satılanların çekme, torba, çuval, şişe, kavanoz gibi kapları üzerinde görülecek veçhile ve okunaklı bir surette gösterilir ve her hangi bir şekilde yapılan ilan vereklamlar ile tarife vesair evrak üzerine dahi açıkça yazılır. Ancak ekmek, yumurta, meyve ve sebze gibi herkesce bilinen gıdalar, hakkında bu Tüzükte veyahususi Yönetmeliğinde bu hususta ayrıca, bir kayıt mevcut değilse, bu suretle üzerlerine isimlerinin yazılması mecburi değildir.

Madde 14 – Gıda maddeleri ile ambalajlarının üzerindeki her çeşit yazı, alamet ve işaretlerin vasıf, miktar ve menşe itibariyle, alıcının aldanması ih-timalini tamamen bertaraf edecek surette olmalıdır. (Mesela margarin üzerinde nek resmi ve suni bal üzerinde arı ve kovan resmi bulunamaz.)

Madde 15 – Üzerlerinde vezinlerinin gösterilmesi lazım veya mutad olan gıda maddelerinin, bu vezinleri safi olarak itibar edilir. Bu gibi maddelerde hasil olacak fire miktarı, bu Tüzükte ayrıca belirtilmemiş olanlar için üzerlerinde yazılan adede nazaran, umumiyet itibariyle % 3'ü geçmemek şartıyla kabul olunur.

Madde 16 – Gıda maddelerine, her hangi bir şifa hassasına malik olduğu veyahut terkinde tabii olarak mevcut olan gıdai vasıfların fevkinde besleyiciveya sıhhi bir tesiri haiz bulunduğu hakkında kayıt ve işaretler koymak yasaktır.

İKİNCİ BÖLÜM

Süt ve Sütten Yapılan Gıda Maddeleri

KISIM I

Çiğ Süt

Madde 17 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Süt, süt veren hayvanların memelerinin doğal salgı maddesidir. Sütler, alındığı hayvana göre adlandırılır.

Çiğ sütlerin rengi, kokusu, tadı, kıvamı ve görünüşü doğal olacak; asitlik derecesi, yoğunluk, süt yağı ve yağsız kuru madde oranı, T. S. 1018'e uygun bulunacaktır.

Madde 18 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Çiğ sütlerin bileşiminde bulunan herhangi bir maddenin alınması veya busütlere dışardan herhangi bir maddenin katılması yasaktır.

Madde 19 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Yağ oranı yönünden T. S. 1018'e uygunluk koşulu, alındığı hayvanın adıyla satılan sütler için aranır.

Alındığı hayvanın adı belirtilmeden satışa çıkarılan çiğ sütün 100 mililit-resinde en az 3 gram süt yağı bulunması gerekir. Süt yağı oranı daha aşağı olan çiğ sütler, ancak süttten yapılan gıda maddeleri yapımcılarına satılabilir.

Madde 20 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525K.)

Çiğ sütlerin saklanması, taşınmasında ve satılmasında kullanılacak kapların cinsi, büyüklüğü, biçimi, üzerinde bulunması gereken yazılar ve işaretlerbu Tüzük hükümlerine ve T. S. 1018'e uygun olacaktır.

Madde 21 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525K.)

Nitelikleri aşağıda belirtilen sütler insan gıdası olarak kullanılamaz, satılamaz:

- a) Süt aracılığıyla insanlara bulaşan veya sütlerin niteliklerini bozan bir hastalık taşıyan hayvanların sütleri veya hastalık etkeni bulunan sütler,
- b) Hayvanların doğurmasından 15 gün öncesinden, 7 gün sonrasına kadar verdikleri sütler ve içinde ağız (kollostrom) bulunan sütler,
- c) Sütle geçebilen arsenik, antimuan, civa, terebentin ruhu, sarısabır (aloes), iyot, striknin ve diğer alkoloitler, antibiyotikler vb. ilaçlarla son 6 gün içinde tedavi edilen hayvanların sütleri,
- d) Her türlü bozulmayı önleyici (konservatif) maddelerle, insan sağlığına zarar verecek ve sütün doğal niteliklerini bozacak veya değiştirecek maddeleri taşıyan sütler,
- e) Fena kokan, rengi değişmiş veya boyanmış, içinde gözle görülebilecek derecede çok yabancı madde bulunan veya bir yerde bırakıldığı zaman yarım saat içinde kabın dibinde belirli miktarda tortu bırakan sütler,
- f) İçerisinde kan, cerahat veya hayvanın diğer salgı ve dışkı maddeleri bulunan sütler,
- g) Ateşli bir ishale yahut herhangi bir meme hastalığına tutulmuş hayvanların sütleri,
- h) Herhangi bir safhasında içine patojen mikroorganizma karışmış veya insan için zararlı bakteri toksinleri meydana gelmiş sütler.

Madde 22 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Kimyasal muayene ve analiz için alınacak süt numunelerinin miktarı 200 mililitredir. Numune, sütün bulunduğu kaptan iyice karıştırıldıktan ve homojen hale getirildikten sonra alınır; 10 derece °C in altında laboratuvara gönderilir. Bu sıcaklık derecesinde gönderilmesi olanaksızsa, her 200 mililitre süt için 0,1 gram potasyum bikromat konur.

Bakteriyolojik muayene ve analiz numuneleri, 200 mililitre olarak steril kaplara, aseptik koşullarda, içine hiç bir kimyasal madde katılmadan alınır; 10 derece °C in altında, aynı gün içinde laboratuvara gönderilir.

Numuneler, cam, mantar, kauçuk veya plastik kapaklı temiz şişeler ya dasatıldıkları kaplar içinde laboratuvara yollanır.

KISIM II*Pastörize Süt***Madde 23 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Pastörize süt, yabancı maddelerden mekanik yolla temizlenen çiğ sütün 24 üncü maddede öngörülen yöntemle göre işleme tabi tutulmasıyla saprofit bakterilerinin büyük bir bölümü ve patojen bakterinin tamamı yok edilmiş, ancak biyolojik özellikleri büyük ölçüde değiştirilmemiş süttür.

Madde 24 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Sütün pastörizasyonu, çiğ sütün 63° - C - 65 °C de 30 dakika veya 72° - 75 °C da 15-20 saniye ısıtıldıktan sonra, hemen 5 °C a kadar soğutulması yoluyla yapılır.

Sütün pastörize süresi ve derecesi, kullanılan pastörize aygıtının ve sütün özelliğine göre bu sınırlar içinde saptanır. Hijyenik koşullar gerektiriyorsa, 85 °C da bir dakika ısıtılıp hemen 5 °C a kadar soğutulması yöntemi de uygulanabilir.

Bunun dışındaki bir yöntemle pastörizasyon, Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

Pastörize sütler, soğutma derecesinde ambalajlanır; en çok 10 °C da saklanır, taşınır ve satışa verilir. Bu sütlerin tam otomatik yıkama, doldurma ve kapatma tesislerinde doldurulması zorunludur.

Madde 25 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Pastörize edilecek çiğ süt, önceden kaynatılmaz ve içine bozulmayı önleyici herhangi bir madde katılmaz.

Pastörize süt bu Tüzükte çiğ süt için öngörülen bütün özellikleri taşıyacak, bir mililitresindeki saprofit jerm sayısı 40.000 den koliform bakteri sayısı 10 dan çok olmayacak, E - co li ve sağlık için zararlı herhangi bir bakteri ve bunların toksinleri bulunmayacaktır.

Yağlı pastörize sütün 100 mililitresinde 3 gram yarım yağlılarda 1,5 gram süt yağı bulunur. Bundan daha az süt yağı içeren pastörize sütler yağsız (yavan) pastörize süt olarak satılabilir.

Pastörize süt, aromalı ve homojenize edilmek koşuluyla kakaolu olarak da tüketime verilebilir. Ancak, kullanılacak kakao Tüzükte belirtilen özellikte ve eriyebilir türden olacaktır. Bu sütlerde 100 mililitrede bir gramdan az, 2 gramdan çok kakao bulunmayacak; şekerli olanlarında şeker miktarı, sakkarozolarak 100 mililitrede 0,5 - 7 gram olacaktır.

Katılacak aroma maddesi ve kakaoyla birlikte katılacak diğer maddeler için Sağlık Bakanlığından izin alınması zorunludur.

Madde 26 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Pastörize sütlerin buldukları kapların veya şişelerin kapakları üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız (yavan) olduğu, pastörizasyon tarihi gün ve ay olarak veya sadece gün adıyla kolayca okunabilir biçimde belirtilecektir. Tam yağlı sütler kırmızı, yarım yağlılar mavi, yavan olanlar yeşil kapak veya band taşıyacaktır.

Madde 27 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Pastörize sütlerin hazırlanma gününü izleyen iki gün içinde satışının ta-mamlanması ve bu süre içinde sütlerin 10 °C ın altındasaklanması zorunludur. Bu sürenin sonunda kalan pastörize sütler, içme sütü olarak satılamaz; bozulmayanları gıda sanayiinde kullanılabilir.

Madde 28 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Pastörize sütlerin perakende satışları için 1/4, 1/2 ve bir litrelik cam şişeler ya da Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş ambalajlar kullanılır.

Çok miktarda süt tüketen ya da işleyen yerlere satılacak pastörize sütleri için yönetmeliğinde belirtilen özellikteki büyük kaplar da kullanılabilir. Bukaplarla perakende olarak pastörize süt satılamaz.

Madde 29 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Pastörize sütlerin kimyasal ve bakteriyolojik muayene ve analizleri ambalajı bir litreye kadar olanlarından birer ambalaj, daha büyük ambalajlardan isesteril kaplara, aseptik koşullarda 200 er mililitrelik numuneler alınır.

Numuneler, 10 °C ın altında aynı gün içinde laboratuvara gönderilir.

KISIM III

*Dayanıklı Süt (Sterilize Süt)***Madde 30 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Dayanıklı süt (Sterilize süt), tekniğine uygun biçimde ısıtılarak sporlu ve sporsuz mikroorganizmalardan arındırılmış, homojenize edilmiş ve oda sıcaklığında en az 20 gün dayanabilen süttür.

Bu sütler, T.S. 1192 de belirtilen özellikleri taşıyacaktır.

Dayanıklı süt, aromalı ve kakaolu olarak da tüketime verilebilir. Bu durumda 25 inci maddenin konuya ilişkin hükümleri uygulanır.

Dayanıklı sütlerin ambalajları üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, sütün yağlı, yarım yağlı veya yağsız (yavan) olduğu, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihleri kolayca okunabilir biçimde belirtilir. Ambalaj üzerindeki yazılar yağlılarda kırmızı, yarım yağlılarda mavi, yağsızlarda yeşil olacaktır.

KISIM IV

*Süt Tozu Sütü (Recombined Süt)***Madde 31 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Süt tozu sütü (recombined süt), yağsız süt tozunun belirli oranlarda içmesuyuyla karıştırılarak eritilip sıvı hale dönüştürülmesi ve içerisine süt yağı katılıp homojenize edilerek pastörize veya sterilize işlemlerine tabi tutulmasıyla elde edilen süttür.

Süt tozu sütlerinin özellikleri, pastörize ve sterilize edilmiş olmalarına göre, bu sütler için Tüzükte öngörülen niteliklere uygun olacaktır.

KISIM V

*Koyulaştırılmış Süt***Madde 32 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Koyulaştırılmış süt, sütün 1/5 den 1/3 e kadar bir kısım suyunun uçurularak veya alınarak koyulaştırılması yoluyla elde edilen bir süt ürünüdür. Bunlar, yağlı, yağsız, şekerli veya şekersiz olarak tüketime verilir.

Madde 33 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Şekersiz koyulaştırılmış süt (evapore süt), homojenize edilip koyulaştırılan sütün hermetik koşullarda teneke kutulara doldurulup otoklavda sterilize edilmesiyle elde olunur.

Yağlı koyulaştırılmış şekeriz sütte en az % 7,5 süt yağı, % 17,5 süt kuru maddesi; yağsız koyulaştırılmış şekeriz sütte en az % 22 süt kuru maddesi bulunur.

Madde 34 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Şekerli koyulaştırılmış süt (kondanse süt), pastörize edilip koyulaştırılan sütün belli oranlarda sakkaroz katılıp soğutulduktan sonra, hermetik koşullardakutulara doldurulmasıyla elde olunur.

Yağı şekerli koyulaştırılmış sütte 100 mililitrede en az 7,5 gram süt yağı, 22 gram süt kuru maddesi ve 30-40 gram şeker; yağsız şekerli koyulaştırılmış sütte 100 mililitrede en az 24 gram süt kuru maddesi, 30-40 gram şeker bulunur.

Madde 35 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Koyulaştırılmış sütler, koyulaştırdıkları oranda sulandırıldıklarında yapımlarında kullanılan sütlerin özelliğini göstermelidir.

Madde 36 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Şekersiz koyulaştırılmış sütler, ambalajlarıyla 55 °C lık etüvde 4-7 gün bekletildiğinde mikroorganizma üremeyecektir.

Şekerli koyulaştırılmış sütlerde, bir mililitrede 1000 den çok total jerm, 10 dan çok maya ve küf bulunmayacak; patojen mikroorganizma üremeyecektir.

Madde 37 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Koyulaştırılmış sütlerin ambalajları üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, içindeki sütün türü, net miktarı, koyulaştırma oranı, gün ay ve yıl olarak yapım ve son kullanma tarihi, seri numarası, saklama ve kullanma yöntemi yazılır.

Koyulaştırılmış sütler, son kullanma tarihinden sonra tüketime verilemez.

Muayene ve analiz için iki ambalaj alınır.

KISIM VI*Süt Tozu***Madde 38 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Süt tozu, sütün suyunun tekniğine göre uçurulması yoluyla elde edilir. İçindeki süt yağı oranına göre yağlı, yarım yağlı veya yağsız olarak adlandırılır.

Madde 39 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Süt tozlarının rengi beyaz veya krem, kokusu ve tadı kendine özgü olacak; nem oranı % 4'ü geçmeyecek ve içinde hiç bir yabancı madde bulunmayacaktır.

Kuru madde içerisindeki süt yağı oranı, yağlı süt tozlarında, ağırlık olarak % 26 dan az olmayacak, yarım yağlılarda % 1,5 - 26 olacak, yağsızlarda ise % 1,5 dan çok bulunmayacaktır. Asitlik derecesi, süt asidi hesabıyla % 0,17'i geçmeyecektir.

Süt tozlarında bir gramda 10 dan çok koliform bakteri olmayacak, E coli bulunmayacaktır. Yağlı ve yarım yağlı süt tozunun bir gramda 40.000 den, yağsız süt tozunda ise 100.000 den çok jerm olmayacak; patojen mikroorganizma üremeyecek; maya ve küf sayısı 10 dan çok bulunmayacaktır.

Madde 40 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Süt tozları, yapımlarından sonra, hava, ışık ve nem geçirmeyecek biçimde ambalajlanır ve serin yerlerde saklanır. Bu ambalajlar üzerine yapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, içindeki net süt miktarı, yağlı, yarım yağlı veya yağsız olduğu, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, seri numarası, sulandırma oranı, ambalajlama sırasında gaz ortamdan yararlanılmışsa gazın türü ve miktarı yazılı bir etiket bulundurulacak; ambalaj içindeki tarifesinde bütün bu hususlar yazılacaktır.

Madde 41 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

İnsan gıdası olarak kullanılacak süt tozlarında erime oranı, püskürtme yöntemiyle yapılanlarda % 98, silindirik yöntemiyle yapılanlarda % 85 den aşağı olmayacaktır.

Madde 42 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Süt tozlarından alınacak numune miktarı, yarım kilograma kadar olanlarda 250 gramdan az olmamak üzere bir veya bir kaç ambalaj, daha büyüklerinde ise 250 gram olacaktır. Kimyasal muayene ve analiz için alınacak numuneler, kapalı kutular, cam veya mantar kapaklı kavanozlarda: bakteriyolojik muayene ve analizi için alınacak numuneler ise, aseptik koşullarda, steril kaplarda laboratuvara gönderilecektir.

KISIM VII

*Tıbbi Süt***Madde 43 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Özel beslenmeyi amaçlayan tıbbi sütler hakkında bu Tüzüğün diğer sütlere ilişkin hükümleri uygulanmaz. Bunların nitelikleri ve özellikleri Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığınca saptanır. Bunlar 5 °C in altında satışa verilirler.

KISIM VIII

*Kremalar ve Kaymaklar***Madde 44 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Krema, sütün ısıtılması, santrfüje edilmesi ya da bir süre kendi halinde bırakılmasıyla elde edilen ve 100 gramında en az 18 gram süt yağı bulunan koyu kıvamlı bir süt ürünüdür.

Asitlik dereceleri, süt asidi hesabıyla % 0,225'i geçmeyen kremalara tatlı krema, % 0,225 den yukarı olanlara ekşi krema denir. Kremalarda asitlik derece-si % 0,67 den çok olamaz.

Pasta, dondurma vb. gıda maddeleri yapımında kullanılan ya da olduğu gibiyenen kremaların tatlı krema özelliğinde olması, pastörize edilmesi, pastörizasyon zorunluluğu bulunmayan yerlerde pastörize edilemiyorsa, pastörize derecesinde ısıtılması zorunludur. Bu gibi kremalar nötralize edilemez. Pastörize kremaların bir gramında 10 dan çok koliform bakteri olmayacak, E coli bulunmayacak, saprofit jerm sayısı bir gramdan en çok 40.000 olacak, küf, maya ve protein parçalayan jerm sayısı bir gramda 50 yi geçmeyecektir.

Pastörize kremaların kapalı ambalajlarda satılması ve süt yağı oranının ambalajında belirtilmesi zorunludur. Ambalajlar T.S. 1864 e uygun olacaktır.

Madde 45 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525K.)

100 gramında en az 60 gram süt yağı bulunan kremalara kaymak denir. Kaymakların pişirilmesi ya da pastörize edilmesi zorunludur.

Pastörize derecesi ve süresi, kullanılan aygıtın özelliğine göre saptanır. Kremanın pastörize edilmediği yerlerde, kremalı gıdalarda krema yerine pişirilmiş süt kaymağı kullanılabilir.

Pastörize kaymakların bulaşmayı önleyecek biçimde ambalajlanması, pişirilmiş kaymakların ise kapalı kaplarda satılması gerekir.

Madde 46 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Krema ve kaymakların içerisine, süt yağından başka yağ veya herhangi bir madde katılması yasaktır.

Kirlenmiş, kokmuş, küflenmiş, acımış ya da içinde patojen mikroorganizma ve toksinleri bulunan ve kokuşma yapan mikroplar üreyen krema ve kaymakların gıda yapımında kullanılması ve satışı yasaktır.

Madde 47 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Krema ve kaymakların serin yerlerde ve yazın soğutulmuş tesisler içerisinde, temiz ve üstü kapalı olarak saklanması, doğrudan yenilmek üzere satılan pastörize krema ve kaymaklar ile pişirilmiş kaymakların tüketim sonuna kadar 10°C in altında bulundurulması zorunludur.

Madde 48 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)

Krema ve kaymaklardan muayene ve analiz için alınacak numune miktarı, 200 gramdan az olmamak üzere bir veya bir kaç ambalajdır. Ambalaj, 200 gramdan büyük ise, kimyasal muayene ve analiz için temiz kaplara bakteriyolojik muayene ve analiz için aseptik koşullarda, steril cam kaplara, 200 gram numune alınır ve aynı gün 10°C ın altında laboratuvara gönderilir.

KISIM IX**Yoğurt ve Ayran****Madde 49 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Yoğurt, en az 90°C da ısıtılıp, mayalanma derecesine kadar soğutulmuş sütün, yoğurt mayası katılarak laktik asit mayalanmasına tabi tutulmasıyla elde edilen özel kıvamda bir süt ürünüdür.

Yoğurtlar, yağlı yarım yağlı veya yağsız inek, koyun, manda, keçi sütlerinden veya bunların karışımından yapılır.

Yoğurt yapımında süte süt tozu da katılabilir. Ancak, kullanılacak süt tozunun erime oranı % 98 den az olmayacak ve bu Tüzükte öngörülen niteliklere uygun bulunacaktır. Bu tür yoğurtların etiketi üzerine süt tozu karıştırılarak yapıldığının ve süt tozu oranının kırmızı renkte ve görülür biçimde yazılması zorunludur.

Madde 50 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)

Yoğurt yapılacak sütler, bu Tüzükte öngörülen niteliklere uygun olacak vesütün içine sütün yapısında bulunan doğal maddelerden başka bir madde katılmayacaktır.

Ancak, ambalajında cins ve miktarı belirtilmek koşuluyla Sağlık Bakanlığınca izin verilmiş lezzet ve koku verici doğal maddeler katılarak aromalı yoğurtlar yapılabilir.

Madde 51 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)

Yoğurt mayası, içinde, birbirine denk veya çok yakın sayıda streptococcus thermophilus ve lactobacillus bulgaricus bulunan taze yoğurt veya yoğurt kültürüdür.

Sağlık Bakanlığından izin alınmadan başka bir maya veya ferment kullanmak suretiyle yoğurt yapılamaz.

Madde 52 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)

Yoğurtların rengi, kokusu, tadı kıvamı ve görünüşü doğal olmalıdır.

Yoğurtlar kirlenmiş, iyi fermente olmamış, küflenmiş, acımsı, kıvamı bozuk olmayacak; asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1,6 dan çok, % 0,8 den az bulunmayacak; bir mililitrede 10 dan çok küf ve maya içermeyecektir.

Nitelikleri bu Tüzükte öngörülenlere uygun olmayan süten yoğurt yapılamaz.

Yoğurtlarda patojen mikroorganizma ve bir mililitresinde 10 dan çok koli-form bakteri ve C coli bulunmayacaktır.

Yoğurtlar yağlı, yarım yağlı, yağsız yoğurt olarak tüketime verilir.

Yoğurtlar, yağ oranı yönünden, yapıldığı sütün alındığı hayvana göre T.S.1018 de belirlenen değerlere uygun olacaktır. Çeşitli hayvan sütlerinin karışımıyla yapılan yağlı yoğurtların 100 gramında en az 3 gram, yarım yağlılarda en az 1,5 gram süt yağı bulunacak; 1,5 gramdan az sütyağı bulunan yoğurtlar yağsız yoğurt olarak satışa çıkarılacaktır.

Yoğurtlarda yağsız kuru madde oranı 100 gramda en az 12 gram olacaktır.

Madde 53 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525K.)

Yoğurtlar, niteliklerini bozmayacak ve insan sağlığına zarar vermeyecek, özellikleri bu Tüzükte belirtilen cam, karton, paslanmaz çelik, aloksel alümin-yum, porselen, emaye, plastik v.b. kaplar içerisinde yapılıp satılacaktır. Plastik kaplar yoğurt kabı olarak ancak bir kez kullanılabilir. Toprak çömlleklerde ve alüminyum kaplarda yoğurt satışı yasaktır.

Yoğurt kaplarının, içlerine toz, toprak vb. girmeyecek biçimde, su geçirmez kağıt, cam, alüminyum veya Tüzükte özelliği belirtilen sağlığa zararsız plastik maddelerden yapılmış ve bir kez kullanılacak bir kapak ile örtülmesi zorunludur.

Madde 54 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)

Yoğurt kaplarının üzerine, yoğurdun yağ durumu, yapıldığı sütün türü, yapıldığı yer, yapımçı firmanın adı, adresi varsa tescil edilmiş markası gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi açıkça yazılı bir etiket yapıştırılması ya da yoğurdun üzerini örten kapakta bunların belirtilmesi, ambalajlı satılıyorsa yoğurdun net miktarının yazılması zorunludur. Bu bilgiler kapakta bulunuyorsa, kabın üstünde yapımçı firmanın belirtilmesi gerekir.

Madde 55 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)

Ayran, nitelikleri bu Tüzükte belirtilen yağlı yoğurtlara uygun oranda içilebilir su karıştırılmasıyla elde edilen koyu kıvamlı maddedir.

Ayranlarda süt yağı, 100 mililitrede 1,5 gramdan, yağsız kuru madde 8 gramdan, yoğunluk, 1,020 den az; asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 1,6 dan, tuzlu satılanlarda tuz miktarı 100 mililitrede bir gramdan çok olmayacaktır.

Ayranların bir mililitresinde 10 dan çok koliform bakteri, 10 dan çok küfve maya olmayacak, E coli bulunmayacaktır.

Ayranlara yağ, krema vb. maddelerle kıvam verici maddeler karıştırılmaz.

Kapalı şişeler ve diğer kapalı ambalajlar içinde satılan ayranların otomatik tesislerde, el değmeden doldurulması gerekir.

Ayranlar yalnız cam kaplar, sağlığa zararlı olmayan ve bir kez kullanılan plastik ya da karton kaplar içinde tüketime verilebilir.

Ayranların satıldıkları kaplarda veya bunların kapaklarında gün ve ay olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, tuz katılıp katılmadığı okunaklı biçimde belirtilir.

Madde 56 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525K.)

Torba yoğurdu veya süzme yoğurt, yağlı, yarım yağlı veya yağsız yoğurtlarınveya ayranların torbadan süzülmesi veya başka bir yöntemle suyunun alınmasıyla elde edilen katı kıvamlı yoğurt türüdür.

Bu tür yoğurtlarda en çok % 70 su, yağlı olanların 100 gramında en az 5 gram, yarım yağlılarda en az 2,5 gram süt yağı olacaktır. Bundan daha az yağ içeren yoğurtlar yağsız (yavan) yoğurt olarak satılabilir.

Bunlara % 1,5 oranında mutfak tuzu karıştırılabilir.

Süzme yoğurtlarda, tuz ve yağ dışında süt kuru maddesi miktarı % 30 dan az, asitlik derecesi, süt asidi hesabıyla % 2,25 ten, küf ve maya sayısı bir gramda 50 den çok olmayacak; içinde patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

Torba veya süzme yoğurtlar, yoğurdun niteliğini bozmayan, insan sağlığına zarar vermeyen ve dışardan kirlenmeyi önleyen ambalajlarda tüketime verilir. Bunların üzerinde gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, yağlılık oranı, tuz katılıp katılmadığı okunaklı biçimde belirtilecektir.

Madde 57 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Kimyasal muayene ve analiz için ambalajı 500 grama kadar olan yoğurtlardan bir kap, daha büyük kaplarda olanlardan, kapaklı ve yoğurt konulmasına uygun kaplara konulmak koşuluyla yağlı ve yarım yağlılarda kaymağıyla birlikte dikey olarak tabana kadar kesilerek, yağsız yoğurtlarda ise homojen hale getirildikten sonra 250 gram; bakteriyolojik muayene ve analiz için ise ambalajı 500 grama kadar olanlardan bir kap, daha büyük kaplarda olanlardan steril kaplara, aseptik koşullarda 250 gram numune alınır; 10°C in altında en kısa sürede laboratuvara gönderilir.

Ayrarlardan kimyasal muayene ve analiz için 500 gramdan az olmamak üzere bir veya bir kaç ambalaj, daha büyük kaplarda ağzı temiz mantar veya cam kapaklı şişelere 500 gram numune alınır. Bakteriyolojik muayene ve analiz için 500 gramdan az olmamak üzere bir veya birkaç ambalaj, daha büyük kaplarda ise steril şişelere aseptik koşullarda en az 500 gram numune alınır ve 10°C in altındalaboratuvara gönderilir.

KISIM X*Bozulmuş, Taklit veya Tağşiş Edilmiş Sütler ve Süt Ürünleri***Madde 58 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)**

Çiğ süt, pastörize süt, dayanıklı süt, süt tozu sütü, koyulaştırılmış süt, süt tozu, tıbbi sütler, krema, kaymak, yoğurt ve ayran aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Bu maddenin diğer bentleriyle 59 ve 60 ncı maddelerde yaptırma bağlananlar dışında nitelikleri bu Tüzükte saptananlara uymayanlar,

b) Ambalajı, kabı, kapağı veya etiketi üzerinde yazılması gerekenler yönünden bu Tüzük hükümlerine uygun bulunmayanlar ya da miktar ve nitelikleri ambalajında yazılı olanlara uymayanlar,

c) Sağlığa zararlı olmasa bile, içine yabancı maddeler ve koruyucu kimyasal maddeler katılmış olanlar,

d) Kaynatılmış olduğu halde, çiğ pastörize veya dayanıklı süt olarak satışıçıkarılan sütler,

e) Tüzükte belirlenen sıcaklık dereceleri ve süreleri dışında pastörize veya sterilize edilen sütler,

f) Açıkta koyulaştırılmış sütler,

g) 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 170 inci maddesinin uygulandığı yerlerde çiğ olarak yenilmek üzere satışıçıkarılan pastörize edilmemiş kremler, kaymaklar ve özel kap ve şişelerde içilmek üzere satışıçıkarılan pastörize edilmemiş sütler,

h) Kaynatıldığı veya 68° lik alkole eşit oranda karıştırıldığı zaman kesilençiğ sütler,

i) Yöntemine göre suyla karıştırıldığında homojen hale gelmeyen veya % 98'i erimeyen püskürtme, % 85 i erimeyen silindir yöntemiyle yapılmış süttozları.

Madde 59 – (Değişik : 6/3/1980 - 8/525 K.)

Çiğ süt, pastörize süt, dayanıklı süt, süt tozu sütü, koyulaştırılmış süt, süt tozu, tıbbi sütler, krema,kaymak, yoğurt ve ayran aşağıda yazılı hallerdesağlığa az veya çok zarar verecek biçimde bozulmuş sayılırlar:

a) Patojen mikroorganizmalar veya toksinlerle bulaşmış olanlar,

b) İnsanlara bulaşmasa bile sütlerin niteliklerini bozacak veya kirletecek hastalık veya arızalara uğramış bulunan hayvanlardan alınan sütler,

c) Hayvanların doğumlarından iki hafta önceden bir hafta sonraya kadarki süre içinde sağılan ağızlı (kollostromlu) sütler,

d) Sağımdan 6 gün öncesine kadar arsenik, antimuan, civa, terebentin ruhu, sarı sabır, iyot, stiriknin gibi alkoloitler vb. ilaçlarla veya antibiyotiklerle tedavi edilmiş hayvanlardan alınan sütler,

e) Ekşimiş, kötü kokmuş, rengi bozulmuş, boyanmış, gözle görülecek derecede kirli, bir yerde durunca yarım saat içinde kabın dibinde tortu yapan, içinde kan, irin, pislik, sidik, salgı ve dışkı maddeleri, toz toprak, kıl, tüy vb. maddeler karışmış bulunanlar,

f) Asitlik derecesi bu Tüzükte gösterilen sınırı geçmiş olan çiğ sütlerletüketim süresi dolmuş pastörize ve dayanıklı sütler,

g) 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununa göre belirlenen koşullara uymayanahırlardaki hayvanlardan alınan sütler,

h) 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 126 ncı maddesine göre sağlık denetimi yaptırmayan veya denetim sonunda hasta veya taşıyıcı oldukları saptananların sağdıkları sütler,

i) Bu Tüzükte belirlenen nitelik ve koşulları taşımayan kap veya ambalajda veya temizlenmemiş ölçeklerle satılanlar,

j) Üretimin herhangi bir evresinde bileşiminde kurşun, antimuan, kadmiyum, civa bulunan veya kalaysız bakır, çinko gibi kimyasal toksit etkili maddelerden yapılmış ya da içine konan süt, yoğurt, krema, kaymak, süt tozu ve ayranın niteliğini bozan kap ve araçlarla temasta bulunanlar,

k) 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 171 inci maddesine göre belirlenenkoşullara uymayan müesseselerde hazırlanan süt ve süt ürünleri,

l) Taşınma, saklanma ve satışları sırasında bu Tüzükte saptanan sıcaklık dereceleri üstünde bulundurulmuş süt ve süt ürünleri,

m) İçinde patojen mikroorganizma veya Tüzükte izin verilenlerden çok saprofit mikroorganizma ya da küf ve maya bulunan süt ve süt ürünleri,

n) Steril olmayan koyulaştırılmış şekerli sütlerle ambalajları delinmiş ileri derecede paslanmış, kutuları kabarmış, delinip lehimlenmiş olan şekerli ve şekerli koyulaştırılmış sütler,

o) Tüzüğün 36 ncı maddesine aykırı olan koyulaştırılmış sütler.

Madde 60 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Herhangi bir amaçla içine zehirli veya sağlığa zararlı bir madde karıştırılan çiğ süt, pastörize süt, dayanıklı süt, süt tozu sütü, koyulaştırılmış sütve süt tozları, tıbbi sütler, krema ve kaymaklar, yoğurt ve ayranlar, sağlığaaz veya çok zarar verecek derecede taklit ve tağşiş edilmiş sayılırlar.

KISIM XI

Peynir ve Peynir Mayası

Madde 61 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525K.)

Peynir, çiğ, pastörize ya da 72° da 2 dakika ısıtılmış sütlerin peynir mayası ya da organik zararsız bir asit ile pıhtılaştırılıp işlenmesi ve belli birölçünün süresi geçirmesi sonunda elde edilen tadı, kokusu ve kıvamı kendine özgü bir süt ürünüdür.

Peynir yağlı, yarım yağlı veya yağsız koyun, keçi, inek manda sütlerinden veya bunların k arışımından yapılır. Bu sütler krema veya süt yağı karıştırılarak zenginleştirilebilir. Yapılacak peynir çeşidine göre süte özel olarak hazırlanmış starter ve kalsiyum klorür karıştırılabilir. Peynirlerin içine, özelliklerine göre, özel bakteri kültürleri, zararsız küf, mutfak tuzu, koku ve tat verici bitkisel maddeler, baharat ve sütün diğer öğeleri katılabilir.

Peynirlere bu Tüzükte belirtilenler dışında herhangi bir maddenin karıştırılması Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

Beyaz peynir vb., yapım tarihlerinden en az 90 gün, kaşar peyniri vb. ise 60 günden az olmamak üzere olgunlaşma süresinin bitimine kadar 4° - 10°C da bekletilmeden tüketime verilemez.

Dil peyniri, lor, çökelek vb., yapımlarından hemen sonra tüketime verilebilir.

Olgunlaşmadan tüketime verilecek tuzlu veya tuzsuz peynirlerin, pastörize edilmiş veya 72°C da iki dakika ısıtılmış süttten yapılması, bu durumun ve taze olduğunun etiketinde belirtilmesi zorunludur.

Peynirlerde patojen mikroorganizmalar üremeyecek ve peynirler ve ambalajları Tüzük'te belirlenmeyen hususlarda Türk Standartları Enstitüsünce çıkarılan standartlara uygun olacaktır.

Madde 62 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Beyaz peynirler, tam yağlı, yağlı, yarım yağlı ve yağsız olarak tüketime verilebilir.

Tam yağlı beyaz peynirlerde, 100 gram kuru maddede en az 45 gram, yağlı peynirlerde 30 gram, yarım yağlı peynirlerde 20 gram süt yağı bulunması gerekir, yağsız peynirler 20 gramdan az süt yağı bulunan peynirlerdir.

Beyaz peynirlerde asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 3 ü geçemeyecektir.

Kapalı kaplarda veya diğer ambalajlar içerisinde satılan beyaz peynirlerin kapları veya ambalajları üzerine, peynirin yağlılık durumu, bilinen adı, yapanın veya yapımcı firmanın adı ve adresi, varsa tescil edilmiş markası, ay ve yıl olarak yapım tarihi okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılacaktır.

Açık olarak satılan peynirlerin üzerinde bulundurulacak etikette, peynirin yağlılık durumu, bilinen adı, taze veya olgunlaşmış peynir olduğu aynı biçimde belirtilecektir.

Madde 63 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Krema peyniri vb. nin 100 gramında en çok 45 gram su, 100 gram kuru madde- sinde en az 65 gram süt yağı bulunacaktır.

Peynirin dış kaplamasında kullanılacak parafin, 1974 yılı farmakopisinde belirtilen özellikleri taşıyacak ve kalınlığı bir milimetreyi geçmeyecektir. Bunlar gıda maddelerine katılmasına izin verilen boyalarla boyanabilir.

Madde 64 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Kaşar peyniri vb. nin kitlesi, diğer peynirlerin ise ambalajları üzerindeyapımcı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası bulunacak, ambalajlısatılanların ambalajı üzerinde, ayrıca peynirin adı, türü, yağlılık durumu, yapım tarihi ve seri numarası açıkça yazılacaktır.

Kaşar, emantale, gravyar vb. tekerlek biçiminde olan peynirlerle tulum peynirlerinde ise bu bilgiler peynir üzerine konacak etikette belirtilecektir.

Madde 65 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tuzsuz peynirlerde 100 gram kuru maddedeki tuz miktarı en çok 0,2, salamurapeynirde 10, tulum peynirlerinde 8, 5, kadar vb. peynirlerde 7, mihalic peynirlerin 12, bunların dışında kalan peynirlerde 10 gram olabilir.

Madde 66 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525K.)

Peynirler aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Ambalajları ve kapları üzerinde yazılanlarla etiketleri 62, 64 üncü maddeler hükümlerine uymayanlar,
- b) Özellikleri 62 ,63, 65 inci maddeler hükümlerine uygun olmayanlar,
- c) İçinde süt yağından başka yağ, nişasta, sağlığa zararlı olmasa bile yönetmeliğinde izin verilmemiş koruyucu maddeler ve peynirin ağırlığını artırıcı maddeler bulunanlar.

Madde 67 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Peynirler aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Salgı ve dışkı maddeleri karışmış, kirlenmiş, kokmuş, kurtlanmış, böceklenmiş, patojen mikroorganizma ve toksinleri bulunan peynirlerle iyi temizlenmeden tuzlanmış veya kurutulmuş derilere konulmuş tulum peynirleri,
- b) Bu Tüzük'te belirtilen özelliklere ve standardına uygun olmayan ambalajlar içine konulmuş peynirler,
- c) Yönetmeliğinde izin verilmemiş veya izin verileden çok antioksidan ve koruyucu maddeler katılanlar,
- d) Kaplanmasında kullanılan parafinin özellikleri 1974 farmakopisine uymayanlar ile yönetmeliğinde izin verilmeyen herhangi bir boya ile boyananlar.

Madde 68 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525K.)

İçine herhangi bir amaçla zehirli veya sağlığa zararlı bir madde katılmışolan peynirler, sağlığı hafif veya ağır biçimde bozacak derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 69 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Peynirlerden muayene ve analiz için alınacak numune miktarı 200 gramdanaşağı olamaz. Varsa bu miktardan az olmamak üzere küçük bir ambalaj alınır. Muayene ve analize gönderilecek beyaz peynirler, salamura suları içinde ve ağızları plastik, paslanmaz maden veya cam kapaklı kavanozlar veya sızıntıya meydan vermeyen ve paslanmayan iyi kapanır kutular içine konur. Kaşar peynirleri vb. lerinden kabuk ve iç kısımları içerecek, büyük ambalaj halinde olanlardan peynirin tamamını temsil edecek biçimde numune alınır; yukarıda nitelikleri belirtilen kaplar içine konur.

Bakteriyolojik muayene ve analiz numunelerinin aseptik koşullarda alınıp, steril kaplar içinde gönderilmesi zorunludur.

Madde 70 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Peynir mayaları, sütün kazeinini, kalsiyum parakazeinat halinde çöktüren, bileşiminde yararlı enzimler bulunan maddelerdir.

Peynir mayalarında koliform bakteriler, patojen ve bozulmaya neden olacak mikroorganizma bulunmamalıdır.

Mayalar kendine özgü renk ve kokuda olmalı, berrak görünüşte ve tortusuz bulunmalıdır.

Sıvı mayalarda pH 4,5 - 6 olmalıdır.

Peynir mayasında maya fermenti saf olmalı, içinde pepsin veya başka fermentler bulunmamalıdır.

Bir litre mayada en çok 10 gram borik asit, bir gram salisilik asit bulunabilir. Sıvı peynir mayaları karamelden başka bir maddeyle boyanamaz.

Sıvı mayaların 15°C in altında saklanması gerekir. Mayalar bu Tüzükte belirlenmeyen hususlarda Türk Standartları Enstitüsünce çıkarılan standarda uygun olacaktır.

(Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Sıvı mayalar, ağzı kapalı koyu renkli cam şişeler ya da mayanın niteliğine uygun yapılmış plastik ve madensel ambalajlar içinde satışa çıkarılır. Ambalaj üzerine, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, yapım tarihi ve seri numarasıyla maya kuvveti, son kullanma tarihi, içine katılan kimyasal koruyucu maddelerin cins ve oranlarıyla karamel konulup konulmadığı okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılacaktır.

Madde 71 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Maya kuvveti, bir gram veya bir mililitre peynir mayasının 35°C sıcaklıkta 40 dakikada pıhtılaştırdığı süt miktarıdır.

Sıvı peynir mayaları veya tarifesine göre sıvı hale getirilecek toz ve tablet mayaların kuvveti 1/3000 den az, aylık kuvvet kaybı ise % 2 den çok olamaz. Bunların bir mililitresinde koliform bakteriler, maya ve küf ile kokuşma yapan anaeroblar (Clostridiumlar) bulunmamalı, total mikrop sayısı mililitrede 500 den çok olmamalıdır.

Madde 72 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Mayalardan muayene ve analiz için, orjinal 200 gramlık ambalajlardan bir ambalaj, daha büyük ambalajlardan ise en az 200 gram alınarak laboratuvara gönderilir.

KISIM XII

Tereyağları

Pastörize tereyağı (kahvaltılık tereyağı), mutfak tereyağı, eritilmiş tereyağı (sadeyağ)

Madde 73 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tereyağı, süt, krema veya yoğurttan fiziksel yolla elde edilen, içinde süt yağından başka yağ bulunmayan süt ürünüdür.

Tereyağları elde edildikleri sütün adına göre adlandırılır. (inek, manda, keçi, koyun tereyağı gibi)

Madde 74 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Pastörize tereyağı (kahvaltılık tereyağı) pastörize edilmiş kremadan tekniğine uygun olarak elde edilen, özel koku ve lezzette, asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 0,27 yi geçmeyen tereyağıdır.

Pastörize tereyağları özel ambalajlarıyla ve 5°C in altında satışa verilebilir.

Pastörize süresi ve derecesi kullanılan pastörize aygıtının özelliğine göre saptanır.

Madde 75 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Mutfak tereyağları; asitlik dereceleri süt asidi hesabıyla % 0,63 ü geçmeyen, eritilmemiş tereyağlarıdır. Pastörize edilmiş veya edilmemiş, tuzlu veya tuzsuz olarak satılabilirler. Bunlara mutfak tuzundan başka koruyucu madde karıştırılmaz.

Madde 76 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Eritilerek suyundan ve diğer süt öğelerinden ayrılan süt yağına, eritilmiş tereyağı veya sadeyağ denir. Bu yağlarda asitlik derecesi süt asidi hesabıyla % 0,36 yi geçmemelidir.

Madde 77 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525K.)

Tereyağlarının rengi, kokusu ve tadı yapıldığı sütün özelliğine uygun olacaktır. Tereyağlarında leffman sayısı (R.M.) 24 ten az olmayacaktır.

Madde 78 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tuzlu mutfak tereyağlarında, mutfak tuzu miktarı % 2 den çok olmamalı ve ambalaj veya etiketinde okunaklı olarak (tuzlu mutfak tereyağı) yazısı bulunmalıdır. Tuzsuz mutfak tereyağlarında % 0,2 den çok tuz bulunamaz.

Madde 79 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Süt yağı oranı, pastörize ve mutfaklık tuzsuz tereyağlarında % 82 den, mutfaklık tuzlu tereyağlarında % 80 den, sadeyağlarda ise % 99 dan az olamaz.

Sadeyağlarda katı maddeler ile su oranı % 1'i geçemez. Eritilmemiş tereyağlarında su oranı en çok % 16 olacaktır.

Madde 80 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tereyağlarında peroksit sayısı bir kilogramında 10 miliekivalan gramdan çok olmayacak, pastörize tereyağlarının bir gramında en çok 10 koliform bakteri bulunacak, E coli bulunmayacaktır. Pastörize tereyağlarının bir gramında 50 den çok küf ve maya, 50 den çok proteolitik ve lipolitik jerm bulunmayacaktır.

Tereyağlarında patojen mikroorganizma bulunmayacaktır.

Madde 81 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Pastörize tereyağları, TS. 1331 e uygun olarak yapılmış, üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, yapıldığı sütün adı, içindeki yağ miktarıyla katkı maddeleri, gün, ay ve yıl olarak yapım tarihi veya seri numarası, son kullanma tarihi, depolama sıcaklığı, pastörize olduğu okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılmış ambalajlar içinde satışa çıkarılacaktır.

Madde 82 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Pastörize edilmemiş tuzlu ve tuzsuz mutfak tereyağlarıyla eritilmiş tereyağlar, TS. 1331 e uygun olarak yapılmış, üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, tuzlu olup olmadığı, eritilmiş tereyağlarında eritilmiş tereyağı olduğu, net miktarı, seri numarası, ay ve yıl olarak son kullanma tarihi, yağın pastörize edilmediği, depolanma sıcaklığı, yapıldığı sütün adı, varsa içindeki katkı maddeleri ve miktarları okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılmış kaplar ve ambalajlar içinde satışa çıkarılacaktır.

(Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.) Pastörize edilmemiş mutfak tereyağların ambalajı en az 500 gramlık olacak ve üzerinde çığ yenmeyeceği açıkça görülecek biçimde yazılacaktır. Ambalajsızlarda bu husus etiketinde belirtilecektir. Etiket yeşil renkte yapılacaktır. Pastörize edilmemiş tereyağlarının kahvaltılık tereyağı olarak satışı yasaktır.

Madde 83 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tereyağlarına, aroma ve lezzet verici tereyağı bakteri kültürleri dışındahiç bir yabancı madde katılamaz; tereyağları içinde kıl, kir, salgı ve dışkı gibi iğrendirici maddeler bulunamaz.

Bu yağlara, yönetmeliğinde belirtilen miktarda betakaroten katılabilir; betakaroten dışında herhangi bir boyayla boyanmaları yasaktır.

Madde 84 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tereyağı ve eritilmiş yağ yapım yerlerinde, bu yağlardan başka yağ yapımı veya bulundurulması yasaktır.

Aynı yerlerde depo edilmesi zorunluluğu varsa, diğer yağların tereyağlarından ayrı oda veya bölmelerde bulundurulması gerekir.

Perakende satışa verilen tereyağlarının 10°C in altında, 2 aydan daha uzun süre saklanacak tereyağların - 15°C nin altında bulundurulması zorunludur.

Madde 85 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tereyağları aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Bu Tüzükte öngörüldüğü halde etiketi olmayan veya kapları ve ambalajları üzerinde öngörülen açıklamaları bulunmayan veya eksik olan ya da etiketindeki, ambalajındaki veya kabındaki açıklamalara uygun bulunmayanlar,
- b) İçindeki süt yağı oranı 79 uncu maddede saptanandan aşağı bulunanlar,
- c) Asitlik dereceleri, 74,76,78 inci maddelerde gösterilenden çok, leffman derecesi 77 nci maddede gösterilenden az olanlar,
- d) Tuz oranları 78 inci maddede belirtilenden çok veya zararsız da olsa izin verilmemiş bir madde karıştırılmış olanlar,
- e) Pastörize edilmemiş süt veya kremalarla yapıldığı halde pastörize tereyağı adıyla satışa çıkarılanlar,
- f) Asitlik derecesini düşürmek veya suda eriyen uçucu asit derecesini yükseltmek için kimyasal bir madde katılmış olanlar,
- g) 82,83,84 üncü madde hükümlerine uygun olmayanlar.

Madde 86 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Tereyağları aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Asitlik dereceleri süt asidi hesabıyla % 0,63 ü geçen pastörize tereyağ-larıyla % 0,9 u geçen diğer tereyağlar,
- b) Temiz olmayan veya tereyağının niteliğini bozacak kap ve ambalajlarda satışa çıkarılanlar,
- c) Acımuş, bozulmuş, küflenmiş, demir, bakır vb. maddelerden, bakteri ve küf üremesinden ileri gelen renk ve kokusu olanlar,
- d) İçinde patojen mikroorganizma veya toksinleri bulunanlar,
- e) Özellikleri 80 inci maddede belirtilenlere uymayanlar.

Madde 87 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

İçine herhangi bir amaçla zehirli veya sağlığa zararlı bir madde karıştırılmış olan tereyağları, sağlığı az veya çok bozacak derecede taklit ve tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 88 – (Değişik: 6/3/1980 - 8/525 K.)

Büyük kaplarda bulunan tereyağlardan muayene ve analiz için alınacak numune, özel yağ sondasıyla ve çeşitli yönlere sokularak alınır.

Yağ sondası yoksa, homojen olmasını sağlamak için numune kabın çeşitli kısımlarından alınır. Numune miktarı 200 gramdır. Kuru, temiz, passız teneke bir kutu veya cam kavanoz içine alınır. Numune olarak küçük ambalajlarda 125 gramdan az olmamak üzere bozulmamış tam bir paket alınır.

Pastörize tereyağı numuneleri 5°C nin altında laboratuvara gönderilir.

Bakteriyolojik muayene ve analiz numuneleri aseptik koşullarda alınarak, steril kaplar içinde 5°C in altında ve 24 saat içinde laboratuvara gönderilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

*Süt Yağından Başka Yemelik Diğer Hayvan Yağları
ve Hayvani Margariner*

Madde 89 – İnsan gıdası olarak kullanılacak hayvan yağları:

- A) Ham iç ve kuyruk yağları, domuz yağları,
 - B) Eritilmiş iç ve kuyruk yağları,
 - C) Eritilmiş ve rafine edilmiş iç ve kuyruk yağları,
 - D) Hayvani margariner,
- olarak dört sınıfa ayrılırlar.

KISIM : I

Ham İç ve Kuyruk Yağları, Domuz Yağları

Madde 90 – Ham iç ve kuyruk yağları; sıhhatli kasaplık hayvanların muhtelif yağlı uzuvlarından mihaniki bir surette ayrılan yağlardır. Bu yağlar sığır içyağı, koyun kuyruk yağı, koyun böbrek yağı, domuz yağı gibi elde edildikleri uzvun ve hayvanın ismi ile adlandırılıp taze olarak satılığa çıkarılırlar. Deri kazıntılarından elde edilen yağların yemelik yağ olarak satışı yasaktır.

Madde 91 – Yukarıki maddede yazılı yağlar normal olarak bünyeleri içindebulunanlardan başka hayvanın diğer nesiçlerini veyahut herhangi yabancı bir un-suru ihtiva etmiyecekler, bozulmuş, kokmuş, küflenmiş ve kirlenmiş olmayacaklardır.

KISIM : II

Eritilmiş İç ve Kuyruk Yağları

Madde 92 – Sıhhatli kasaplık hayvanların iç ve kuyruk yağlarının eritilerek yağdan gayri nesiçlerden ve yabancı unsurlardan tamamiyle ayrılması ile elde edilen yağlardır. Bu yağlar tedarik edildikleri hayvanın ve uzuv isminin deilavesiyle eritilmiş sığır içyağı veya eritilmiş koyun kuyruk yağı diye adlandırılırlar.

Madde 93 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Eritilmiş iç ve kuyruk yağları; özel koku, renk ve lezzette olacaklardır. Terkiplerindeki safi yağ miktarı % 96 dan aşağı olmayacak, tuz miktarı tuzsuzolanlarda % 0,5 den ve tuzlu olanlarda % 5 ten, asiditeleri % 2 dereceden fazlabulunmayacaktır. İçinde hayvanın uzuv veya nesiç parçaları bulunmayacak, zarar-sız da olsa herhangi bir kimyevi maddeyi ve yabancı bir yağ ve deri kazıntı yağlarını ihtiva etmiyecekler ve hiç bir boya ile boyanmış olmayacaklardır.

Madde 94 – Eritilmiş iç ve kuyruk yağlarının satış kapları üzerinde; yağriteren imalathanenin isim ve adresi, yağın elde edildiği hayvanın ve uzvunun ismi, tuzlu veya tuzsuz olduğu açıkça yazılı bir etiket bulunacaktır.

Bu yağların tereyağlarına, nebati ve hayvani margarinerlere ve rafine yağlarına mahsus ambalajlar içine konması ve satış ve depo yerlerinde bu yağlaramahsus reyonlar içinde bulundurulması yasaktır.

KISIM : III

Rafine Hayvan Yağları

Madde 95 – Sıhhatli kasaplık hayvanların iç ve kuyruk yağlarının eritilerek yağdan başka nesiç ve uzuv parçalarından tamamiyle temizlendikten sonra (36) derece altında erimiş olarak kalan kısımlarının bu derecenin üstünde katılaşıp kısımlarından ayrılmasıyla elde edilerek özel koku ve lezzetlerinin tamamiyle izalesi ve asiditelerinin tadili için fizik ve kimyevi bir işleme tabi tutulmak suretiyle istih-

sal edilen yağlara rafine hayvan yağı denir. Bu yağlar rafine kuyruk yağı, rafine iç yağı gibi tedarik edildikleri hayvanların isimlerinin ilavesiyle adlandırılarak satışa çıkarılırlar.

Madde 96 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Rafine hayvan yağları elde edildikleri ham yağların koku ve lezzetlerinden tamamıyla arı olacak ve erime dereceleri (37) derecenin altında bulunacaktır. Rafinaj ameliyesi esnasında kullanılan hiç bir kimyevi maddeyi ihtiva etmiye-cekler asidite dereceleri % 1 den ve tuz miktarı da tuzlu olanlarda % 5 den, tuzsuz olanlarda % 0,5 ten fazla olmayacaktır.

Madde 97 – Rafine hayvan yağlarının içine imal esnasında % 2 nispetinde patates nişastası ilavesi mecburidir. Rafine hayvan yağlarının içindeki saf yağmiktarı % 95 ten aşağı olmayacaktır. Bu yağlara diğer başka bir yağ veya zararsız da olsa her türlü kimyevi maddeler katılması ve boyanması yasaktır.

Madde 98 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Rafine hayvan yağlarının satış kablaları üzerinde (Rafine hayvan yağı) yazısiyle beraber, bunu imal eden müessesenin isim ve adresi, yağın elde edildiği hayvanın adı, tuzlu veya tuzsuz olduğu açıkca yazılı bir etiket bulunacaktır. Bu yağların, satış ve depo yerlerinde, tereyağlarına, margarinlere veyahut sertleştirilmiş yağlara mahsus reyonlarda (Kısımlarda) bulundurulması yasaktır.

Madde 99 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Rafine hayvan yağı imal eden müesseseler, gerekli sıhhi ve teknik tesisleri ihtiva ettikleri mahalli sıhhat memurlarının raporu ile anlaşıldıktan sonrasihhat ve İçtimai Muavenet Vekaletinin müsaadesi ile açılıp faaliyette bulunabilirler. Bu imalathanelerde iptidai madde olarak kullanılan yağlardan başka hayvani veyahut nebati diğer bir yağın aynı zamanda imali, depo edilmesi vesatılması yasaktır.

KISIM : IV

Hayvani Margarinler

Madde 100 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Sihhatli kasaplık hayvanların yağlarının hararetle eritilip yağdan gayrı nesiç ve uzuv parçalarından ve yabancı diğer unsurlarından tamamıyla temizlendikten sonra azami 32 hararet derecesinde kristalize edilerek bu derecede mayi halinde bulunan yağ kısımlarının (Oleonun) yine bu derecede katılmış olan yağ kısımlarından 28 - 30 derecede yapılan presyonla ayrılıp koku ve lezzetlerinin tamamile izalesi ve asiditelerinin tadili için fiziki ve kimyevi bir rafineameliyesine tabi tutulduktan sonra veyahut bu rafine edilmiş oleo içine 119uncu madde gereğince rafine edilmiş yemeklik nebati yağlarla veya sertleştirilmiş yemeklik nebati yağlarla karıştırıldıktan sonra margarin tekniğinin icabettirdiği tarzda normal veya yağı alınmış pastörize veya süt tozundan yapılmış sütlerle veyahut krema ile yayıklanıp emülsiyona edilecek tereyağı manzara, lezzet ve kıvamını haiz olacak surette hususi bir teknik ile işlenerek elde edilen yüksek kaliteli yağlara margarin ismi verilir.

Madde 101 – (Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.)

Margarinler yapıldıkları yağların koku ve lezzetlerinden tamamıyla arı olacakları ve erime dereceleri (36) derecenin altında bulunacaktır. İmal esnasında ilave edilmiş süt veya kremadan ileri gelme en fazla % 10 nispetinde süt yağını ihtiva edebilecek, asidite dereceleri % 2, tuz miktarı da tuzsuz margarinler % 0,5, tuzlu olanlarda % 5 i geçmiyecektir.

Margarinlere % 5 nispetine kadar nebati lesitin ilave edileceği gibi Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekaletinden alınacak müsaade ile beher gramında bir milletlerarası ünite D vitamini ve 20 milletlerarası ünite A vitaminleriyle vitaminize edilebilirler.

Madde 102 – Margarinlerin ihtiva ettikleri safi mecmu yağ miktarı % 82 den aşağı olmayacaktır. Bu yağlara yukardaki maddede gösterilenlerden başka bir yağve zararsız da olsa herhangi bir kimyevi madde karıştırılması ve boyanması yasaktır. Ancak boya talimatnamesi hükümlerine göre kullanılması yasak olmayan nebati veya suni uzvi boyalardan birisiyle hafifçe boyanabileceği gibi zararsız kimyevi maddelerle de kokulandırılabilir.

Madde 103 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Margarinler 1/8,1/4,1/2,1 ve 2 kiloluk parşumen, alüminyum varak ve benzerisair yağ geçirmiyen ve sıhate muzır olmyan maddeler ile yapılan ambalajlar veya 2 - 20 kiloluk teneke kablur içinde kapalı olarak satılacak ve her türlüambalaj üzerine beyaz zemin üzerinde bir kiloya kadar ambalajlarda 1 santimetre büyüklüğünde ve daha büyük ambalajlarda 2 - 3 santimetre büyüklüğünde mavi harfler ile (hayvani veya nebati margarin) ibaresiyle beraber kolayca okunacak surette imalathanelerin isim ve adresi, içindeki yağ miktarı ve ilave edilmiş olduğu takdirde 100 gramının ihtiva ettiği A ve D vitaminleri miktarı, miligramve Milletlerarası ünite olarak matbu bir şekilde yazılmış bulunacaktır. Bu ambalajlar haricinde, açıkta veyahut ambalajı bozulmuş bir halde margarin satışı yasaktır.

Madde 104 – Margarinlerin depo edildiği ve satıldığı reyonlar diğer bütün yağların bulunduğu kısımlardan ayrılmış olacaktır.

Madde 105 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Margarin imalathaneleri, her türlü teknik ve sıhhi şartları haiz oldukları mahalli sıhhat teşkilatınca kabul edildikten sonra Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekaletince verilecek müsaade ile açılıp çalışabilirler. Bu imalathanelerde margarin iptidai maddesi olarak kullanılmağa müsaade edilmiş maddelerden başka veya diğer yağları aynı zamanda bulundurmak veya bunları imal etmek yasaktır.

KISIM : V

Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Süt Yağından Başka Yemeklik Diğer Hayvan Yağları ve Hayvani Margarinler

Madde 106 – Ham iç ve kuyruk yağları:

a) Evvelden kıyma halinde hazırlanarak satışa çıkarılan veya içinde yağ kitlesinin bünyesinde bulunan normal nesiçlerden başka, yabancı nesiçler veya unsurlar karıştırılmış olan veyahut kasaplık olmayan hayvanlardan alınan ham iç ve kuyruk yağları taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

b) Bozulmuş, kokmuş, kurtlanmış veya küflü olan veya hasta hayvanlardan tedarik edilen veyahut içinde, insanlarda hastalık yapan mikroplar bulunan içve kuyruk yağları sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

c) Ölmüş hayvanlardan tedarik edilen veya içine zehirli her türlü yabancı maddeler karıştırılmış olan iç ve kuyruk yağları sağlığa zarar verecek şekilde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 107 – Eritilmiş iç ve kuyruk yağları:

a) İçindeki safi yağ miktarı Tüzükte gösterilen miktardan aşağı ve tuz miktarı muayyen nispetlerden fazla bulunanlar, içine zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde veya boya veyahut diğer bir yağ ilave edilmiş bulunan üzerinde gerekli izahları, havi etiketleri bulunmayan veya bu etiketi noksan olanlar, kasaplık 775 olarak etlerinin yenilmesine müsaade edilmemiş hayvanlardan tedarik edilen eritilmiş iç ve kuyruk yağları taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

b) Bozulmuş, kokmuş, kurtlanmış, küflenmiş olan, içinde hayvan necis veya uzuv parçalarını veya deri kazıntısı yağlarını ihtiva eden acımuş olan, hastahayvanlardan tedarik edilen, içinde insanlarda hastalık yapan mikropları ihtivaeden eritilmiş iç ve kuyruk yağları, Sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

c) Ölmüş hayvanlardan tedarik edilen veya içine zehirli herhangi bir madde ilave edilmiş olan eritilmiş iç ve kuyruk yağları sağlığa zarar verecek derece taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 108 – Rafine hayvan yağları:

a) İçindeki safi yağ miktarı Tüzükte gösterilen nispetten aşağı olan vetuz miktarı muayyen nispetlerden fazla olan, erime derecesi (37) derecenin üstünde bulunan, içine patates nişantası ilave edilmemiş olan, içine zararsız da olsa yabancı herhangi bir madde ve diğer bir yağ ilave edilmiş olan, boyanmış bulunan ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmemiş olan üzerindeki etiketinde veya ambalajında, Tüzükte tarif edilen tarzda yazısı bulunmayan veya bu etiket ve ambalaj yazıları noksan olan veya kasaplık olarak insanlar tarafından yenilmesine müsaade edilmemiş hayvanlardan tedarik edilen, diğer yağlara mahsus reyonlar içinde depo edilen veya satılan rafine hayvan yağları taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

b) Bozulmuş, kokmuş, kurtlanmış, küflenmiş, acımuş olan, hasta hayvanlardan tedarik edilen veya içinde insanlarda hastalık yapan mikroplar bulunan, rafinajameliyesi esnasında kullanılan kimyevi maddeleri ihtiva eden, içinde deri kazıntı yağları veya hayvan necisleri ve uzuv artıkları bulunan rafine hayvan yağları sağlığa zarar verecek derecede bozuk sayılırlar.

c) Ölmüş hayvanlardan tedarik edilen veya içine herhangi zehirli bir madde katılmış olan rafine yağları sağlığı bozacak derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 109 – Hayvani margarinler:

a) **(Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.)** Tüzükte yazılı şartlara uygun bir teknik ile hazırlanmayan, içindeki safi yağ miktarı muayyen nispetten az, tuz ve su miktarı bu nispetlerden fazla olan, içindeki süt yağı miktarı % 10 dan velesitin miktarı % 5 den fazla olan, tamamı ile erime derecesi 36 derecenin üstünde bulunan veya içine zararsız da olsa bu tüzükte ilavesine müsaade edilmemiş herhangi bir madde katılmış olan veyahut 100 üncü maddede yazılı vasıflara uymayan diğer yağlarla karıştırılmış olan; lezzet, görünüş ve kıvamları tereyağı vasıflarına uymayan; tüzükte tarif edilen ambalajlar haricinde satışa çıkartılan veya ambalajları üzerindeki yazıların tüzükte tarif edilen kayıtlara uymayan, içindeki vitamin miktarı etiketlerindeki yazılı miktarlardan aşağı olan margarinler taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

b) Bozulmuş, kokmuş, kurtlanmış, küflenmiş, acımuş olan, hasta hayvanlardan tedarik edilen veya içinde insanlarda hastalık yapan mikroplar bulunan, rafinaj esnasında kullanılan kimyevi maddeleri ihtiva eden, içinde deri kazıntı yağlarının, hayvan necisleri veya uzuv bakiyeleri bulunan.

c) Ölmüş hayvanlardan tedarik edilen yağlarla yapılan veya içine zehirli bir madde katılan margarinler sağlığı bozacak derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 110 – Erimiş, rafine hayvani yağlarla, margarinden, alınacak nümune miktarı 250 gramdır. Bu nümuneler tereyağı nümuneleri için tesbit edilen vasıfları haiz kaplarla laboratuvara gönderilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Yemeklik Nebati Yağlar

Madde 111 – İnsan gıdası olarak kullanılan nebati yağlar: Bazı nebatların dane, meyva gibi çeşitli kısımlarında mihaniki usullerle çıkartılarak;

- A) Doğrudan doğruya veya süzildükten sonra kullanılan tabii nebati yağlar,
- B) Rafine nebati yağlar,
- C) İdrojenle sertleştirilmiş nebati yağlar,
- D) Nebati margariner,

olmak üzere 4 sınıfa ayrılırlar;

KISIM : I

Tabii Nebati Yağlar; Zeytin Yağları

Madde 112 – Bazı nebatların meyva, tohum, çekirdek gibi kısımlarından ezilip sızdırılmak suretiyle çıkartılan mayi yağlara nebati yemeklik yağ denilir; Bunlar zeytinyağı, susamyağı, pamukyağı gibi çıkarıldıkları nebatın ismi ile adlandırılarak satılırlar;

Madde 113 – (Değişik: 13/12/1966 - 6/7445 K.)

Yemeklik zeytinyağları; natürel (vierges), rafine (raffinees), tip (huiles pures d'olive) zeytinyağları olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

A – Natürel (Vierges) zeytinyağı:

Olgun zeytin tanelerinden sızma veya basınçla çıkarılan santrüfajleme, dinlendirme ve süzme gibi yalnız fiziksel ve mekanik işlemlere tabi tutulan ve hiçbir kimyasal işlem görmeyen zeytinyağlarıdır.

Natürel zeytinyağları dört türe ayrılır:

1) Sızma (Extra) zeytinyağları:

Tadı üstün nefasette ve serbest yağ asitleri % 1'i geçmeyen natürel zeytinyağlarıdır.

2) Extra-extra (Fine) zeytinyağları: Extra zeytinyağı özelliğinde olup serbest yağ asitleri % 1,5'i geçmeyen natürel zeytinyağlarıdır.

3) Extra (Courante) zeytinyağları: Normal zeytinyağı tadında olup serbest yağ asitleri en çok % 3 olan natürel zeytinyağlarıdır. (Bu asiditede % 10 tolerans kabul edilir.)

4) Birinci yemeklik zeytinyağları: Normal yemeklik özelliğini kaybetmemiş ve serbest yağ asitleri % 4,5 i geçmeyen natürel zeytinyağlarıdır.

B – Rafine (Raffinees) zeytinyağı:

Natürel zeytinyağlarının nötrleştirme, ağartma ve koku giderme gibi işlemlere tabi tutularak arıtılması suretile elde edilen zeytinyağlarıdır.

Bu işlemlerde kullanılan maddeler ile metodlar sağlığa zararlı olmayacaktır.

C – Tip (Huiles pures d'olive) zeytinyağı:

Bu Tüzükte kabul edilen natürel zeytinyağlarının rafine zeytinyağları ile karıştırılması suretile elde edilen zeytinyağlarıdır.

Tip zeytinyağları üç türe ayrılır.

1) Rivyera (Riviera) tipi zeytinyağları: Serbest yağ asitleri % 1 i geçmeyen tip zeytinyağlarıdır.

2) A tipi zeytinyağları: Serbest yağ asitleri % 1,5 i geçmeyen tip zeytinyağlarıdır.

3) B tipi zeytinyağları: Serbest yağ asitleri % 2,5 i geçmeyen tip zeytinyağlarıdır. Parantez içindeki isimlerin iç piyasa için kullanılması mecburi değildir.

Madde 114 – (Değişik: 13/12/1966 - 6/7445 K.)

– Natürel, rafine ve tip halindeki yemeklik zeytinyağlar; 20 santigrat derecede berrak, tortusuz, kendilerine has normal lezzetlerde ve yabancı kokulardan arı olacak ve mineral, sentetik, esterifiye veya herhangi bir yabancı yağla karıştırılmış, boyanmış veya içine yabancı bir madde katılmış olmayacaktır. Renk altın sarısından yeşile kadar değişebilir. Rafine zeytinyağları açık sarı renkte olabilir.

Yemeklik zeytinyağlarına Özel Yönetmeliğinde müsaade olunan cins ve miktarda antioksidan maddeler katılabilir.

Yemeklik zeytinyağlarında peroksit sayısı miliekivalan gram/1 Kilogram olarak, natürel zeytinlağlarında 20'yi, rafine zeytinyağlarında 9'u ve tip zeytinyağlarında 12'yi geçemez.

Bu yağlara ait diğer özellikler yemeklik zeytinyağı standardına uygun olacaktır.

Madde 115 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Zeytinyağlarından maada diğer nebati yemeklik yağların da, berrak, tortusuz, koku ve lezzetleri tabii ve asidite dereceleri oleik asit hesabına (% 1,5) u geçmemelidir. Bu yağlarda acılık (Kreis) teamülü pembelik hududunu geçmemeküzere hafif müsbet olabilir.

Madde 116 – Her türlü yemeklik nebati yağların boyanması, içine herhangi bir maksatla yabancı maddeler ilavesi ve muhtelif nevi nebati yağların birbirleriyle ve hayvani veyahut madeni yağlarla karıştırılması yasaktır.

Madde 117 – (Değişik: 13/12/1966 - 6/7445 K.)

Perakende veya toptan satışa arz edilen her türlü bitkisel yağların ambalajları üzerinde, piyasaya arzedenin adını ve adresini varsa markasını, net vebüt ağırlığını, parti seri numarasını, sınıfını (Zeytinyağlarında ayrıca türünü) gösterir, göze çaracak ve kolaylıkla silinmeyecek surette yazılmış, bir etiket bulundurulur.

Yemeklik zeytinyağları etiketi üzerinde bunlardan başka "Türk malı" ibaresiile TS işareti ve numarası bulundurulacak ve etiketlerdeki yazılar standardta belirtilen puntolarla yazılmış olacaktır.

Natürel, rafine ve tip zeytinyağları, standardında belirtilen vasıf ve şartlara uygun kapalı kaplar içinde satışa arz olunurlar.

KISIM : II

Rafine Nebati Yağlar

Madde 118 – Tortulu, bulanık, renkleri bozulmuş, lezzetleri acımuş veya kokuları ağırlaşmış nebati yağların, yenilmelerinde hiç bir mahzur meydana getirmeyecek usullerle bir tasfiyeye tabi tutularak her türlü bozukluklarının ıslahı ile elde edilen nebati yağlara; (rafine nebati yağlar) denir.

Bu yağlar, rafine zeytin yağı, rafine susam yağı gibi istihsal edildikleri nebatın isminin ilavesi ile adlandırılarak satılırlar. Hindistan cevizinden rafine edilerek elde edilen katı kıvamlı rafine yağı vejetalin (koko yağı) ve hurmadan elde edilen rafine yağa da palm yağı ismi verilir.

Madde 119 – Mayı ve sulp rafine yağlar eritildikten sonra tamamı ile berrak, renksiz veyahut açık sarı renkli, tortusuz ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacak ve asiditeleri oleik asit hesabı ile % 0,3 ü geçmiyecek, acılık teamülü menfi bulunacaktır.

Madde 120 – (Değişik: 13/12/1966 - 6/7445 K.)

Rafine bitkisel yağlar, rafinaj esnasında kullanılan hiç bir kimyasal maddeye serbest alkali veya sabunu ihtiva etmeyeceklerdir. Bu yağların boyanması ve içlerine yabancı bir madde veya sentetik, esterifiye veya başka bir yağ ilavesine muhtelif nevi rafine bitkisel yağların birbirleriyle karıştırılması yasaktır.

Rafine bitkisel yağların aynı neviden olan ve rafine olmayan fazla asitli yağlarla karıştırılarak tip yağ ismi altında satılmasına müsaade edilir. Bu yağlar tip zeytinyağlar hakkındaki hükümlere tabidir.

Madde 121 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Rafine nebati yağların her türlü ambalajları üzerinde hangi nevi rafine yağı olduğu, rafinaj yapan imalathanenin veya ihzar edenin isim ve adresi ve içindeki beş kiloya kadar olanlarda (Beş kilo dahil) net yağ miktarı açıkca ve matbu olarak yazılmış bir etiket bulundurulması mecburidir.

Madde 122 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Rafine yağı imalathaneleri, gerek sıhhi gerekse teknik bakımından gerekli şartları haiz oldukları mahalli sıhhat teşkilatınca anlaşıldıktan sonra Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekaletince verilecek müsaade ile açılıp çalışabilirler.

KISIM : III*İdrojenle Sertleştirilmiş Nebati Yağlar*

Madde 123 – Adi derecede mayi halinde bulunan nebati yağların rafine edildikten sonra hususi bir teknik ile idrojene edilerek kıvamlarının sertleştirilmesi ile elde edilen katı yağlara idrojene edilmiş nebati yağlar derler.

Bu yağlar, (idrojene pamuk yağı) veyahut (sertleştirilmiş pamuk yağı), (idrojene susam yağı) veyahut (sertleştirilmiş susam yağı) gibi istihsal edildikleri nebatın isminin ilavesi ile adlandırılarak satılır.

Madde 124 – Sertleştirilmiş nebati yağlar adi derecede beyaz renkte, katıkıvamda, yapıldığı ham yağın özel koku ve lezzeti giderilmiş olacak ve eritildikleri zaman tamamıyla berrak, tortusuz, renksiz, veyahut çok açık renkli mütecanis bir mayi yağ halini alacaktır. İhtiva ettikleri safi yağ miktarı % 98den aşağı ve asidite dereceleri rafine nebati yağlar için kabul edilen haddenfazla olmayacak, erime derecesi (37) dereceyi geçmeyecektir.

Madde 125 – Sertleştirilmiş nebati yağlar; gerek rafinaj ve gerekse sertleştirme esnasında kullanılan hiç bir kimyevi madde ve serbest kaleviyi ihtiva etmeyeceklerdir. Bu yağların boyanması, içlerine her ne maksatla olursa olsun yabancı bir madde veyahut diğer bir yağ ilavesi ve muhtelif nevi sertleştirilmiş nebati yağların birbirleriyle karıştırılması yasaktır.

Madde 126 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Sertleştirilmiş nebati yağların konuldukları kablar üzerinde, hangi nevi sertleştirilmiş nebati yağ olduğu, imalathanenin veya ihzar edenin isim ve adresi, içindeki beş kiloya kadar (Beş kilo dahil) ambalajlarda net yağ miktarı açıkca yazılı bir etiket bulunacaktır.

Madde 127 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Sertleştirilmiş nebati yağ imalathaneleri gerek sıhhi ve gerekse teknik şartları haiz oldukları mahalli sıhhat teşkilatınca anlaşıldıktan sonra Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekaletince verilecek müsaade ile açılıp çalışabilirler.

Bu imalathanelerde her türlü hayvani yağların imal edilmesi veya bulundurulması yasaktır.

KISIM : IV

Nebati Margarınler

Madde 128 – Tamamiyle rafine edildikten ve icabında hidrojenle sertleştirildikten sonra, normal veya yağı alınmış pastörize sütlerle veya krema ile çalkalanmak suretiyle lezzet, manzara, kıvam bakımından tereyağ vasıflarını ihtivaedecek surette işlenmiş yüksek kaliteli nebati yağlara (nebati margarin) denir. Bu yağlara % 5 nispetinde nebati lesitin ve 9,101 ve 103 üncü madde şartları dahilinde A ve D vitaminleri ilave edilebilir.

Madde 129 – (Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.)

Yukarıki maddede yazılı yağlar, manzara, renk, lezzet ve kıvam bakımından tereyağı vasıflarında olacaklar ve erime dereceleri (36) dereceyi geçmeyecek ve diğer fiziki ve kimyevi vasıfları hayvani margarinlerin aynı olacaklardır.

Madde 130 – Nebati margarinlerin ihtiva ettikleri safı yağ miktarı % 82den aşağı olmayacak ve tuz miktarı tuzsuz olanlarda % 0,2 den, tuzlu olanlarda % 2 den fazla bulunmayacaktır.

Madde 131 – (Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.)

Tamamiyle rafine ve kısmen selektif bir tarzda hidrojene edilmiş nebati yağların, süt veya krema katılmadan, hususi surette kristalize ve homogeneize edilerek kıvam, görünüş, renk, lezzet ve rayiha bakımından eritilmiş tereyağı vasıflarında hazırlanan mahsule (Mutfak yemeklik nebati margarin) denir.

Bu yağlar % 99 safı yağı ihtiva edecek, erime noktaları 36 santigrat derecesinin üstünde olmayacak ve asidite dereceleri asit oleik hesabıyla % 0,2 yi geçmeyecektir.

(Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.) Bu yağlar, diğer margarinler gibi, vitaninize edilebilir ve içlerine Yönetmeliğinde izin verilen boya ve zararsız kokumaddeleri konabilir. Bu yağlar, TS. 2812 ye uygun olarak yapılmış ambalajlarda satılırlar.

133, 134, 135 ve 136 ncı maddeler mutfak yemeklik nebati margarinler için de uygulanır.

Madde 132 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.) Nebati margarinlerin imalathanelerinin şartları ve ambalaj, etiket ve satış şekilleri, hayvani margarinler hakkındaki hükümlere tabidir.

Sanayide kullanılacak her nevi hayvani ve nebati yağlar bu Nizamname hükümlerine tabi değildir.

KISIM - V

*Bozulmuş, Taklit Veya Tağış Edilmiş Yemeklik Nebati Yağlar***Madde 133 – (Değişik: 13/12/1966 - 6/7445 K.)**

Her türlü bitkisel yemeklik yağlar (natürel, rafine, tip, hidrojene yağlar ve bitkisel margarinler) aşağıdaki hallerde taklit veya tağış edilmiş sayılırlar:

a) Üzerinde etiketleri bulunmayan veya etiketlerinde bu Tüzük ile yazılmasın mecburi kayıtları ihtiva etmeyen, cins ve neveleri etiketlerinde gösterilen yağların vasıfları bu Tüzükte kendileri için tesbit edilen fiziksel ve kimyasal özelliklere uymayan veya etiketleri noksan bulunan her türlü yemeklik bitkisel yağlar, ambalajları ve üzerindeki yazıları Tüzük hükümlerine uymayan nebati margarinler,

b) Diğer nevi yemeklik bitkisel veya hayvansal veya esterifiye yağlarla karıştırılmış olan natürel, rafine, tip ve sertleştirilmiş bitkisel yağlar,

c) İçlerine zararsız da olsa, müsaade edilenler dışında, boya veya herhangi bir yabancı madde katılmış olanlar,

d) Bulanık ve tortulu (katı yağlar eritildikten sonra) her türlü bitkisel yağlar. (Margarinlere katılmasına müsaade edilen maddelerden ileri gelme bulanıklık veya tortu bu kaydın dışındadır.)

Madde 134 – (Değişik: 13/12/1966 - 6/7445 K.)

Her türlü bitkisel yemeklik yağlar (natürel, rafine, tip hidrojen yağlar ve bitkisel margarinler) aşağıdaki hallerde sağlığa zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Fena kokulu, küflenmiş her türlü yemeklik bitkisel yağlar,
- b) Asiditeleri 4,5 'i geçen zeytinyağları, asiditeleri 2,5 i geçen tip yağlar ve diğer nevi sıvı yemeklik bitkisel yağlar ve rafine, sertleştirilmiş bitkisel yağlar ve bitkisel margarinler,
- c) Peroksit sayısı miliekivalan gram/1 kilogram olarak, 20 yi geçen natürel zeytinyağları, 9 u geçen rafine zeytinyağları ve diğer bitkisel rafine yağlar, 12 yi geçen tip zeytinyağları,
- d) İçinde hastalık yapan mikroplar bulunan yağlar,
- e) Yağ ile temas satırlarında kurşun, antimuan, çinko, bakır gibi zehirli maddeler ihtiva eden veya yağların vasıflarını bozan kaplara veyahut ambalajlara konulmuş olan yağlar.

Madde 135 – (Değişik: 13/12/1966 - 6/7445 K.)

Her türlü bitkisel yemeklik yağlar (natürel, rafine, tip, hidrojen yağlar ve bitkisel margarinler) aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) İçlerine her ne maksatla olursa olsun sağlığa zararlı bir madde katılmış olanlar,
- b) Her türlü madeni yağlarla, veya sanayide kullanılmasına müsaade edilmiş olan nebati yağlarla karıştırılmış olanlar.

Madde 136 – Muayene ve tahlil için her türlü yemeklik nebati yağlardan 250 gram numune alınır ve ağız imtizaçlı cam veya mantar kapaklı temiz ve kuru bir şişe veya kavonoz içinde laboratuvara gönderilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

Etler

Kasaplık Hayvan Etleri, - Kümes Hayvanları Etleri, - Balık Etleri

KISIM : I

Kasaplık Hayvan Etleri

Madde 137 – Kasaplık hayvan etleri tabirile; kasaplık ismi altında insan gıdası olarak doğrudan doğruya veya çeşitli gıda müstahzarları yapmak suretiyle etlerinin yenilmesine müsaade edilmiş hayvanların, deri, baş, ayak ve ahşâ kısımlarından ayrılmış olan taze veya fenni soğuk hava depolarında usulü dairesinde muhafaza edilmiş etler ile buna yapışık olan kemik, veter, sıfak ve yağları anlaşılır.

Bu etler erkek kıvrıkcık eti, dişi karaman eti gibi tedarik edildikleri hayvanın ırk, nevi ve cinsine (hangi hayvan eti olduğu, erkek veya dişi bulunduğu)na göre vasıflandırılarak satılırlar.

Doğumlarından itibaren mahalli belediyelerce tesbit edilecek müddetler zarfında yalnız kuzular, kasap dükkanlarında mütat olarak beraber bulundurulmuş başve bazı ahşâ kısımlarıyla birlikte ve domuzlar derileriyle satılabilirler.

Madde 138 – Doğrudan doğruya et halinde satılan veya çeşitli gıda müstahzarlarının yapılması için kullanılan etlerin, Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmiş mezbahası olan yerlerde, bu mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğü ve etlerin Teftiş Yönetmeliği hükümlerine göre muayene edilmiş ve buradaki şartlara uygun damgalanmış olması mecburidir.

Madde 139 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Etler ve etlerden ayrılmış olan yenebilir diğer hayvan aksamı, muhafaza edildikleri veya satıldıkları yerlerde vasıfları bozulmayacak ve kirlenmeyecek şartlarda, toz ve sinekten korunmuş serin ve temiz yerlerde veya fenni soğuk hava depolarında veya dolaplarında asılı bulundurulacak ve üzerlerinde 137 nci maddede yazılı vasıflarını belirtmek üzere hayvanın (Irk, nevi ve cinsini) gös-teren madeni bir etiket asılmış olacaktır.

Evvelden hazırlanmış kıyma halinde et satmak yasaktır. Ancak, gıda endüstrisinin bugünkü fenni icaplarını haiz ve devamlı veteriner kontrolü altındabulunan bu işe mahsus soğuk hava depoları atelyelerinde hazırlanıp dışarıya hiç bir surette sızıntı vermiyen hususi ambalajlar içinde ve dondurulmuş veya soğutulmuş olarak muhafaza edilen ve bu ambalajla bu müesseselerde veya bu müesseselere ait dükkanlarda satılan ve normal olarak ete bağlı yağdan başka içinde hayvanın diğer aksamı ve yabancı hiç bir madde bulunmayan çiğ kıymalar, bu hükümden müstesnadır. Bu müesseselerin kurulup çalışmaları, mahalli sıhhat teşkilatının raporu üzerine Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekaletinin müsaadesine bağlıdır.

Madde 140 – Dondurulmuş olarak devamlı muhafaza usulü ile saklanmış etler, kasap dükkanlarında bu etlerin vasıflarını muhafaza etmelerine yetecek derecede soğutulmuş soğuk hava depo veya dolaplarında bulundurulacak ve bu etlerin üzerlerine dondurularak saklandığını bildirir ayrıca bir etiket konulacaktır.

Madde 141 – Mezbahalardaki sıhhi muayene neticesinde şarta bağlı olarak yenilmesine müsaade edilen etler, resmi makamların nezareti altında gerekli muamelelere tabi tutulduktan sonra mahiyetleri açıkça bildirilmek suretiyle belirli yerlerde satılabilir. Bu etlerin lokanta, aşçı dükkanları gibi umuma mahsus gıda maddeleri hazırlayan müesseselerde kullanılması yasaktır.

KISIM: II

Balık Etleri

Madde 142 – Bu Tüzüğün tatbikatında etlerinin yenilmesi müted olan tuzlu veya tatlı su hayvanlarına balık denir. Balıkların hiç bir bozukluğa uğramadan her türlü tabii vasıflarını ve tazeliklerini muhafaza edecek surette nakil edilmesi ve satılması ve satış kapları üzerinde bu balıkların nev'ini bildirir birer madeni etiket bulunması mecburidir.

KISIM: III

Kümes Hayvanları Etleri

Madde 143 – Tavuk, hindi, kaz, ördek gibi hayvanların etleridir. Bu hayvanlar hususi satış yerlerinde diri olarak bulundurulabilecekleri gibi kesilmiş vetemizlenmiş olarak da satılabilirler.

Etleri yenilmek üzere satışa arzedilen her türlü kümes hayvanlarının tamamıyla sağlam ve sıhhatte olmaları ve kafi derecede beslenmiş bulunmaları lazımdır. Kesilmiş ve temizlenmiş olan kümes hayvanları, temiz ve serin yerlerde asılı olarak satışa arzedilecekler ve üzerlerinde hangi nevi kümes hayvanı eti olduğunu bildirir birer madeni etiket bulunacaktır.

KISIM : IV

Etlerin Muhafazası

Madde 144 – Dondurularak devamlı olarak muhafaza edilen balık ve kümes hayvanları etleri, satış yerlerinde bunların bozulmadan muhafazalarına yetecek derecede soğutulmuş depo veya dolapları bulundurulacak ve üzerinde dondurularak saklandığına dair ayrıca bir etiket bulunacaktır.

KISIM: V

Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Etler

Madde 145 – Kasaplık hayvan etleri, balık ve kümes hayvanları etleri aşağıdaki yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Üzerinde yönetmeliğine uygun muayene damgası olmayan veya mevcut damgası silik veya tahrip edilmiş bulunan kasaplık hayvan etleri,
- b) Üzerlerinde bu Tüzükte yazılı tarzda etiketi olmayan veya etiketteki yazıları noksan bulunan her çeşit hayvan etleri,
- c) Vasıfları, üzerinde yazılmış etiketlere uymayan her türlü hayvan etleri,
- d) Zararsızda olsa herhangi bir kimyevi madde ile muamele edilmiş veya boyanmış her türlü hayvan etleri veya yenilebilir diğer hayvan kısımları,

Madde 146 – Kasaplık hayvan etleri ve yenilebilir diğer aksamı, balık ve kümes hayvanları etleri aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Hasta olan veya sağlık durumu kasaplık için müsait olmayan veyahut belediye mezbahası olan yerlerde kaçak olarak kesilen kasaplık hayvan etleriyle, hasta kümes hayvan etleri,
- b) (a) kısmında yazılmış hayvanlara ait her türlü ahşap kısımları,
- c) Herhangi surette olursa olsun bozulmuş, kokmuş, kurtlanmış olan kasaplık hayvan etleriyle, bu hayvanların yenilebilir diğer kısımları ve kümes, av hayvanları, balıklar ve diğer deniz hayvanları,
- d) (**Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.**) 139 uncu maddenin son fıkrasında belirtilen şartlarda bulunmayan çiğ kıymalar.

Madde 147 – Kasaplık hayvan etleri ve bunların yenilebilir diğer aksamı ile balık ve kümes hayvanları etleri aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Hastalık veya sair sebeplerle öldükten sonra veya ağoni halinde iken kesilen kasaplık hayvan etleri, diğer aksamiyle kümes hayvanı etleri,
- b) İnsanlar tarafından yenilmesi mutad olmayan hayvan etleri ve bunların diğer aksamı,
- c) İçinde herhangi bir suretle zehirli maddeler bulunan her türlü hayvan etleri ve diğer aksamı.

ALTINCI BÖLÜM

Konserveler

Madde 148 – Taze veya pişirilmiş uzvi gıda maddelerinin, yenilmelerinde hiçbir mahzur meydana getirmeyecek teknik usullerle işlenerek bir kaç haftadan birkaç seneye kadar vasıfları bozulmadan saklanabilen şekillerine konserve derler. Bu konserveler iki şekilde yapılır:

a) **(Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)** T.S. 1118 de belirtilen hacim, ölçüve nitelikteki teneke kutular, cam kavanozlar ya da plastik maddelerden yapılmış ve hermetik olarak kapatılmış kaplar içinde sterilize edildikten sonra, bozulmalarına ve kirlenmelerine engel olacak ve steril durumlarını koruyacak koşullarda saklanan konserve, (Teneke kutularda kapalı olarak sterilize edilmiş et, balık, sebze, meyve konserve, vb.)

b) **(Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)** Ayrıca ısterilize edilmeyerek mikropların ve diyastaların faaliyetine ve bu sebeple gıda maddelerinin vasıflarınındeğişmesine veya bozulmasına engel olacak (disjenetik) şartlarda yapılan kısadevamlı konserve.

KISIM: I

Kapalı Kablarla İsterilize Edilerek Veya Disjenetik Şartlarda Hazırlanan Et, Balık, Sebze ve Meyva Konserve Hakkında Müşterek Hükümler ⁽¹⁾

Madde 149 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Kapalı kablarda ısterilize edilmek veya disjenetik şartlarda yapılmak suretiyle her türlü gıda konserve, bu husus için lüzumlu bütün teknik ve sıhhi şartları yerinde olan ve Hükümet veya belediye sağlık teşkilatının kontrolü altında bulunan müesseselerde yapılabilir.

Madde 150 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Konserve yapılacak gıda maddelerinin bütün tabii vasıflarının yerinde olması ve hiçbir bozukluğa uğramamış olmaları şarttır. Bu gıda maddelerinin ayıklanıp, parçalanması, pişirilmesi, kutulara konulması, kutuların kapatılıp ısterilize edilmesi işlerinin fasılasız olarak yapılması mecburidir.

Madde 151 – Herhangi bir usul ile evvelce konserve yapılmış bir gıda madde-sinden, başka bir sus ile ikinci defa konserve yapılamaz.

Madde 152 – Konserve konulması için kullanılan madeni kutular, evvelcehiç kullanılmamış ve okside olmamış tenekeden veyahut içindeki gıda maddelerinin vasıflarını bozmıyacak ve bu gıda maddelerinin kimyevi terki benden müteessir olmayacak zararsız maddelerden yapılmış olacak ve konserve muhteviyatı ile temasta bulunan kısımlarla lastik rondeller de arsenik gibi zehirli maddeler ve % 0,5 ten fazla kurşun bulunmıyacaktır. Bu kutuların doldurulmadan evvel iyice temizlenmiş olmaları lazımdır.

Madde 153 – Konserve sterilizasyonu; her türlü siporlu ve siporsuz mikropların öldürülmesini temin edecek surette tazyikli buharla işliyen fenni cihazlarla yapılacaktır.

Madde 154 – Sterilizasyondan sonra soğutulan kutulardan her seriden en aşağı % 3 nispetinde ayrılacak numuneler 5 gün müddetle (38) derecelik etüvlerde ve sonra da iki hafta (20 - 22) derecede bekletilerek kabarıp kabarmadıkları araştırılacak ve müsbet veya menfi neticeler seri numaraları ve tarih ile birlikte hususi bir deftere kaydedilecektir.

Madde 155 – Satışa çıkartılan konserve kutularının kapakları içeri çekik veya düz olacak, kabarmış olmayacaktır. Bu kutuların hiç bir yerinde delik,deşik ve içine kadar işlemiş derin pas lekeleri bulunmıyacak ve muhteviyatı kuru olarak hazırlanan veya adi derecede donmuş olması lazımgelen konserve,de çalkantı hissi olmayacaktır.

(1) Bu başlık 16/5/1953 tarih ve 4/808 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile değiştirilmiş şeklidir.

Madde 156 – Konservelerde gerek doğrudan doğruya ve gerek (38) derecelik etüvlerde 5 gün bırakıldıktan sonra havalı veya havasız şartlarda yapılan bakteriyolojik kültürler tamamen steril kalacaktır.

Madde 157 – Konserve kutuları açıldıkları zaman, muhteviyatının koku, lezzet, manzara ve kıvamı tamamıyla tabii pişmiş gıda maddesi vasıflarında olacak ve kimyevi vasıflarında, bozukluğa ait hiç bir değişiklik bulunmayacaktır.

Madde 158 – Konserveler içinde, esas gıda maddesile, mutad olarak beraber yenilen veya ilavesine müsaade edilmiş bulunanlardan başka, yabancı bir gıda maddesi veyahut zararsız da olsa herhangi bir kimyevi cisim veya boya katılmış olmayacaktır.

Madde 159 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Kapalı kutularda ısterilize edilerek hazırlanan her türlü gıda maddeleri konservelerinin kablari üzerinde imalathanenin isim ve adresini, muhteviyatındaki gıda maddesinin ismini, nevini (hangi hayvan veya nebattan elde edildiğini); basit veya karışık olduğunu, içindeki gıda maddesinin (et, balık, meyva veya sebze olarak) asgari net miktarını ve içine mütat olarak katılmış diğer maddelerin cinslerini, et konservelerinin parça veya kıyma halinde hazırlandığını ve et suyu ile birlikte veya et susuz olduklarını, meyva konservelerinin çekirdekli veya çekirdeksiz bulunduğunu, konservenin seri numarasını bildirir bir etiket bulunacaktır.

KISIM : II

*Kapalı Kaplarda Sterilize Edilerek Hazırlanan Et, Balık, Sebze,
Meyva Konserveleri Hakkında Özel Hükümler*

A) Et konserveleri:

Madde 160 - (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Et konserveleri, sağlıklı kasaplık ve kümes hayvanları etlerinin, yeterlimiktarda tuz eklenmesiyle konserve tekniğine uygun olarak, küçük parçalar ya da kıyma halinde hazırlatılıp hermetik olarak kapatılmış kaplarda sterilize edilmesiyle elde edilir.

Konserve yapılacak etlerin, Sağlık Bakanlığınca çalışmasına izin verilen ve hükümet ya da belediyenin sağlık denetimi altında bulunan mezbaha ya da kombinalarda kesilmiş ve kesim öncesi ve sonrası veteriner hekim denetiminden geçirilmiş kasaplık ve kümes hayvanlarından elde edilmiş olması, kasaplık hayvan etlerinin, kemik, veter, büyük kan damarları gibi etten başkakisımlarından ve fazla yağlardan ayrılmış bulunması gerekir.

Madde 161 – Yukarki maddede yazılı konserveler, yalnız et ile hazırlanabileceği gibi, teksif edilmiş veya edilmemiş et suyu ile birlikte veya içine biber, bahar salça gibi çeşni verecek zararsız bir madde konarak veyahut sebze, pirinç, bulgur gibi mahalli adetlere uygun gıdalarla karışık olarak da hazırlanabilir.

Madde 162 – Teksif edilmiş et suyu ile hazırlanan et konservelerinin etsularının (+ 18) derecenin altında ve teksif edilmemiş et suyu ile hazırlananet konservesi sularının da (+ 5) derecenin altında tamamıyla katılmış olması lazımdır.

B) Balık konserveleri (kutu balıkları)

Madde 163 – Çeşitli balıkların avlanmalarını mütaakıp, bütün tazeliklerini muhafaza ettikleri halde ayıklanıp temizlendikten sonra pişirilip kurutulurakve içine zeytinyağı veya bu Tüzük ile yenilmesine müsaade edilmiş diğer bir nebati yağ ilavesiyle ermetik olarak kapatılmış kutular içinde sterilize edilmeleriyle hazırlanır. Bu konservelere biber, domates veya salçası gibi çeşni velezzet verecek zararsız maddeler de ilave edilebilir.

C) Sebze ve meyva konserveleri:

Madde 164 – Tabii vasıflarını muhafaza eden çeşitli sebze ve meyvaların ayıklanıp temizlenerek iptidai bir pişirmeye ve mahalli ihtiyatlara uygun birleşmeye tabi tutulduktan sonra ermetik olarak kapatılmış kutularda sterilize edilmeleriyle hazırlanırlar.

Madde 165 – Yukarki maddede yazılı konservelerin etiketleri üzerinde, genel hükümlerin 159 uncu maddede yazılı izahlardan başka sebzelerin basit veya yağ ile pişirilerek doğrudan doğruya yenebilecek tarzda hazırlandıkları meyva konservelerine şeker ilave edilip edilmediği edilmiş ise yüzdeki şeker miktarı yazılacaktır.

KISIM : III

Bozulmuş, Taklit veya Tağşiş Edilmiş Konserveler

Madde 166 – Kapalı kaplarda sterilize edilerek hazırlanan et, balık, sebze ve meyva konserveleri aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Üzerinde bu Tüzükte tarif edilen şartlara uygun etiketi olmıyan veya etiketindeki yazıları noksan bulunan yahut muhteviyatı, etiketteki yazılı vasıflara uymayanlar, etiketi veya yazıları değiştirilmiş olanlar,

b) İçine konulmasına müsaade edilmiş olanlardan başka, zararsız da olsa, yabancı bir madde veya boya ilave edilmiş bulunanlar,

c) İçinde veter, kemik, damar parçaları gibi etten başka ve yenilmiyen hayvan kısımları bulunan et konserveleri,

d) Resmi müsaadesi olmıyan müesseselerde yapılmış konserveler,

e) Evvelce herhangi bir usul ile hazırlanmış konserveleri sonradan başka bir usulle işleyip tekrar konserve yapılanlar,

f) Bu Tüzükte taklit veya tağşiş edilmiş sayılan maddelerle yapılanlar.

Madde 167 – Kapalı kaplarda sterilize edilerek hazırlanan et, balık, sebze ve meyva konserveleri aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) Hasta veya gayri sihi hayvan etleriyle yapılan veya kokmuş, çürümüş, küflenmiş, kurtlanmış veya sair suretlerde tabii vasıfları bozulmuş iptidai maddelerden yapılan veya kutuları açıldıkları zaman bu bozuklukları gösteren, içindeki uzvi maddenin tahallülüne ait olarak gaz husule gelmiş veya kimyevi miyarlarla bozukluğa ait müsbet teammüller veren konserveler,

b) İçindeki uzvi maddenin tahallülüne ait olarak kapakları şişkin olan veya delinmiş veya kutularında içine kadar nüfuz etmiş pas lekeleri bulunan konserveler,

c) Muhteviyatından yapılan havalı ve havasız kültürlerde bakteri üreyen veya içinde toksinler bulunan konserveler,

d) Terkinde zararlı maddeler bulunan veya içindeki gıda maddeleri iletemas eden kısımlarda % 0,5 den fazla kurşun ihtiva eden kutulara konulmuş konserveler,

e) Bu Tüzük hükümlerine göre sağlığa zararlı olacak derecede bozulmuş sayılan maddelerle yapılanlar.

Madde 168 – Kapalı kaplarda sterilize edilerek hazırlanan et, balık, sebze ve meyva konserveleri aşağıdaki hallerde sağlığı az veya çok bozacak derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Her ne sebeple olursa olsun içine herhangi zehirli bir madde katılmış olan konserveler,

- b) Vasıfları aşık derecede bozulmuş gıda maddeleriyle yapılan konserveler,
 c) Evvelce delinmiş olan veyahut muhteviyatında gaz husule gelerek kabarmış kutuları delip gazları boşaltılan kutuları lehimleyip tekrar satılığa çıkarılan konserveler,
 d) İçinde barsak, deri parçaları gibi iğrenç hayvan aksamı bulunanlar,
 e) Bu Tüzük hükümlerine göre sağlığı bozacak derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılmış olanlar.

Madde 169 – Sterilizasyon suretiyle hazırlanan konserve gıda maddelerinden laboratuvara muayene ve tahlil için gönderilecek nümune miktarı muhteviyatı 250 gramdan az olmamak üzere, bir veya mütaaddit orijinal ambalajdan ibarettir.

KISIM : IV

Disjenetik Şartlarda Yapılan Kısa Devamlı Et Konserveleri (Kurutma, gömme, isleme usulüyle yapılanlar) ⁽¹⁾

A) Pastırmalar:

Madde 170 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Pastırmalar Sağlık ve Sosyal Yardım Vekaletince faaliyetlerine müsaade edilmiş ve sıhhi kontrol altında bulunan fenni mezbahalarda kesilmiş sıhhatli kasaplık hayvanların, yapışık yağlarından başka bütün diğer unsurlarından ayrılmış olan et kütlelerinin tuzlanıp tazyik edildikten ve kafi miktarda kurutulduktan sonra mahalli adedlere uygun usuller ile sarmısak, biber, çemenotu ve zararsız tohumlardan yapılan bir tabaka ile örtülen veya çemenlenmeden elde edilen et müstahzarlarıdır. Çemen tabakası içine boya veya yabancı diğer bir madde katılması yasaktır.

Pastırmalarda rutubet miktarı % 40 ı geçemez.

B) Sucuklar:

Madde 171 – Sucuklar Sağlık Bakanlığınca faaliyetine müsaade edilmiş bulunan fenni mezbahalarda kesilen sıhhatli kasaplık hayvan etlerinin et veya yağdan başka diğer bütün unsurlarından ayrıldıktan sonra kıyılıp, içine mahalli adetlere uygun olarak konulması mütat olan tuz, biber, bahar, kimyon, sarımsak gibi zararsız maddelerin ilavesiyle elde edilen kitlenin temizlenmiş ve kurutulmuş barsaklara veya bu maksatla kullanılmasına müsaade edilen benzeri diğer münasip maddeler içine doldurulup kurutulmasıyla elde edilen et müstahzarlarıdır. Sucuklarda safi et miktarı % 60 dan aşağı ve yağ miktarı % 40 dan fazla olmayacak, rutubet miktarı % 40 ı geçmeyecektir. İçine bu nispetten fazla yağ konulmuş olan sucuklar (çok yağlı sucuklar) etiketi altında satılabilirler.

C) Sosis ve salamlar:

Madde 172 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Sosis ve salamlar, yukarıdaki maddede gösterilen koşullarda, kasaplık hayvan etlerinin et ve yağlarıyla yöntemine uygun olarak yapay ya da doğal kılıflara doldurulup gerekli teknolojik işlemlerden geçirilen et ürünleridir. Bunların içine Yönetmeliğinde belirtilen miktarda katkı maddeleriyle yüzde 5'i geçmemek üzere patates nişastası eklenebilir.

D) Kavurmalar:

Madde 173 – Kavurmalar 171 inci maddede yazılı şartlardaki kasaplık hayvanların, kendisine yapışık az miktarda yağdan başka diğer bütün aksamından tecrit edilmiş et kitlelerinin, parçalanarak yağ içinde kavrulduktan sonra temiz ve zarar-

(1) Bu başlık 16/5/1953 tarih ve 4/808 sayılı Bakanlar Kurulu Kararıyla değiştirilmiş şeklidir.

sız kaplarda yağ içine gömülmek ve üzerleri, et kitlesini tamamıyla ve kafikalılıkta kapatacak bir tabaka halinde yağ ile örtülmek suretiyle yapılan et müstahzarlarıdır.

E) Kurutulmuş et:

Madde 174 – Kurutulmuş et 171 inci maddede yazılı şartlarda bulunan kasaplık hayvanların et kitlelerinin tuzlanıp kurutulmasıyla elde edilir.

F) Dumanlanmış, (islenmiş) etler:

Madde 175 – Dumanlanmış etler 171 inci maddede yazılı şartlarda bulunan kasaplık hayvanların et kitlelerinin kurutulup dumanlama suretiyle, duman içindeki dezenfektan maddelerle bir tabaka halinde örtülmesiyle elde edilirler.

Madde 176 – Yukarıdaki maddelerde yazılı et müstahzarları ancak faaliyetlerine resmen müsaade edilmiş fenni ve sıhhi şartları haiz bulunan müesseselerde yapılabilirler.

Madde 177 – Bütün et müstahzarlarının içine et ve yağdan başka her türlü hayvan aksamının ve ilavesi mütat olan zararsız maddelerden başka diğer herhangi bir cismin katılması ve bu müstahzarların boyanması yasaktır.

Madde 178 – Et müstahzarlarından sucukların her bir kangalı üzerine geçirilmiş olarak, diğer et müstahzarlarının da yalnız bu maddelere ait bulunan reyyonları üzerinde; yapanların isim ve adresi, hangi hayvan etinden veya etlerinden (karışık olduğuna göre) yapıldığını açıkça bildirir birer etiket bulunacaktır. İçine % 40 dan fazla yağ konulmuş olan sucukların etiketleri üzerine (fazla yağlı sucuk) yazısının ilavesi mecburidir.

KISIM : V

Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Et Müstahzarları

Madde 179 – Pastırma, sucuk, sosis, salam, kavurma, kurutulmuş ve islenmiş etler ve diğer et müstahzarları aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- Resmi müsaadesi olmadan faaliyette bulunan imalathanelerde yapılanlar,
- Bu Tüzük hükümlerine göre taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılanlar,
- Bu Tüzükte tarif edilen usuller haricinde içine zararsız da olsa diğer hayvan aksamı veya konmasına müsaade edilmemiş diğer cisimler katılmış veya boyanmış olanlar,
- Üzerlerinde etiketi olmıyan veya etiketi noksan yazılmış bulunan veyahut vasıfları etiketlerine uymıyanlar,
- Başkaca bir bozukluğu olmadığı halde rutubet miktarı % 40 dan fazla olan pastırma ve sucuklar.

Madde 180 – Pastırma, sucuk, sosis, salam, kavurma, kurutulmuş veya islenmiş etler ve diğer et müstahzarları aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- Bu Tüzük hükümlerine göre sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılan iptidai maddelerle yapılmış olanlar,
- Kokmuş, kurtlanmış, herhangi suretle bozulmuş, içinde bakteriler üremiş olanlarla, bakteri toksinleri veya parazitleri bulunanlar.

Madde 181 – Pastırma sucuk, sosis, salam, kavurma, kurutulmuş veya islenmiş etler ve diğer et müstahzarları aşağıda yazılı hallerde sağlığa az ve çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) İçlerine herhangi bir sebeple zararlı kimyevi maddeler katılmış olanlar,
 b) İçlerinde deri, barsak parçaları gibi iğrenç hayvan aksamı veya ifraz ve ifrağ maddeleri bulunanlar,
 c) Bu Tüzük hükümlerine göre sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılanlar.

Madde 182 – Pastırma, sucuk, sosis, salam, kavurma, kurutulmuş veya islenmiş etlerle diğer et müstahzarlarından muayene ve tahlil için alınacak muayene miktarı en aşağı (150) gramdır.

KISIM : VI

Disjenetik Şartlarda Yapılan Kısa Devamlı Balık Konserveleri (Tuzlama, kurutma, isleme usulleriyle yapılanlar)

A) Tuzlu balıklar:

Madde 183 – Tuzlu balıklar, bütün vasıfları tabii, taze balıkların mütat usullerle hazırlandıktan sonra کافی miktarda tuzlanması veya tuz içinde istif edilmesiyle elde edilen müstahzarlardır. (Lakerdalar ve tuzlu balıklar gibi)

B) Kurutulmuş balıklar:

Madde 184 – Kurutulmuş balıklar; bütün vasıfları tabii, taze balıkların ayıklanıp tuzlandıktan sonra kurutulmasıyla elde edilirler. (Çiroz gibi)

C) Dumanlanmış (islenmiş) balıklar:

Madde 185 – Dumanlanmış balıklar; bütün vasıfları tabii, taze balıkların ayıklanıp temizlendikten sonra dumanlanmak suretiyle duman içindeki dezenfektan maddelerle bir tabaka halinde örtülmesi suretiyle yapılırlar.

D) Balık ezmesi:

Madde 186 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Balık ezmesi; kafa, kuyruk, kanat, barsak, kılçık, deri ve pullardan tamamiyle ayıklanmış ve temizlenmiş taze ve tuzlu balıkların çiğ olarak veya haşlandıktan sonra içine tuz, bahar, zeytinyağı ilave edilerek ezilmeleriyle yapılır.

E) Balık yumurtası:

Madde 187 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Kefal ve diğer bazı nevi balıkların yumurtalarının keseleriyle birlikte taze olarak veya tuzlanıp olgunlaştırıldıktan veya kurutulmasından sonra satışa arz edilen şekline balık yumurtası denir. Balık yumurtaları balmumu ile kaplanmış olarak da satılabilirler. Ancak balmumu miktarı % 8 i geçmemelidir.

F) Havyar ve tarama:

Madde 188 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Mersin balığının ve nevelerinin, tuzlanmış olarak tabii bir halde piyasaya arz edilen veya nesiclerinden temizlenip tuz ilavesiyle ezilerek hazırlanan yumurtalarına havyar denilir. Havyarın rengi menşesine göre siyah veya kırmızı olur. Bazı nevi tatlısu balıklarının, yumurtalarının halile veya siyah havyar imali esası üzerine veya hususi bir tarzda tuzlanmasıyla yapılmış sarı - turuncu renkli maddeye tarama denir. Taramalara % 2 nispetini geçmemek üzere güherçile konulabilir. Taramalar, içine ekme içi, zeytinyağı ve limon konularak (hazırlanmış tarama) halinde de satılabilirler. Bu taramaların hazırlanması için kullanılacak bütün iptidai maddelerin bu Nizamnamede yazılı vasıflarda olması lazımdır.

Madde 189 – Yukarıki maddelerde yazılı her türlü balık müstahzarlarının muhafazaları için içlerine tuzdan başka bir madde ilave etmek ve kıvam vermek için veya diğer maksatlarla başka bir cisim koymak yasaktır. Bunlardan tuzlu balıklara ve balık ezmelerine, çeşni vermek için az miktarda zararsız bazı nebati maddeler ilave edilebilir.

Madde 190 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Her türlü balık müstahzarları özel vasıflarda olacak ve küflü, fena kokulu, herhangi bir surette bozulmuş veya acımuş olmayacaktır.

KISIM: VII*Bozulmuş Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Balık Müstahzarları*

Madde 191 – Tuzlu, kurutulmuş, tüssülenmiş balıklar, balık yumurtaları, havyar ve taramalar aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) İçine bu Tüzükte konulmalarına müsaade edilmiş maddelerden ve tuzdan başka herhangi bir maksatla zararsız da olsa diğer maddeler ilave edilmiş veya boyanmış olanlar,
- b) İçine bu Tüzük ile konulmasına müsaade edilmiş maddeleri bu Tüzükte gösterilen nispetlerden fazla ihtiva edenler,
- c) Üzerlerinde veya ambalajlarında etiketleri olmıyan veya etiketlerindeki yazıları noksan bulunan veyahut vasıfları etiketlerine uymıyanlar.

Madde 192 – Tuzlu, kurutulmuş, islenmiş balıklar, balık yumurtaları, havyar ve taramalar aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) **(Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)** Küflenmiş, acımuş, kokmuş veya herhangi bir sebeple bozulmuş olanlar,
- b) İçlerinde hastalık yapan mikroplar üremiş olanlar,
- c) Bu Tüzük hükümlerine göre sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılan iptidai maddelerle yapılmış olanlar.

Madde 193 – Tuzlu, kurutulmuş, islenmiş balıklar, balık yumurtaları, havyar veya taramalar aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek surette taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) İçlerine herhangi bir maksatla zararlı bir madde katılmış olanlar,
- b) Bu Tüzük hükümlerine göre sağlığı bozacak derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılmış olanlar,

Madde 194 – Muayene ve tahlil için laboratuvarlara gönderilmek üzere alınan nümune miktarı tuzlu, kurutulmuş veya islenmiş balıklar 150 gr. balık ezmesi, havyar ve tarama ve balık yumurtası için 50 gr. veya bu miktarlara uygun orijinal ambalajlardan ibarettir.

KISIM : VIII*Soğutmak Veya Dondurmak Suretiyle Muhafaza Edilen
Gıda Maddeleri***Madde 195 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)**

Soğutulmak veya dondurulmak suretiyle muhafaza edilecek her türlü gıda maddeleri, nevelerine göre, soğuk hava teknolojisinin icabettirdiği suhnet derecelerinde ve müddetlerinde muhafaza olunur.

Madde 196 – (Mülga: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Madde 197 – Umumi soğuk hava depoları, soğğun bu maksatla kullanılma tek- nolojisine tamamiyle uygun olarak yapılmış ve faaliyetlerine resmen müsaade

edilmiş fenni müesseseler halinde kurulacaklar ve çeşitli gıda maddeleri bu depolarda birbirlerinin vasıflarını bozmayacak ve birbirlerini kirletmeyecek tarzda ayrı kompartımanlarda saklanacaklardır.

Madde 198 – Soğutmak veya dondurmak suretiyle saklanacak gıda maddelerinin her türlü normal vasıflarının bozulmamış olmaları lazımdır. Kokmuş her ne suretle olursa olsun bozulmuş ve bu Tüzükte taklit veya tağşiş edilmiş veya sağlığa zarar verecek derecede bozulmuş veya taklit veya tağşiş edilmiş sayılan her türlü gıda maddelerinin soğuk hava depolarına konulması veya buralarda bulundurulması yasaktır.

Madde 199 – Gıda maddelerinin soğuk hava depolarında muhafazası için soğutma veya dondurma suretiyle tatbik edilen soğüğün fasilasız olarak devamı şarttır.

KISIM : IX

Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Soğutma Veya Dondurma Suretiyle Muhafaza Edilen Gıda Maddeleri

Madde 200 – Soğutularak veya dondurularak saklanmış olan gıda maddeleri aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- Bu Tüzük hükümlerine göre esasen taklit veya tağşiş edilmiş sayılan maddelerle yapılanlar;
- Faaliyetine resmen müsaade edilmemiş umumi soğuk hava depolarında saklananlar,
- Ayrıca bir bozukluğu olmadığı halde fenni tesisleri soğutma veya dondurma ile muhafazaya kifayetsiz görülen veya soğuk derecesi soğutma ve dondurma için tesbit edilmiş hadlere uygun olmayan depolarda saklananlar.

Madde 201 – Soğutularak veya dondurularak muhafaza edilen gıda maddeleri aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar;

- Bu Tüzükte tarif edildiği tarzda esasen sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş olanlar;
- Muhafaza esnasında bozulanlar.

Madde 202 – Soğutularak veya dondurularak muhafaza edilen gıda maddeleri aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

Bu Tüzükte sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edildiği yazılı olan gıda maddeleri.

YEDİNCİ BÖLÜM

Yumurta ve Yumurta Konserveleri

KISIM : I

Taze Yumurta - Konserve Yumurta - Saklanmış Yumurta - Yumurta Konserveleri

Madde 203 – Yalnızca yumurta tabirinden münhasıran tavuk yumurtası anlaşılır. Diğer cins yumurtaların ördek yumurtası, kaz yumurtası gibi o yumurtayı yumurtlayan hayvanın adı ile satılması mecburidir.

Madde 204 – Günlük veya içilmeye mahsus yumurta adı ile en çok 8 gün evvel yumurtlanmış yumurtalar anlaşılır. Bu yumurtalar ancak kuru kuruya temizlenmekten başka hiç bir muamele görmemiş olmalı ve usulüne göre hususi lambada muayenesinde sarısı tam ortada ve az vazıh görülmesi ve hava boşluğu yüksekliği en çok

5 milimetreyi geçmemeli ve kırıldıkta kendisine mahsus tamamen saf tabii tazelik, koku ve tadı haiz olmalıdır. 8 günlükten fazla eski olup da hava boşluğu irtifacı 10 mm. yi geçmeyen ve kırıldığı zaman tabii vasıfta tamamen tabii koku ve tadda olan yumurtalar taze yumurta adı ile satılabilirler.

Madde 205 – Ticarete sandıklar içinde satışa çıkarılan soğuk hava depolarında, kireç suyunda veya salamura içinde veya yüzlerine parafin veya herhangi bir verni veya silikat mahlülü sürmek suretiyle muhafaza edilen yumurtalara konserve yumurta denir. Bunlar iç vasıfları taze yumurta vasfında olsa dahi taze yumurta adı ile satılması yasak olup bu cins yumurtalar ne şekilde muhafaza edilmiş iseler o ad altında satılırlar.

Madde 206 – Piyasada satışa arz edilmek üzere soğuk hava deposuna konacak yumurtaların her biri üzerine diğer yumurtalardan ayırt etmek için zararlı olmayan ve yumurtaların biyolojik vasıflarını bozmıyacak ve hususi talimatnamesinde kullanılmasına müsaade edilen boylarla işaretlenmesi mecburidir. Her nevi yumurtaların konuldukları sandık, paket, sepet gibi kaplar üzerinde harflerinin büyüklüğü üç santimden aşağı olmamak ve sabit siyah mürekkep ile yazılı olmak üzere bir etiket konur. Bu etikette yumurtaların günlük yumurta, taze yumurta, kireçle saklanmış yumurta soğuk hava deposunda saklanmış yumurta gibi hangi cins yumurta olduğu ve hangi muhafaza usulüyle saklanmış bulunduğu gösterilir.

Madde 207 – Perakende olarak yumurta satışı yapılan yerlerde yumurtaların serin yerlerde saklanması mecburi olduğu gibi, bu yerlerde satılan saklanmış yumurtaların her birinin üzerinde harflerinin büyüklüğü bir santimden aşağı olmamak üzere siyah renkli ve kaynatılmağa mukavim sabit mürekkeple yazılmış (konserve) damgasının bulunması mecburidir.

Madde 208 – Yalnız kabuğu çatlayıp da içi bozulmamış ve akmamış yumurtalar satılabilirler. Kısmen akmış, içi bozulmuş ve lekeler husule gelmiş kirlili olan yumurtalar insan gıdası olarak satılamazlar. Bunlar gıda imalı sanayiinden başka diğer sanayide ve hayvan beslenmesinde kullanılmak üzere ve kırık olarak satılabilirler.

Madde 209 – Sarısının içine boya mahlülleri şırınga etmek veya yumurtlayan hayvanları suni olarak boyanmış gıdalarla beslemek suretiyle yumurtlayacağı yumurtaların sarılarını boyamak yasaktır.

Madde 210 – Yumurtaların kabuklarını, haricen zararlı olmayan nebati boya maddeleri ve hususi yönetmeliğinde kullanılmasına müsaade edilen suni uzvi boyalardan başka maddeleri vesair maddeler ile boyamak yasaktır.

Madde 211 – Sarısı yumurtanın bir kenarına yapışmış veya dağılmış, lekeli, içinde rüşeym teşekkül etmiş, kokmuş veya daha başka bozukluk alametleri gösteren yumurtaların çiğ veya pişmiş olarak satılması yasaktır.

Madde 212 – Gerek bütün içinin veyahut yalnız sarısının veya beyazının usulüne göre kurutulması suretiyle hazırlanan müstahzara yumurta tozu denir. Bu müstahzar; tabii yumurtanın yahut sarısının veya beyazının kuru hülâsasını aynı terkibinde olup kısmen veya tamamen hiç bir unsuru çıkarılmış olmayacağı gibi içine hariçten herhangi bir madde de katılmış bulunmayacaktır. Ancak muhafazası için hususi Yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktarda antiseptik madde kullanılabilir. Şeker ve tuzun da bu maksat için kullanılması caizdir. Bu takdirde şeker veya tuz % 10 nispetini geçmemelidir.

Madde 213 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Toz yumurtaların ambalajları, cam, teneke, alüminyum, karton, parşömen kağıdı ya da bu Tüzük'ün 680 - 685 inci maddelerinde belirtilen ambalaj maddelerinden

hava almayacak biçimde yapılmış kapalı zarflar, kutular ya da paketler halinde olacak; ambalaj üzerine, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, bileşimi, net miktarı, kullanılan koruma maddesi, son kullanma tarihi okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılacaktır.

Madde 214 – Yumurta yerine kaim olmak ve bunun yerine kullanılmak üzere ne şekil ve ne surette olursa olsun herhangi yabancı müstahzar maddesinin satılması yasaktır.

KISIM : II

Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Yumurta, Konserve Yumurta ve Yumurta Tozu

Madde 215 – Yumurta, konserve yumurta ve yumurta tozları aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Vasıfları 204 üncü maddede yazılı şartlara uygun bulunmadığı halde günlük veya taze yumurta diye satılan yumurtalar,

b) 205 inci maddede yazılı herhangi bir şekilde muhafaza edilmiş olduğunda, muhafaza edildiğini bildiren yazıyı havi etiketi olmıyan kaplarda bulundurulmuş veya bu cins yumurta olduğu halde taze diye satılan perakendeci yumurtacılar da konserve (saklanmış) olduğu halde üzerinde konserve yazısı bulunmadansatılan yumurtalar,

c) Kabuğu çatlayıp da içi bozulmamış olmasına rağmen kısmen akmış olan yumurtalar,

d) Zararsız maddelerle de olsa, sarısı suni olarak boyanmış olan yumurtaar,

e) Vasif ve cinsleri 212 nci maddede yazılan şartlara uygun bir şekilde olmıyan veya zararsızda olsa aynı madde de kullanılmasına müsaade edilen cins muhafaza maddesinden başka cins maddeler ilave edilmiş veya müsaade edilen miktardan başka muhafaza maddesi katılmış bulunan yumurta tozları,

f) Ambalaj ve terkipleri 212 ve 213 üncü maddelerde yazılı kayıtlara uygun olmayan yumurta tozları,

g) Yumurta diye satılan sağlığa zararsız suni müstahzar maddeler.

Madde 216 – Yumurtalar ve tozları aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılırlar:

a) Bozulmuş, kokmuş, küflenmiş, sarısı dağılmış, lekeli ve kirlenmiş ve içinde rüşeym teşekkül etmiş yumurtalar,

b) 211 inci maddede yazılı olduğu gibi bozulmuş, kokmuş, küflenmiş, içinde rüşeym teşekkül etmiş olduğu halde pişmiş olarak satılan yumurtalar.

Madde 217 – Yumurtalar ve tozları aşağıda yazılı hallerde sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) İçinde ağır maden tuzları veya arsenik mükrekbatı veya sair zehirli maddeler katılmış veya kabukları bu maddelerle boyanmış olan yumurta ve yumurta tozları,

b) Yumurta diye satılan sağlığa zararlı suni müstahzar maddeler.

Madde 218 – Muayene ve tahlil edilmek üzere laboratuvarlara gönderilmek için alınacak örnek miktarı kabuklu yumurtalardan 10 adet, yumurta tozlarından ambalajları küçük ise 50 Gr. dan az almamak üzere bir orijinal ambalaj, büyükse 50 gramdan ibaret olup bunlar ağızları imtizaçlı kapaklı kapalı cam, teneke veya tahta kutular içinde olarak gönderilir.

SEKİZİNCİ BÖLÜM

*Domates Salçaları - Domates Konservesi**Domates Suyu - Ketçap ve Sos⁽¹⁾***Madde 219 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)**

A) Domates salçası; çürük ve küflü olmayan, taze, kırmızı ve olgun domateslerin iyice yıkanıp ezilmesinden ve kabuk, çekirdek, elyaf gibi katı maddelerinden ayrılmasından sonra elde edilen suyun içine tuz katılarak veya tuz katılmayarak çeşitli mahalli usullerle konsantre edilmesi sonucu hazırlanan mamule denir.

B) Pastörize veya sterilize domates salçası; çürük ve küflü olmayan, taze, kırmızı ve olgun domateslerin iyice yıkanıp ezilmesinden ve kabuk, çekirdek, elyaf gibi katı maddelerinden ayrılmasından sonra elde edilen suyun, içine tuz katılarak veya tuz katılmadan vakum altında koyulaştırıldıktan sonra hermetik kaplarla usulüne göre pastörize veya sterilize edilmesiyle elde edilen mamule denir.

C) Domates konservesi; çürük ve küflü olmayan, taze, kırmızı ve olgun domatesin kabuğu çıkarılmadan veya soyularak bütün veya dilimlenmiş olarak salamuraveya domates suyu içinde hermetik kaplarda ısı etkisiyle dayanıklı hale konmuş mamule denir.

Domates konservesine, domates kitlesinin % 10 unu geçmemek üzere, soğan, biber, kereviz gibi lezzet verici maddeler katılabilir. Ancak, konulduğu kabın etiketinde bu hususun belirtilmesi zorunludur.

D) Domates suyu, A ve B bentlerinde belirtilen şekilde elde edilen domates suyuna tuz katılarak veya tuz katılmadan olduğu gibi hermetik kaplarda pastörize veya sterilize edilmesiyle elde edilen mamule denir.

Domates sularında tuzdan başka hiç bir yabancı madde bulunamaz.

Tuz katılanlarda toplam tuz miktarı kuru maddede % 1,5 u geçemez.

Domates suyunda suda çözünebilir tuzsuz kuru madde miktarı % 4,5 Birix ten (Birix 20°C de okunan ve asit durumuna göre düzeltilmemiş refraktometre derecesidir) toplam asit miktarı % 0,3 ten az olamaz.

Küf miktarı Howord metodu ile pozitif karelerin % 30 unu, 10 luk hidroklorikasit de çözünmeyen kül miktarı kilogramdan 25 mg.ı geçemez.

E) Ketçap; domates suyu veya püresine, tuz, şeker, baharat, tabii sirke, soğan, sarımsak gibi, yenebilir, sağlığa zararlı olmayan lezzet ve aroma verici maddelerin katılmasıyla usulüne uygun olarak hazırlanan bir domates mamulüdür.

F) Sos; domates suyu, püresi veya salçalarına şeker, tuz, tabii sirke, baharat, hardal, soğan, sarımsak gibi, yenebilir, sağlığa zararlı olmayan lezzet ve aroma verici maddeler katılmak suretiyle elde edilen bir domates mamulüdür.

Madde 220 – Domates salçalarına ve sularına başka cins sebze ve meyve ezmeleri, nişastalı maddeler, zararsız da olsa, ağırlaştırıcı ve koyulaştırıcı verenk verici maddelerin katılması yasaktır. Domates suyu ve salçaları, diğer cins yabancı bitkileri ve yabancı maddeleri, kum taneciklerini, canlı, cansız böcekleri ve bunların parçacıklarını, kabuk ve çekirdekleri, erimemiş tuzu ih- tiva etmeyecektir.

Domates salçaları, domates suyu ve domates konserveleri, ketçap ve soslar patogen mikroorganizmaları veya bunların toksinlerini ihtiva etmeyecektir.

Madde 221 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Domates salçalarına bu Tüzükte müsaade edilenler dışında, sağlığa zararsız da olsa, herhangi bir maddenin katılması yasaktır.

(1) Bu başlık 17/8/1974 tarih ve 7/8803 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile değiştirilmiş şeklidir.

Madde 222 – (Değişik: 6/1/1983 - 83/7366 K.)

Domates salçaları, domates konserveleri ve domatesten yapılan ürünlerinkonulduğu kaplar, bu Tüzük hükümlerine ve ilgili standartlara uygun olacak; üzerlerine, ürünün cinsi (salça, pastörize ya da sterilize domates salçası, domates konservesi, domates suyu, ketçap, sos vb.,) net miktarı ve salçalardasuda çözünen tuzsuz kuru madde oranı ve bu orana göre türü, varsa tuz miktarı-la salçanın elde ediliş yöntemi, ketçap ve sosta kullanılan maddelerin cins ve miktarları, yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescilli markasıyla yıl olarak yapım tarihi, seri numarası okunaklı ve silinmeyecek biçimde yazılacaktır.

Madde 223 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Domates salçaları, domates suyu, domates konservesi; ketçap ve sosun konuldukları kaplar; bu Tüzüğün yenilecek ve içilecek maddelerin konulduğu kaplar hakkındaki hükümlerine uygun olacaktır.

Madde 224 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Domates salçaları, domates konservesi, domates suyu, ketçap ve sosun kapalı kaplar içinde satılması zorunludur.

Madde 225 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

A) Domates salçaları, kendine özgü tat ve kokuda olacak, yabancı tat vekoku bulunmayacaktır. Salçalarda invert şeker miktarı kuru maddede % 40 tan az, külün % 10 luk Hidroklorik asitte çözünmeyen kısmı, kuru maddede % 0,3 ten, asiditesi, susuz sitrik asit cinsinden (sitrik asitmonohidrat olarak) kuru maddede % 10 dan fazla olmayacak, küf miktarı Howord metoduna göre karelerin % 60 ını, tuz miktarı toplam kuru maddenin % 10 unu geçmeyecektir.

Sterilize veya pastörize salçalarda normal depolama altında mikroorganizma faaliyeti görülmeyecek ve bunlarda bakteriolojik kontrolde, patogen mikroorganizma ve küf üremeyecektir.

Domates salçaları suda çözünebilir tuzsuz kuru madde oranına göre 3 türe ayrılır:

- 1 – Püre: Kıvamı akıcı olup suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı en az % 11 - 24,
- 2 – İkili (duble) konsantre: Kıvamı koyuca olup suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı en az % 28 - 30,
- 3 – Üçlü (triple) konsantre: Oldukça koyu kıvamda, suda çözünen tuzsuz kuru madde miktarı en az % 36 - 40.

B) Domates sularında, tuzsuz kuru madde miktarı % 4,5 ten az olmayacak, diğer özellikleri salçalardaki limitlere uyacaktır.

Madde 226 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Ketçap ve sosta tuzsuz kuru madde miktarı % 12 den az, tuz miktarı % 2 den, şeker miktarı % 25 ten fazla olmayacaktır.

Madde 227 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Domates salçaları, domates konservesi, domates suyu, ketçap ve sos aşağıda yazılı hallerde taklit ve tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Konuldukları kaplar üzerinde etiket bulunmayan ve etiketleri 222 nci madde hükmüne uymayanlar,
- b) İçine domatesten başka herhangi bir sebze ve sebze ezmesi yahut, zararsız da olsa, bu Tüzükte müsaade edilenler dışında yabancı bir madde katılmış veya boyanmış olanlar,
- c) Nitelikleri 225 inci ve 226 ncı maddeye uymayanlar.

Madde 228 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Domates salçaları, domates suyu, domates konservesi, ketçap ve sos aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Açık kaplarda satışı yapılanlar,
- b) Kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, kirlenmiş, içinde canlı, cansız böcekler ve bunların parçaları, patogen mikroorganizma bulunan veya diğer bir surette bozukluk gösterenler ile kutuları içinde pas lekeleri bulunanlar ve insan sağlığına zararlı kaplar içine konularak satışa çıkarılanlar,
- c) Bu Tüzükte özelliği belirtilen kalay dışında herhangi bir kalayla kaplanmış veya insan sağlığına zararlı olan laklarla laklanmış olan kutular içine konularak ile içinde patogen mikroorganizma ve küf üremiş olanlar.

Madde 229 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Domates salçaları, domates konservesi, domates suyu, ketçap ve sos aşağıda yazılı hallerde sağlığı hafif veya ağır surette bozacak şekilde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Her ne amaçla olursa olsun madeni veya organik zehirli bir madde ile işlem görmüş olanlar,
- b) İçine, zehirli etki yapan maddeler katılmış olanlar.

Madde 230 – (Değişik: 17/8/1974 - 7/8803 K.)

Domates salçaları, domates konservesi, domates suyu, ketçap ve sistan muayene ve analiz için laboratuvara gönderilmek üzere alınacak numune miktarı, 250gr. dan aşağı olmamak şartıyla, orjinal bir veya birkaç ambalaj olacaktır.

DOKUZUNCU BÖLÜM*Perhiz Yiyecekleri ve Çocuk Mamaları***Madde 231 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)**

A) Özel bir beslenme veya belirli bir tedavi amacıyla bir takım besleyici unsurlardan zengin olan bazı gıda maddelerinin bileşiminde bulunan bazı unsurların uzaltılması, çoğaltılması veya bileşiminde bulunmayan başka unsurların dışardan ilave edilmesi suretiyle özel bir surette hazırlanan özel gıda maddelerine "Perhiz yiyecekleri" denir. Perhiz yiyeceklerinin hazırlanmasında kullanılacak olan iptidai maddelerin saf olması ve gayet itina ile hazırlanması şarttır.

B) Bebek ve süt çocuğunun beslenmesi amacıyla hazırlanıp satışa çıkarılacağıda karışımlarına "Çocuk maması" denir.

- a) Çocuk mamaları Sağlık Bakanlığının izin verdiği tesislerde imal olunur.
- b) Çocuk mamalarının yapılıp satışa çıkarılması Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.
- c) Çocuk mamalarının altı aylık çocuğun günlük kalori ihtiyacını karşılayan miktarı, çocuğun sindirim kapasitesine uygun olacaktır.
- d) Çocuk mamalarının aşağıdaki özellikleri taşınmaları şarttır.

1 – Mamanın satışa çıkarılan 100 gramı içinde faydalanılabilecek kalori miktarı en az 350 kalori olacaktır.

2 – Mamanın 100 kalori sağlıyan miktarı içinde, en az 2 gram faydalanılabilecek (Referans protein değerinde) protein bulunacaktır. Mama içindeki net faydalanılabilecek proteinden sağlanmış olan kalori yüzde 8 den az olmayacaktır. (N. D. P. cals. en az % 8 olacaktır.)

3 – Mamanın 100 kalori sağlıyan miktarı içinde; 200 - 400 ünite (I. U.) Avitamini aktivitesi, 50 - 100 (I. U.) D vitamini, en az 70 miligram kalsiyum, en az 1 miligram demir, en az 0,06 miligram B1 vitamini (Thiamin), en az 0,09 miligram B2 vitamini (Riboflavin), en az 0,9 miligram PP vitamini (Niacin), en az 0,05 miligram B1 vitamini (Pyridoxin) ve en az 4 miligram C vitamini (Ascorbic acide) bulunacaktır.

Mama içinde bulunması gereken miktarda vitamin ve madensel maddeler tabii gıda maddeleri ile sağlanmadığı takdirde, eksik olan vitamin ve madensel maddelerin mamaya katılması suretiyle belirtilen değerler sağlanabilir. Ancak demir eksikliği, ferro sulfata veya 2 değerli bir demir bileşiminin katılması suretiyle tamamlanır. Katılan vitamin ve madensel maddelerin içinde zararlı maddelerin bulunmaması ve kodenkte gösterilen nitelikte olması şarttır.

4 – Çocuk mamalarına, çocuğun sağlığına zarar vermeyen ve Yönetmeliğinde belirtilen cins ve miktarda koruyucu maddeler katılabilir.

C – Değişik: 22/10/1976 - 7/12798 K.) Perhiz yiyecekleri ile çocuk mamalarında patogen mikroorganizma bulunmayacak, toz halindeki çocuk mamalarının bir gramında 10.000 den, sıvı olanlarının pastörize edilenlerinde bir mililitrede 20.000 den çok saprofit bakteri olmayacak ve E. coli bulunmayacaktır.

Sterilizasyon uygulananlarda hiç bir mikroorganizma üremeyecektir.

Sıvı çocuk mamalarının pastörize veya sterilize edilmeden tüketime verilmesi yasaktır.

D – (Ek: 22/10/1976 - 7/12798 K.) İçerisine tahıl ve kuru sebze unu katılarak yapılan mamalarda % 96 lık etil alkole geçen serbest asidite (Phenol phtalein belirtici kullanılarak sülfirik asit hesabıyla) % 0,04 (onbinde dört) ten çok olmayacaktır."

Madde 232 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

a) Bir cins maddeden veya birkaç cins maddenin birbirine katılması suretiyle hazırlanmış olan perhiz yiyeceklerinin bileşimine giren gıda unsurlarının veya maddelerinin neveleri ile yağ, şeker, nişasta, yumurta, süt ve ürünleri, malt, malt hülasesi, vitaminler, kalsiyum, fosfor ve benzeri maddelerin, şeker yerine kullanılan sun'i tat verici maddelerin, tabii aromatik maddelerin, su selüloz miktarı ile tuz bulunanlarda tuz miktarının yüzde oranının veya tuzsuz olanlarda tuzsuz olduğunun, yiyeceğin ambalajı üzerine veya ambalajının içine konulacak olan tarifnamesinde açık olarak görülecek ve okunabilecek şekilde yazılması şarttır.

b) Çocuk mamalarının bileşimine giren gıda maddelerinin cins ve miktarı ile kalori, protein, yağ, karbonhidrat, selüloz, vitaminler ve madensel maddelere ait miktarların, mama içine konulan muhafaza edici ve lezzet verici maddelerin cins ve miktarları ile çocuğun yaşına göre kullanılma şeklinin, mamanın ambalajı üzerine ve mümkünse ayrıca ambalajının içine konulacak tarifnamesinde açık olarak görülecek ve okunabilecek şekilde yazılması şarttır.

c) Çocuk mamalarının ışıktan zarar görmeyecek şekilde ambalajlanması şarttır.

d) Çocuk maması niteliğinde olmayan gıda ve gıda karışımlarının ambalajları üzerine mama deyiminin yazılması ve bebek veya çocuk resmi konulması yasaktır.

Madde 233 – (Değişik : 27/1/1968 - 6/9470 K.)

Çocuk maması ve perhiz yiyeceklerinin özel ambalaj içerisinde satılması ve ambalajın üzerine içindekinin net miktarı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası, adresi, seri numarası ve imal tarihi ile Sağlık Bakanlığında alınan ruhsatın tarih ve numarasının okunaklı ve açık olarak yazılması şarttır.

Madde 234 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

Diyabetlilerin beslenmesine mahsus olarak hazırlanan glüten ekmeği ile esası glüten olan glüten makarnası, glüten şehriyesi, glüten irmiği gibi yiyecekler kapalı ambalajlar içinde satılır. Bu ambalajların üzerine imalatçı firmanın tescil edilmiş markası, adresi ve yiyeceğin net miktarı ile bileşiminde bulunansu, yağ, protein ve karbonhidratın yüzde oranlarının okunaklı ve açık olarak yazılması ve bu nevi yiyeceklerde karbonhidrat oranının benzeri bulunan yiyeceklere göre önemli miktar da düşük olması şarttır.

Madde 235 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

Şeker yerine tad verici maddelerle hazırlanan çikolata, tahin helvası, reçel ve benzeri yiyecekler ile perhiz yiyeceklerinde tad verici olarak kullanılan maddelerin isim ve miktarlarının ambalajları üzerine okunaklı ve açık olarak yazılması şarttır.

Madde 236 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

Perhiz yiyeceklerine her ne surette olursa olsun devai bir nitelik verilerek satılması yasaktır. Ancak özelliklerine ait tarifnamelerine yazılan kısa bazı kayıtlar ile (Şeker hastalarına mahsustur) gibi reklam mahiyetinde olmayan açıklamalar müstesnadır. Bununla beraber çocuk beslenmesinde kullanılan unlara katılan kalsiyum, fosfor ve benzeri maddeler dolayısıyla bu unların çocukların diş ve kemiklerinin gelişmesine yaradığını mübalağalı bir surette belirten açıklamaların yazılması ve bu hususta reklam yapılması da yasaktır.

Madde 237 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

İçlerine tedavi amacıyla devai maddeler katılmış bulunan perhiz yiyecekleri, ispençiyari ve tıbbi müstahzar sayılır ve 1262 sayılı İспенçiyari ve Tıbbi Müstahzarlar Kanunu hükümlerine tabi tutulurlar.

Madde 238 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

Perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) İçindekiler hakkında ambalajı üzerinde veya tarifnamesinde yukarıdaki maddelerde yazılı hususlar belirtilmeyen veya içindekiler ambalaj veya tarifnamesinde yazılı bileşim nevi ve miktarlara uymayan veya bu Tüzük hükümlerine göre taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılan perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları.

b) Sağlığa zararsız da olsa bileşiminde bildirilmeyen yabancı maddeler bulunan perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları.

c) 236 ncı maddeye aykırı olarak devai nitelik taşıdığı bildirilen perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları.

Madde 239 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

Perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılırlar:

a) **(Değişik : 22/10/1976 - 7/12798 K.)** Islanmış, nemlenmiş, küflenmiş, kokmuş, acımış, kurtlanmış, içinde patogen mikroorganizmalar üremiş veya bunların toksini yahut diğer toksit maddeler bulunan, içindeki maddeye etki yapacak şekilde ambalajı bozulmuş veya sağlığa zarar verecek malzemedden yapılmış ambalajlar içine konan, içinde parazit üremiş veya bu parazitlerin kalıntısı bulunan veya içine, izin verilmeyen cins ve miktarda katkı maddeleri katılmış olan perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları;

- b) Her ne suretle olursa olsun bayatlamış veya özelliğini kaybetmiş perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları;
c) 231 inci maddede gösterilen özellikleri taşımayan çocuk mamaları.

Madde 240 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

İçlerine, her ne maksatla olursa olsun, sağlığa zararlı bir madde katılmış olan perhiz yiyecekleri ve çocuk mamaları, sağlığı hafif veya ağır ihlal edecek şekilde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 241 – (Değişik: 27/1/1968 - 6/9470 K.)

Muayene ve analiz için laboratuvarlara gönderilmek üzere alınacak nümune miktarı, 250 gramdan az olmamak üzere, bir veya iki orijinal kutu veya paketten ibarettir.

ONUNCU BÖLÜM

Hazır Sebze Çorbalıkları - Münhal Nebati Çorbalıklar - Terbiyeler

KISIM : I

Hazır Sebze Çorbalıkları

Madde 242 – Un veya unlu maddelerin, kuru sebzelerin, yenilecek mantarların, parçalanmış veya toz haline getirilmiş olarak sadece veya içine tuz, biber, yağ, et suyu, et hülasesi veya et tozu ilavesi ile hazırlanan ve bu halleri ile hemen kullanılmaya elverişli olan maddelere hazır çorbalıklar denir. Hazır çorbalıklarda su miktarı % 15 den ve tuz ihtiva ediyorsa tuz miktarı % 20 den fazla olmamalı, şayet et suyu, et hülasesi veya herhangi bir cins et tozu ihtiva ediyorsa kreatinin miktarı % 0,5 den az olmamalıdır.

KISIM : II

Münhal Nebati Çorbalıklar

Madde 243 – Levür ve sebze hülasalarına tuz, biber vesair baharat, sebze aksamı, nebati sulp yağlar ilave edilerek hazırlanmış maddelere münhal nebati çorbalıklar denir. Bu nevi çorbalıklarda tuz miktarı % 65 den fazla ve mecmuu azot miktarı da % 2,5 dan az olmamalıdır. Yalnız levür hülasaları ile hazırlanmış olan nevelerinde ise su miktarı % 25 den ve tuz miktarı % 15 den fazla olmamalıdır.

KISIM : III

Terbiyeler

Madde 244 – Çorba vesair yiyecekleri koyulaştırmak için bunlara ilave edilmek üzere hazırlanmış olan mayi veya hamur kıvamındaki albumünlü maddelere terbiyeler denir. Bunların hususi ve malüm tadını temin etmek maksadı ile içlerine et hülasesi, levür, yenecek cinsten mantar, baharat ve sebze aksamı ve nebati sulp yağ ilave edilebilir. Terbiyelerin mayi halinde bulununlarında mecmu azot miktarı % 2,5 dan ve hamur halinde olanlarında ise % 4,5 dan az olmamalı ve heriki nevide de şeker eser halden fazla olmamalıdır.

KISIM : IV

Hazır Sebze Çorbalıkları, Münhal Nebati Çorbalıklar ve Terbiyeler

Hakkında Müsterek Hükümler

Madde 245 – (Değişik: 28/6/1973 - 7/6734 K.)

Hazır sebze çorbalıklarının, suda eriyen bitkisel çorbalıklarının ve terbiyelerin hazırlanmasında kullanılacak bütün ilkel maddelerin bu Tüzükte belirtilen vasıfları haiz olması ve bunların ambalajları üzerinde imalatçı firmanın isim, adres ve

tanıtıcı işaretinin, mamulün net ağırlığı ile içindeki maddelerin cins ve miktarlarının, ne suretle kullanılacağıının, imal tarihinin açık ve okunaklı bir şekilde yazılı olması zorunludur.

Hazır çorbalıklara, suda eriyen bitkisel çorbalıklara ve terbiyelere, herne amaçla olursa olsun bu Tüzükte belirtilenlerden başka bir madde katılması, Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

Madde 246 – Hazır sebze çorbalıkları, münhal nebati çorbalıklara, terbiyelere; et hülasesı, et suyu evsaf ve ayarında veya bunların aynıdır gibi ad ve vasıfların verilmesi ve bu yolda reklam yapılması yasaktır.

Madde 247 – Hazır sebze çorbalıkların hususi ambalajlar içinde satılması mecburidir. Açık olarak satılmaları yasaktır.

KISIM : V

Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Hazır Sebze Çorbalıkları, Münhal Nebati Çorbalıklar ve Terbiyeler

Madde 248 – Hazır sebze çorbalıkları, münhal nebati çorbalıklar, levür hülasesarı ve terbiyeler aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Ambalajları üzerinde veya etiketlerinde yazılı net miktardan az veya yazılı terkiibine uygun olmayan veya zararsız da olsa terkiibinde bildirilmeyen yabancı maddeleri ihtiva edenler,

b) Amirinin isim ve adresi yazılı bulunmayan veya 246 ncı madde hükmü hilafına hareket edilerek yanlış ad ve vasıf verilmiş olanlarla reklam yapılmış bulunanlar,

c) Ambalaj içinde olmaksızın satılan hazır sebze çorbalıkları,

Madde 249 – Acımuş, kokmuş, küflenmiş, ıslanmış, kurtlanmış veya başka bir surette bozulmuş olan hazır sebze çorbalıkları, münhal nabati çorbalıklar, levür hülasesarı ve terbiyeler sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

Madde 250 – Hazır sebze çorbalıkları, münhal nebati çorbalıklar, levür hülasesarı ve terbiyeler aşağıda yazılı hallerde sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) İçine ne suretle olursa olsun zehirli bir madde katılmış olanlar,

b) İçine yenmeye elverişli olmayan mantar konulmuş olanlar.

Madde 251 – Hazır sebze çorbalıkları, münhal nebati çorbalıklar, levür hülasesarı ve terbiyelerden laboratuvarlara gönderilmek üzere alınacak örnek miktarı 150 gramdan aşağı olmamak üzere bir veya iki kutu yahut şişe, küçük torba veya paket gibi ambalajlarda olanlardan da 150 gramdan aşağı olmamak üzere bir veya iki aded orijinal ambalajdan ibarettir.

ONBİRİNCİ BÖLÜM

Tahıl - Bulgur - Yemelik Baklagil Kuru Taneleri

KISIM : I

Tahıllar

Madde 252 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahıllar buğday, çavdar, arpa yulaf, pirinç gibi bitkilerin olgunlaşmış taneleri olup elde edildikleri bitkinin adını taşırlar.

Madde 253 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahıl taneleri iyi veya normal vasıfta ve yeter derecede kurumuş olmalı ve her ne sebeple olursa olsun ıslanıp kurutulmuş olmamalı ve taneler mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olmalıdır.

Madde 254 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

– Her tahıl içinde % 5'i geçmemek şartıyla diğer cins tahıl bulunabilir.

Buğdayda çavdar miktarı % 10 u, zararsız yabancı kısımlar (sap, saman v.b.)yabani ot tohumları, bit yenikli taneler % 3 ü taş, toprak % 1 i, belemir adet üzerinden % 0,2 yi geçmemelidir.

Rutubet miktarı; her nev'i tahılda, en çok % 14,5, pirinçte % 15 ten fazla olmamalıdır.

Madde 255 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahılları yabancı ve ağırlaştırıcı maddelerle karıştırmak avaryalı ve bozulmuş tahıllara suni olarak beyazlatmak, kükürtlemek, boyamak veya hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele etmek yasaktır.

Ancak, tahıl, baklagil ve yağlı tohumları ambar zararlılarının tahribatından ve kıymet kaybından korunmak amacı ile;

a) Depolamadan önce,

b) Depolamadan sonra, Sağlık ve Sosyal Yardım ve Tarım Bakanlıklarınca rezüdü limitleri tespit edilmiş ve bu sahada kullanılmasına yine bu Bakanlıklarca müsaade edilmiş pestisitler uygulanır.

Madde 256 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Boş silo ve ambarlarda kullanılacak-zehirli mücadele maddelerinden, pyrethrin ve malathion terkipli olanlar hariç, gerek mevcut gerekse ileride çıkacak olanların bu amaçla kullanılmaları Sağlık ve Sosyal Yardım ve Tarım Bakanlıklarının müsaadesine bağlıdır.

Madde 257 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahıllar bozulmuş, çimlenmiş, kızışmış, küflenmiş, ekşimiş olmamalı; tabii olmayan bir koku ve lezzette bulunmamalı ve hiçbir paraziti ve bunların parçacıklarını veya dışkısını ihtiva etmemelidir.

Madde 258 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahılda, çavdar mahmuzu % 0,01 den fazla olmamalıdır. Diğer mantar hastalıklarından ileri gelen sürmeli ve rastıklı taneler ve diğer yabancı zararlı bitkisel unsurlar toplamı % 0,2 yi geçmemeli, sağlığa zararlı diğer herhangi bir maddeyi ihtiva etmemelidir.

Madde 259 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Pirinçte, 253, 254, 255, 256, 257, 258 inci maddelerde belirtilen vasıflardan başka zararsız yabancı tane vs tohumlar, kum, taş, toprak toplamı 0,5 ten, çeltik % 2 den, kırık pirinç % 15 ten fazla olmamalıdır.

% 15 ten fazla kırık ihtiva eden pirinçler kırık pirinç adı ile satılır.

KISIM : II*Bulgur***Madde 260 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Bu Tüzükte belirtilen özellikteki normal vasıflı, tercihan sert (durum) buğdayları teknolojik safhalara uygun olarak, temizleme, haşlama, kurutma, kırma veya dövme, eleme ve kepeklerinden ayırma suretiyle elde edilen mamule bulgur denir.

Madde 261 – (Değişik: 23/9/1977 - 7/14228 K.)

Bulgurda rutubet % 13; çavdar ve diğer zararsız yabancı taneler % 1; 0,5 milimetrelilik elekten geçen toz % 0,1; kum, taş toprak ve çöp % 00,1; yabancı ottohumları % 0,1; kuru maddede kül % 1,75; külün % 10 luk tuz asidinde erimeyen kısmı % 0,3 den çok olmayacaktır.

Bulgurda hiç kırılmamış tanelerin toplamı % 1 i geçmeyecektir. Diğer özellikleri TSE 2284 e uygun olacaktır.

Bulgura et suyu, tavuk suyu, salça veya tat verici herhangi bir maddenin katılarak satışa çıkarılması Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

Madde 262 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Bulgur bozulmuş, küflenmiş, ekşimiş, acımuş, boyanmış olmayacak; sağlığa zararsızda olsa herhangi bir kimyasal maddeyi ihtiva etmeyecek; tabii olmayan bir koku ve lezzette bulunmayacak; canlı ve cansız haşere ve parazitleri veya bunların kalıntı ve dışkısı ve sağlığa zararlı olabilecek herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

KISIM - III*Yemelik Baklagil Kuru Taneleri***Madde 263 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Fasulye, bögürölce, bakla, bezelye, mercimek, nohut gibi baklagiller familyesine mensup bitkilerin olgunlaşmış, kurumuş tanelerine yemelik baklagil kuru taneleri denir.

Madde 264 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yemelik baklagil kuru taneleri iyi ve normal vasıflarda, yeter derecede kurumuş ve taneleri mümkün olduğu kadar mütecanis ve normal büyüklükte olmalı, buruşmuş olmamalıdır. Zararsız da olsa yabancı bitkisel kısımlar ve yabancı taneler miktarı % 2 den, taş, toprak, kum gibi kısımlar toplamı % 1 den, bit yenikli taneler miktarı % 3 ten ve rutubet miktarı % 14 ten fazla olmamalıdır.

Madde 265 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yemelik baklagil kuru tanelerini yabancı ağırlaştırıcı maddelerle karıştırmak, boyamak ve hangi amaçla olursa olsun kimyasal maddelerle muamele etmek ve mercimeği yağlamak ve fırınlamak suretiyle parlatmak yasaktır.

Madde 266 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

253, 255, 256, 257 ve 262 nci maddeler hükümleri, yemelik baklagil kuru taneleri ve kırılmış baklagiller hakkında da uygulanır.

KISIM : IV*Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Tahıllar, Bulgur ve Yemelik Baklagil Kuru Taneleri***Madde 267 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Tahıllar, bulgur yemelik baklagil kuru taneleri, aşağıda yazılı hallerdetaklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- İyice olgunlaşmadan toplanan ve yıkandıktan sonra yeter derecede kurutulmadan satılan ve mutat normal vasıflarda olmayanlar,
- Başka bir bozukluğu olmadığı halde rutubet miktarı % 13 ten fazla bulunan bulgurlar ile rutubet miktarı % 14,5'u geçen her nev'i tahıl taneleri ve % 15 i geçen pirinç taneleri,
- Zararsız da olsa yabancı bitkisel kısımlar ve tanelerle, kırık taneler (kırık olarak satılan taneler hariç), bit yenikli taneler, taş, toprak, kum, toz nispetleri yukarıdaki maddelerde yazılı miktarlardan fazla bulunanlar,

d) 255 ve 256 ncı maddelerde belirtilen hususlardan başka, ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, suni olarak ağartılmış, boyanmış, zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş, parlatmak gayesiyle yağlanmış olanlar.

Madde 268 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahıllar, bulgur ve yemeklik baklagil kuru taneleri, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) Bozulmuş, çimlenmiş, kızışmış, küflü, ekşi, tabii olmayan bir koku ve lezzette olanlar, parazitleri ve bunların kalıntı ve dışkısını havi olanlar,

b) Çavdar mahmuzu ve diğer zararlı bitkisel unsurlar miktarı 258 inci maddede yazılı halden fazla olanlar ile 255 ve 256 ncı maddelerde belirtilen hususlardan başka zehirli mücadele maddelerini yahut sağlığa zararlı herhangi bir maddede ihtiva edenler.

Madde 269 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahıllar, bulgur ve yemeklik baklagil kuru taneleri, aşağıda yazılı hallerde sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) 255 ve 256 ncı maddelerde belirtilen hususlardan başka, içlerine herhangi bir amaçla zehirli maddeler katılmış tahıllar, bulgur, yemeklik baklagil kuru taneleri,

b) 255 ve 256 ncı maddelerdeki limitleri aşan ve müsaade edilmemiş tarım ilaçları ile muamele edilmiş tahıllar, bulgur ve yemeklik baklagil kuru taneleri.

Madde 270 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Muayene ve analiz için laboratuvara gönderilmek üzere alınacak numüne miktarı en az 500 gramdır. Numüne, rutubetini kaybetmeyecek şekilde kapalı ambalajlar (plastik, teneke kutu veya kavanoz) içinde, usulüne uygun şekilde mühürlenmiş olarak gönderilir.

ONİKİNCİ BÖLÜM

Tahıl Unları - İrmik - Yemeklik Baklagil Unları ve Kuru Sebze

Tozları - Nişasta

KISIM : I

Tahıl Unları

Madde 271 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Un, çeşitli tahılların ayrı ayrı öğütülerek elenmesiyle elde edilen mamul olup elde edildikleri tahılın adı ile adlandırılır.

Yalnızca un tabiri, buğday unlarına mahsustur.

Buğday ununda çavdar unu miktarı % 10 a kadar olabilir.

Madde 272 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Buğday unları, randımanlarına (elenme derecelerine) göre dörde ayrılır:

İyice ayıklanıp yıkanarak temizlenmiş 100 kısım buğdaydan elde edilen:

a) 71 e kadar randımanlı (71 dahil) una ekstra - ekstra un,

b) 74 - 76 (76 dahil) randımanlı una ekstra un,

c) 79 - 81 (81 dahil) randımanlı una birinci nev'i un,

d) 84 - 86 (86 dahil) randımanlı una ikinci nev'i un,

adı verilir.

Madde 273 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekstra - ekstra unun bir santimetre karede 900 deliği bulunan 6 numaralı elek üstünde bıraktığı kepek ve irmikten ibaret elek kalıntısı; % 1 den, kül miktarı kuru maddede % 0,650 den, külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,10 dan,

serbest asiditesi % 0,04 ten fazla, kuru glüten miktarı % 9 dan az olmamalı; glütene yaş iken açık renkte ve tamamen elastiki olmalıdır.

Madde 274 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekstra unun bir santimetre karede 900 deliği bulunan 6 numaralı elek üstünde bıraktığı elek kalıntısı; 3 ten, kül miktarı kuru maddede % 0,770 ten, külün% 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,1 den, serbest asiditesi % 0,04 ten fazla kuru glüten miktarı % 9 dan az olmamalı; glütene yaş iken açık renkte ve elastiki olmalıdır.

Bisküvi, kadayıf ve benzerleri için kullanılacak ekstra unlarda kuru glütenmiktarı % 7 ye kadar kabul olunabilir.

Madde 275 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Birinci nev'i unun bir santimetre karede 900 deliği bulunan 6 numaralı eleküstünde bıraktığı elek kalıntısı; % 5 ten, kül miktarı kuru maddede % 0,905 ten, külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,12 den, serbest asidi-tesi % 0,05 ten fazla, kuru glüten miktarı % 8,5 tan az olmamalı; glütene yaşiken yeter elastikiyette olmalıdır.

Madde 276 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

İkinci nev'i unun bir santimetre karede 900 deliği bulunan 6 numaralı elek üstünde bıraktığı elek kalıntısı; % 10 dan, kuru maddede kül miktarı % 1,2 den,külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,15 ten, serbest asiditesi %0,06 dan fazla, kuru glüten miktarı % 7 den az olmamalı; glütene yaş iken yeterelastikiyette olmalıdır.

Madde 277 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Her nev'i unda:

1 – Serbest asidite tayini; belirli miktarda unun 96 derecelik etilalkolde iyice çalkalanıp süzöldükten sonra, süzöntüye fenolftalein indikatörü ilavesive N/50 lik sodyum hidroksit ile litre edilmesi suretiyle sülfürik asit cinsinden hesaplanarak,

2 – Glüten tayini; bir santimetre karede 900 deliği bulunan 6 numaralı elekten elenmiş unun % 2 lik tuzlu su ile karıştırılıp hamur haline getirilerek yarım ile bir saat olgunlaştıktan sonra yine aynı orandaki tuzlu su ile uygun bir bez içinde yıkanması suretiyle,

3 – Kül tayini; AICC'nin 104 numaralı standart metodu uygulanmak suretiyle,

4 – Rutubet tayini; muayyen miktarda unun 130 santigrat derecelik kurutma dolabında 2-3 saat bekletilmesi sonucu aradaki tartı farkının tespiti suretiyle,

5 – Azot tayini; kuru madde üzerinden Kehldal metodu uygulanmak suretiyle (faktör 6,25),

yapılır.

Madde 278 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Buğday unlarında rutubet miktarı % 14 ü geçmemelidir.

Madde 279 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Buğday, pirinç ve yulaf dışındaki tahıl unlarında 6 numaralı elek kalıntısı, kuru madde üzerinden rutubetsiz olarak % 20 den fazla olmamalıdır.

Madde 280 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Çavdar unundan, rutubet miktarı % 14 ten, kuru maddede kül miktarı % 1,5 ten, külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,30 dan, serbest asiditesi % 0,10 dan fazla; toplam azotlu maddeler miktarı % 12 den az olmamalıdır.

Madde 281 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Mısır ununda; rutubet miktarı % 14 ten, kuru maddedeki kül miktarı % 1,60dan fazla; toplam azotlu maddeler miktarı % 8 den az olmamalıdır.

Madde 282 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yulaf ununda; rutubet miktarı 13 den, kuru maddede kül miktarı % 3 ten fazla, toplam azotlu maddeler miktarı % 10 dan az olmamalıdır.

Madde 283 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

a) Arpa ununda rutubet miktarı % 14 ten, kuru maddede kül miktarı % 2,5 dan fazla; toplam azotlu maddeler miktarı 9 dan az olmamalıdır.

b) Pirinç ununda; rutubet miktarı % 14 ten, kuru maddede kül miktarı % 0,7 den, 6 numaralı elek kalıntısı % 1 den fazla olmamalı, bu kalıntı yalnız pirinç kalıntısından ve kepeğinden ibaret bulunmalıdır.

Pirinç unu, yalnız pirinçten yapılmış olmalı ve içinde yabancı unlar bulunmamalıdır.

Madde 284 – (Değişik birinci fıkra: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Unlar, kağıt, kıl dökmeyen torba, plastik ve alüminyum varaktan yapılmış ambalajlar içinde satışa çıkarılacak; ambalajın üzerinde, unun, sınıfını (ekstra-ekstra, birinci nev'i, ikinci nev'i vb.), miktarını, yapımçı firmanın adını, adresini, varsa tescil edilmiş markasını, ay ve yıl olarak yapım tarihini, Yönetmeliğine göre konulan katkı maddelerini gösterir, okunaklı, düşmeyecek, si- linmeyecek biçimde etiket ya da yazı bulunacaktır.

(Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.) Baklava, kadayıf, börek, bisküvi ve benzerlerinin imalinde kullanılacak unların etiketlerinde veya ambalajları üzerindeki yazılarda ayrıca bu hususların da belirtilmesi zorunludur.

(Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.) Her nev'i ekmeklik unun, içi kolayca temizlenebilen bir madde ile kaplı ve dış etkilerden zarar görmeyecek şekilde yapılmış, kapalı araçlarla taşınması zorunludur.

KISIM: II*İrmik***Madde 285 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

İri öğütülmüş, kepek ve ince unundan ayrılmış sert buğday mamulüne irmik denir.

Madde 286 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

İrmikte rutubet miktarı % 14 den, kuru maddede kül miktarı % 1 den, külün% 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,20 den fazla; un haline getirilip elendikten sonra kuru glüten miktarı % 10 dan az olmamalı, elastikiyeti normal olmalı ve boyanmış, sağlığa zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş bulunmamalıdır.

KISIM : III*Yemeklik Kuru Baklagil Unları ve Kuru Sebze Tozları***Madde 287 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Yemeklik kuru baklagil unları; çeşitli yemeklik baklagil kuru tenelerinin öğütülüp elenmesi ile; kuru sebze tozları ise, çeşitli sebzelerin kurutulup öğütülmesiyle elde edilir.

Unlar, mercimek unu, bezelye unu, patates unu; tozlar ise, soğan tozu, sarımsak tozu gibi istihsal edildikleri ürünün adı ile adlandırılır.

Madde 288 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yemeklik kuru baklagil unlarının ve kuru sebze tozlarının diğer cins kurubaklagil unları ve tozları yahut tahıl unları ile karıştırılması yasaktır.

Madde 289 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

a) (Değişik: 23/9/1977 - 7/14228 K.) Yemeklik baklagil unlarında rutubet % 14,5; kuru maddede kül % 2; külün % 10 luk tuz asidinde erimeyen kısmı % 0,2; 6 numaralı elek kalıntısı % 1; serbest asitlik % 0,5 ten çok olmayacaktır.

Ancak mercimek ununda göz açıklığı 800 mikron olan elek üzerinde kalan kısım % 1 e; kuru maddede kül miktarı % 3 e kadar kabul edilebilir.

b) Yağı alınmış soya fasulyesi ununda; rutubet miktarı % 10 dan, kuru maddede kül miktarı % 7 den, külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,3 ten, 6 numaralı elek kalıntısı % 0,06 dan, yağ miktarı % 1 den fazla olmayacaktır.

c) Kuru sebze unlarından patates ununda; rutubet miktarı % 9 dan, kuru maddede kül miktarı % 3,5 ten, külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,10 dan, 70 meshlik elekte elek kalıntısı % 0,1 den, kükürt dioksit miktarı ise bir kilogramda 100 miligramdan fazla olmayacaktır.

Renk beyaz ve çok açık sarı olacak, kırmızımsı veya kahverengi olmayacaktır.

Pozitif peroksidaz reaksiyonu % 10 dan fazla, protein % 8 den az olmayacaktır.

d) Yemeklik kuru baklagil unları; iyice temizlenmiş tanelerden, sebze tozları ise iyice temizlenmiş sebzelerden yapılmış olmalıdır. Bunlar yalnız özelkapalı ambalajlar içinde satılığa çıkarılırlar. Bu ambalajlar üzerinde, yemeklik kuru baklagil ununun veya kuru sebze tozunun cinsi, net miktarı, imalatçısının tescil edilmiş markası ve adresi, imalat seri numarası ve tarihinin açık ve okunaklı bir surette yazılması zorunludur.

Madde 290 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yemeklik kuru baklagil unları ve sebze tozları; ağırlaştırıcı maddelerle karıştırılmış, suni olarak beyazlatılmış (patates unu hariç) veya boyanmış, zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş olmayacak, zehirli tarım mücadele ilaçlarını yahut sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva etmeyecektir.

KISIM:IV

*Nişasta***Madde 291 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Nişasta; buğday, mısır, pirinç gibi tahıllardan ve patatesten usulüne göre elde edilip buğday nişastası, pirinç nişastası gibi elde edildiği maddenin adı ile adlandırılır. Aynı cins nişastalar birbirleriyle karıştırılmaz.

Madde 292 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Patates ve mısır nişastasında rutubet miktarı % 18 den, diğer nişastalarda % 16 dan, kuru maddede kül miktarı ise bütün nişastalarda % 0,5 ten fazla olmamalıdır.

Madde 293 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Özel kapalı ambalajlar içinde satılığa çıkarılan nişastaların ambalajları üzerinde cinsi, net miktarı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası ve adresi, yıl olarak imal tarihi bulundurulacaktır.

Nişastaların ambalajsız olarak açıkta satışı yasaktır.

KISIM : V

*Tahıl Unları, İrmik, Yemeklik Kuru Baklagil Unları ve Kuru Sebze Tozları, Nişastalar Hakkında Ortak Hükümler***Madde 294 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Tahıl unları, ırmik, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları, nişastalar aşağıdaki vasıfları haiz olmalıdır:

- a) Görünüş, renk, koku ve tadları normal olmalıdır,
- b) Beyazlaştırılmış yahut herhangi bir amaçla zararsız da olsa, müsaade edilmeyen kimyasal maddelerle muamele edilmiş veya boyanmış olmamalıdır.

Ancak, patates unu, kükürt dioksit ile beyazlaştırılabilir.

c) Zararsız da olsa her türlü yabancı, ağırlaştırıcı cisimler ve madensel maddelerle karıştırılmış olmamalıdır.

d) Kızılmış, acımış, ekşimış, küflenmiş veya herhangi bir şekilde tegayyür etmiş olmamalı, zararlı bitki tohumlarını ve diğer unsurları, böcek, kurt, küf ve diğer canlı, cansız parazitler, bunların kalıntı ve dışkısını ve benzeri kirlilikleri ihtiva etmemelidir.

KISIM : VI

Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Tahıl Unları, İrmik, Yemeklik Kuru Baklagil Unları ve Kuru Sebze Tozları, Nişastalar

Madde 295 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)Tahıl unları, ırmik, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları, nişastalar, aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Yabancı unlarla karıştırılmış pirinç unları,
- b) Vasıfları ve terkibi 273 üncü maddeye uymayan ekstra-ekstra un, 274 üncü maddeye uymayan ekstra un, 275 inci maddeye uymayan birinci nevi un ve 276 ncı maddeye uymayan ikinci nevi un,
- c) Başkaca bir bozukluğu olmadığı halde rutubet miktarı % 14 ü geçen buğday unları,
- d) Elek kalıntıları özel hükümlerinde tespit edilen miktardan fazla bulunanan buğday unları dışındaki unlar,
- e) Vasıf ve terkibi 280 inci maddeye uymayan çavdar unu,
- f) Vasıf ve terkibi 281 inci maddeye uymayan mısır unu,
- g) Vasıf ve terkibi 282 nci maddeye uymayan yulaf unu,
- h) Vasıf ve terkibi 283 üncü maddeye uymayan arpa ve pirinç unu,
- i) 284 üncü maddeye aykırı olarak satışa çıkarılan bütün unlar,
- j) Vasıf ve terkibi 286 ncı maddeye uymayan ırmik,
- k) Vasıf Ve terkipleri 289 uncu maddeye uymayan yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları,
- l) Diğer unlarla karıştırılmış olan yemeklik kuru baklagil unları,
- m) Vasıf ve terkipleri; ambalajları veya etiketleri üzerindeki izahlara uymayan tahıl unları, ırmik, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları, nişastalar,
- n) Birbirleri ile karıştırılmış olan ayrı cinsten nişastalar,
- o) Başkaca bir bozuklukları olmadığı halde rutubet ve kül miktarları 292 nci maddede yazılı hadleri aşan nişastalar,
- p) Beyazlaştırılmış, boyanmış veya zararsız da olsa kimyasal maddelerle muamele edilmiş tahıl unları, ırmik, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları, nişastalar,

r) Zararsız da olsa her türlü yabancı ağırlaştırıcı cisimler veya madensel maddelerle karıştırılmış olan tahıl unları, irmik, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları, nişastalar.

Ancak, beyazlatıcı ve antioksidan olarak muhafaza edici maddeler ilavesi gerekli hallerde, maddenin cinsi, miktarı ve zararsızlıkları sabit olanlar hakkında Sağlık Bakanlığında müsaade alınmalıdır.

Madde 296 – (Değişik:27/10/1972 - 7/5274 K.)

Tahıl unları, irmik, yemeklik kuru baklagil unları ve sebze tozları, nişastalar, aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Kızılmış, acımış, ekşimış, kokmuş, küflenmiş, böceklenmiş, kurtlanmış veya diğer bir surette tegayyür etmiş bulunanlar,
- b) Zararlı bitki tohumlarını veya unsurlarını, canlı ve cansız parazitleri, bunların kalıntı veya dışıklarını ihtiva edenler,
- c) Herhangi bir şekilde kirlenmiş olanlar,
- d) İçine müsaade edilmeyen cins ve miktarda beyazlatıcı ve antioksidan, muhafaza edici maddeler katılmış olanlar.

Madde 297 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

İçine herhangi bir maksatla zehirli maddeler katılmış olan tahıl unları, irmik, yemeklik kuru baklagil unları ve kuru sebze tozları, nişastalar, sağlığı hafif veya ağır şekilde ihlal edecek surette tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 298 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Muayene ve analiz için laboratuvara gönderilmek üzere alınacak numune miktarı, tahıl unları, irmik, yemeklik kuru baklagil unları ve nişastalardan en az 250 gram, kuru sebze tozlarından ise 100 gramdır.

Bu miktardan az olmamak üzere kapalı bir veya birkaç orijinal ambalaj da gönderilebilir.

Açıkta satılan maddelerden alınan numune, ağız kapaklı sıkıca kapalı cam veya teneke, plastik kaplar ve polietilen torba içinde olarak, orijinal ambalajlar ise olduğu gibi laboratuvara gönderilir.

ONÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Ekmek ve Benzerleri - Hamur Müstahzarları

KISIM : I

Ekmek ve Benzerleri

Madde 299 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmek; ekmeklik tahıl unlarına su, tuz, maya katılması ile hazırlanan kütlelerin, yoğrularak uygun bir şekilde fermante edildikten sonra pişirilmesi ile yapılan mamule denir.

Madde 300 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yalnızca ekmek, tabiri, buğday unu ile yapılmış ekmeğe mahsus olup, diğer cins unlarla yapılan ekmekler, çavdar ekmeği, mısır ekmeği gibi yapıldığı unun adının ilavesiyle satılırlar. Ayrıca, taş değirmeni unu ekmeği, kepekli, buğdaykırması ekmeği de yapıp satışı verilebilir.

Madde 301 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Buğday ekmeğinde % 10 u geçmemek şartıyla çavdar unu bulunabilir. Çavdar ekmeğinde % 10 dan fazla buğday unu bulunamaz.

Madde 302 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Francala, pide, simit, sandöviç ekmeği, tost ekmeği, ekstra, ekstra veya ekstra undan yapılır. Birinci nevi ekmeğ, birinci nevi undan, ikinci nevi ekmeğ, ikinci nevi undan yapılır.

Ekmekler, yapıldıkları unun ismi ile satılır.

Sandöviç ekmeği, tost ekmeği imalinde yağ, şeker, süt, malt gibi maddeler kullanılabilir. Başka katkı maddeleri kullanılması Sağlık Bakanlığının müsaadesine bağlıdır.

Madde 303 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Her cins ve çeşit ekmeğin imalinde maya yerine, mayadan başka, zararsız da olsa herhangi diğer bir madde kullanılması yasaktır.

Bütün ekmeklerin, içi çinko ile kaplı, yalnız bu iş için kullanılan, dış etkenlerden zarar görmeyecek şekilde yapılmış, kapalı araçlarla taşınması zorunludur.

Ekmekler, yalnız fırınlarda ve özel ekmeğ bayilerinde satılır. Bakkal dükkanlarında ekmeğ satışı yasaktır. Ancak, fırın ve ekmeğ bayii bulunmayan yerlerde, özel bölmede olmak şartıyla kirlenmeye mahal vermeden bakkal dükkanlarında da ekmeğ satışına müsaade olunur. Bu husus, ilgili kontrol teşkilatınca düzenlenir.

Ekmek satış yerlerinde, ekmeklerin müşteriye ellettirilmesi yasaktır.

Madde 304 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.) Her bölgenin geleneğine ürünün cins ve nevine tekabül etmek üzere, bu Tüzükteki vasıflara uygun olmak şartıyla, bir veya muhtelif cins ekmeğ çeşnileri, Sağlık Bakanlığı ile mahalli belediyeler tarafından yaptırılacak denemeden sonra tespit olunur.

Ekmekler üzerinde, yapımcı firmanın adını ya da tanıtıcı işaretini taşıyan bir etiket bulundurulması zorunludur. Bu etiket ekmeğin altına yapıştırılabileceği gibi bir bandrolla ekmeğe de geçirilebilir ya da kabartma halinde ekmeğin üstünde ya da altında belirtilir. Ekmeklerin, tüketiciye bu Tüzükte özelliği belirtilen kağıt ya da ambalaj malzemesine sarılarak verilmesi zorunludur.

Ekmekler ambalajlı olarak da satışa verilebilir.

Ambalajlı olarak satılanlarda etiket ambalajın üzerine konulabilir.

Kullanılacak ambalaj, bu Tüzük hükümlerine uygun olacaktır.

Madde 305 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Bu Tüzüğün istediği vasıflarda ekmeğlik un tedariki mümkün olmadığı takdirde, ekmeğin ve ekmeğlik unun vasıf ve terkipleri, ancak Bakanlar Kurulu Kararı ile belli bir zaman için değiştirilebilir.

Madde 306 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmek ve benzerleri iyi bir surette pişmiş ve kabarmış, normal manzara, koku ve lezzette bulunmalı, kesildiği zaman görülen delikler normal büyüklükte ve oldukça mütecanis olmalı, tıkız, yanık, hamur, yapışkan, içinde hamur haline gelmemiş un toprakları, iplikleşme, büyük yarığ ve boşluklar olmamalı; tost ekmeği, sandöviç ekmeği, francala, pide, simit ve birinci nevi ekmeğde gözle görülecek kepek bulunmamalıdır. Ekmeklerin alt ve üst kabukları iyi ve tam teşekkül etmiş ve iç kısmından ayrılmamış olmalıdır.

Simitlerin içi pişkin olmalı ve üzerine koyulaştırıcı herhangi bir madde sürülmemelidir.

Madde 307 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmeklerde tuz miktarı kuru maddede % 1,5 gramdan fazla olmamalıdır. Ekmeklerde kullanılacak tuz, mutfak tuzu özelliğinde olacaktır. Tuz çıkarıldıktan sonra kül ve külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı, ekmeğin yapıldığı un için kabul edilen kuru maddedeki sınırı aşmamalıdır.

Madde 308 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

10 gram ekmeğin içinin 100 santimetre küp su ile kaynar benmari üzerinde arasına karıştırılmak suretiyle yarım saat bırakılmasıyla elde edilen karışımın asiditesini tadil için fenol ftalein indikatörü karşında sarf edilen onda birnormal kalevi miktarı 7,5 santimetre küpü (100 gram için 7,5 santimetre küpnormal solüsyon) aşmamalıdır.

Madde 309 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Su miktarı francalada % 35 ten, simitte % 24 den, buğday ekmeğinde % 37den, pidede % 38 den, çavdar ekmeğinde % 42 den, 80 den fazla randımanlı unile diğer tahıl ve mısır ekmeklerinde % 40 dan fazla olmamalıdır. Su miktarları hakkında tespit edilen rakamlar, fırından çıktıktan 6 saat sonra bulunacak miktarlardır.

Madde 310 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmekler fırından çıktıktan 6 saat sonra, yetkili mercilerce tespit olunan belirli bir ağırlıkta olacaktır.

Bunlardan % 3 e kadar tartı noksanlığı kabul edilir. Ekmeklerde tartı kontrolü ancak ekmeğin fırından çıktıktan 6 saat sonra yapılır.

Ekmek ve benzerlerinde tartı noksanlığı, uyuşmazlık halinde, laboratuvarca tespit edilen rutubet miktarının tayininden sonra hesaplanır.

Ekmek ve benzerlerinin ağırlığı, 309 uncu maddede verilen rutubet üzerinden hesaplanır.

Ekmekler indirekt ısıtmalı fırınlarda pişirilir.

Petrol ürünleri gibi sağlığa zararlı yakıtlarla fırınların direkt ısıtılması yasaktır.

KISIM : II*Hamurdan Yapılan Yiyecekler*

A – Yufka, yassı kadayıf, tel kadayıf ve benzerleri:

Madde 311 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yufka, yassı kadayıf, tel kadayıf ve benzerleri; ekstra-ekstra veya ekstra un, su, tuz ve gerektiğinde maya ilavesiyle usulüne göre hazırlanır.

Madde 312 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Su miktarı yufkada % 43 ü yassı kadayıfta % 45 i, tel kadayıfta % 26 yı geçmemelidir. Yufkalarda tuz miktarı kuru maddede % 2 yi, diğerlerinde % 1,5 u ve tuzsuz kül miktarı yapıldığı un nevindeki kül miktarını geçemez. Külün % 10 luk asit klorhidrikte erimeyen kısmı % 0,10 u geçmemelidir. Suyu geçen asiditesinin tadili için 100 grama 7,5 santimetre küpten fazla normal kalevi solüsyonu sarf edilmemelidir.

Madde 313 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

311 inci maddede yazılı mamüllerin imalinde, kullanılması mutad olan ilkel maddelerden başka, bunlara zararsız da olsa herhangi yabancı bir madde katılması veya boyanması yasaktır. Bu mamüllere teknoloji icabı, ilavesi gerekli sağlığa zararsız maddelerin katılması Sağlık Bakanlığının müsaadesine bağlıdır.

B – Ekmek kadayıfı ve benzerleri:

Madde 314 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmek kadayıfı ve benzerleri; ekstra - ekstra veya ekstra undan usulüne göre yapılan hamurların mutal şekilde pişirilmesiyle elde edilirler.

Madde 315 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmek kadayıfı ve benzerlerinde kül miktarı ve külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı, yapıldığı unun özelliğinde olacaktır.

C – Güllaç:

Madde 316 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Güllaç; nişastadan usulüne göre yapılan bir besin maddesidir. Güllaça boya ve suni tad verici madde katılması yasaktır. Güllaçta kül miktarı % 0,5 i geçmemelidir.

D – Tarhana:

Madde 317 – (Değişik: 23/9/1977 - 7/14228 K.)

Tarhana, yerel geleneklere göre un, yoğurt, biber, domates, sağlığa zararsız koku verici bitkiler ve tuz gibi maddelerin yoğurulup ekşitildikten sonra kurutulması yoluyla yapılır.

Tarhana yapmak için kullanılan ilkel maddeler bu Tüzükteki vasıflara uygun olacaktır.

Bunlara doğal besin maddelerinin dışında tat verici herhangi bir katkı maddesi katılması yasaktır.

Tarhanada renk sarımtırak turuncu, koku ve tat kendine özgü, protein en az % 14 (faktör 6,25), rutubet en çok % 10 olacak; külün % 10 luk tuz asidinde erimeyen kısmı, tuz hariç % 0,2 den, tuz miktarı kuru maddede % 5 ten çok olmayacaktır.

% 67 lik etil alkole geçen asitlik en çok % 15 olacaktır.

Tarhana, TSE 2282 ye uygun biçimdeki ambalajlar içinde satışa çıkarılacakve üzerine yapım tarihi ay ve yıl olarak yazılacaktır.

E – Şehriye, kuskus, makarna ve benzerleri hamur müstahzarları:

Madde 318 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Şehriye, kuskus ve benzerleri; yalnız ekstra - ekstra veya ekstra buğday unundan veya irmikten, makarna yalnız durum irmiğinden usulüne göre yoğurularakelde edilen hamurun muayyen şekiller verilip kurutulması ile yapılan yiyeceklerdir. Bunları yapmak için kullanılan ilkel maddeler, kendileri için bu Tüzükte yazılı vasıfları haiz olmalıdır.

Madde 319 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274K.)

Şehriye, kuskus makarna ve benzerlerine buğday irmiğinden başka irmik veya nişasta karıştırmak ve bunları boyamak yasaktır. Ancak, bunlara sanat icabı katılacak maddeler, Sağlık Bakanlığının müsaadesine bağlıdır.

Bu maddelerin yumurtalı olanlarının etiketinde yumurta nisbeti yüzde olarak belirtilmelidir. Bunlara % 2 den fazla tuz katmak yasaktır.

Madde 320 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274K.)

Şehriye, kuskus, makarna ve benzerleri; % 1 tuz ihtiva eden kaynar suyaatılarak 20 dakika kaynatıldıktan hepsi iyice pişmiş olmalı fakat dağılmamalıdır.

Madde 321 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Şehriye, kuskus, makarna ve benzerlerinin kuru maddede toplam azot miktarı en az % 1,9, en çok % 2,3 (toplam azot tayini Kjeldahl metodu ile yapılacaktır.)

tır) olacak, tuzsuz kül miktarı % 1 den ve külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı % 0,15 ten, 96 santigrat derecelik ethyl alkole geçen asiditesi asit sülfürük hesabıyla ve fenol ftalein endikatörü karşında N/50 alkali ile yapılacak titrede % 0,05 ten fazla olmayacak ve rutubet miktarı % 13'ü geçmeyecektir.

Madde 322 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Yağlı vasfının ilavesi ile satılan çörek ve benzeri yağlı hamur müstahzarları % 5 ten aşağı olmamak şartıyla yalnız bu Tüzükteki vasıflarına uygun bulunan yemeklik yağlar konur ve yağın cinsi etiketinde belirtilir.

Madde 323 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Sütlü hamur müstahzarlarının % 10 dan az olmamak üzere bu Tüzükteki vasıflarına uygun yağlı süt veya buna muadil miktarda süt konservesi yahut süt tozu ile yapılmış olması şarttır.

F – Peksimet, galeta ve gevrek :

Madde 324 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Peksimet, galeta ve gevrek; usulüne uygun olarak ekstra - ekstra veya ekstra buğday unundan yapılır. Bunlarda rutubet miktarı % 6, tuzsuz kül ve külün % 10 luk klorhidrik asitte erimeyen kısmı, yapıldığı un için kabul edilen sınırları aşmamalı, 100 gramının suya geçen asiditesini tadil için 6 santimetre küpten fazla normal kalevi sarfedilmemelidir.

G – Bisküviler:

Madde 325 - (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Muhtelif şekil ve vasıflarda, şekerli veya şekersiz, yağlı veya yağsız, tuzlu veya sütlü olarak buğday unu ile yapılan mamullere bisküvi denir.

Bisküvilerde kullanılan her türlü ilkel maddelerin bu Tüzükte kendileri için tespit edilmiş bütün vasıfları haiz olmaları şarttır.

Bunlar dışında bisküvi yapılması, Sağlık Bakanlığının müsaadesine bağlıdır.

Madde 326 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Bisküvilerde rutubet miktarı % 6 dan, tuz çıkarıldıktan sonra kül miktarı % 1 den ve külün % 10 luk klorhidrik asitten erimeyen kısmı % 0,15 ten (kuru madde üzerinden hesap edilmek üzere) fazla olmayacaktır. Bisküvilerin boyanması yasaktır.

Bu Tüzükte özelliği belirtilen bitkisel margarin ve şeker karışımına, bisküvicilikte krema denir.

Yağlı bisküvilerde yağdan geçen antioksidan madde, özel yönetmeliğinde belirtilen miktarı geçemez.

Bisküvilerdeki kremalar, yönetmelikte belirtilen boyaarla boyanabildiği gibi, tabii esanslarla da kokulandırılabilir.

Madde 327 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Şekerli hamur müstahzarları mutad olarak sakkaroz şekeri ile yapılır. Ancak, bunların imalinde bal, pekmez, glikoz veya sağlığa zararsız şekerler kullanıldığı takdirde, bu cihet ayrıca etiketlerinde gösterilmelidir.

Madde 328 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

322 ve 323 üncü maddeler hükümleri, peksimet, galeta, gevrek ve bisküviler hakkında da uygulanır.

Madde 329 – (Değişik : 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Kapalı ambalajlar içinde satılan bütün hamur müstahzarlarının ambalajları üzerinde cinsi, hangi nevi undan ve yağdan yapıldığı ve varsa ilave edilmiş diğer maddelerin isimleri ve mamullerin net ağırlığı, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası ve adresi, imal tarihi ve seri numarası, okunaklı bir surette yazılı olacaktır. Açık satılanlar da aynı hükme tabidir.

Yalnız yassı kadayıf, tel kadayıf ve benzerlerinde ise, cinsi ve hangi nevi undan yapılmış olduğunu gösterir bir etiket bulundurulur.

Net ağırlıkları 250 gramdan fazla bisküvi kutularında, imal tarihinin ambalaj yapıldığı kutular üstüne yazılması zorunludur. 250 gramdan küçük olup da otomatik ambalaj yapılan küçük bisküvi kutularında ise kod numarası yazılması zorunlu olup, imal tarihi büyük ambalaj kutuları üzerine yazılır.

İmal tarihi, yıl ve ay olarak gösterilir.

KISIM : III

Ekmek ve Benzerleriyle Hamur Müstahzarları Hakkında Ortak Hükümler

Madde 330 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmek ve benzerleriyle diğer hamur müstahzarlarının aşağıdaki vasıflarda bulunmaları şarttır:

a) Görünüş, renk, koku ve lezzetleri normal olmalı, pişmeden evvel veya pişirildikten sonra tabii olmayan veya fena koku ve lezzet, acılık ve anormal ekşilik bulunmamalı, görünüşleri mütecanis olmalıdır.

b) Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş, kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olmamalı, içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası ve benzerleri gibi cisimleri ihtiva etmemelidir.

c) Pişme kabiliyetini artırmak veya diğer amaçlarla içlerine bu Tüzükte kullanılmasını müsaade edilenlerin dışında sağlığa zararsız da olsa yabancı maddeler katmak yasaktır.

d) Bunları boyamak veya suni boyalı ham maddeler kullanmak, suni tad verici maddeler veya muhafaza maddeleri katmak, her ne amaçla olursa olsun kimyasal bir madde ile muamele etmek yasaktır.

Ancak, ekme ve benzerleri ile hamur müstahzarlarına, kalitesini, görünümünü düzeltecek veya dayanıklılığını, besin değerini artıracak maddeleri katılması, Sağlık Bakanlığının müsaadesine bağlıdır.

KISIM : IV

Taklit Veya Tağşiş Edilmiş, Bozulmuş Ekmek ve Benzerleri ve Hamur Müstahzarları

Madde 331 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmek ve benzerleri ve hamur müstahzarları aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Buğday unundan gayri ekme yapılabilen diğer bir undan yapılmış olduğu halde bu unun cinsi bildirilmeyerek yalnızca (Ekmek) adı ile satılan ekme,

b) İçinde % 5 ten fazla diğer cins un bulunan un ile yapılmış olan ekme veya % 10 dan fazla buğday ununu ihtiva eden çavdar ekmeği,

- c) 302 nci maddede yazılı vasıflara uymayan francala, pide, simit, sandöviç ekmeği, tost ekmeği ve ekmekler,
- d) 303 ve 304 üncü maddeye uygun olmayan vasıf ve şartlarda satılan ekmekler,
- e) Sağlığa zararlı başkaca bozuklukları olmadığı halde 305 ve 306 ncı maddelerde yazılı vasıflara uygun olmayan ekmekler,
- f) Tuz, kül ve külün klorhidrik asitte erimeyen kısmının miktarları, 307 nci maddede yazılı hadlere, su miktarı ve ağırlığı 309 ve 310 uncu maddelerde yazılı hadlere uymayan francala, pide, simit, sandöviç ekmeği, tost ekmeği ve ekmekler,
- g) Sağlığa zararlı başkaca bozuklukları olmadığı halde 311, 312 ve 313 üncü maddelerde yazılı vasıf ve terkiplere uymayan yufka, yassı kadayıfı tel kadayıfı benzerleri,
- h) 314 ve 315 inci maddelerde yazılı terkip ve vasıflara uymayan ekme kadayıfı ve benzerleri,
- i) 316 ncı maddede yazılı vasıflara uymayan güllaçlar,
- j) 317 nci maddede yazılı vasıflara uymayan tarhana,
- k) 318, 319, 320 ve 321 inci maddelerde yazılı terkip ve vasıflara uymayan makarna, şehriye, kuskus ve benzerleri,
- l) 322 ve 323 üncü maddelerde yazılı terkip ve vasıflara uymayan çörek ve benzerleri, yağlı ve sütlü hamur müstahzarları,
- m) 324, 325 ve 326 ncı maddelerde yazılı terkip ve vasıflara uymayan peksimet, galeta, gevrek ve bisküviler,
- n) 327 nci maddeye uymayan hamur müstahzarları,
- o) Ambalaj ve etiketleri 329 uncu madde hükümlerine uymayan veya muhteviyatı ambalaj veya etiketteki izahlara uygun bulunmayan bütün hamur müstahzarları.

Madde 332 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Ekmek ve benzerleri ve hamur müstahzarları aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Fena koku ve lezzette bulunanlar, yenildiği zaman acılık, anormal ekşilik, boğazda yanma hissi bırakanlar,
- b) Küflenmiş, kirlenmiş, herhangi bir surette tegayyür etmiş kurt, böcek ve diğer parazitleri ve aksamını havi veya bunlar tarafından yenmiş olanlar; içinde fare pisliği, hayvan gübresi, çuval döküntüsü, kıl ve ip parçası gibi cisim bulunanlarla imal ve satışları esnasında iğrenç bir muameleye maruz kalanlar veya her ne surette olursa olsun sağlığa zararlı herhangi bir maddeyi ihtiva edenler,
- c) Boyanmış veya suni boyalı ham maddelerle yapılmış suni tad verici maddeler veya müsaade edilmemiş muhafaza maddeleri katılmış olanlar, her ne amaçla olursa olsun müsaade edilmeyen kimyasal bir madde ile muamele edilmiş olanlar veya müsaade edildiği miktardan fazla kimyasal maddeleri ihtiva edenler,
- d) Açıkta satışa arzedilenler ve gayri sıhhi şartlarla muhafaza ve nakledilenler.

Direkt ısıtılmalı fırınlarda 310 uncu maddenin son fıkrasına aykırı olarak imal edilen ekme k ve diğer hamur müstahzarları.

Madde 333 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274K.)

İçlerine her ne amaçla olursa olsun zehirli bir madde katılmış olan ekme k ve benzeri ve hamur müstahzarları, sağlığı hafif veya ağır şekilde ihlal edecek surette tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 334 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Muayene ve tahlil edilmek üzere laboratuvara gönderilecek numune miktarı, ekme ve benzerlerinde bozulup parçalanmamış olanlardan:

- a) Kubbeli fırınlarda pişirilenlerden fırın muhteviyatını belirtecek şekilde, ateşe yakın, fırın ortası ve ateşe uzak kenardan olmak üzere en az 3 adet parçalanmamış numune alınır.
- b) Ekme ve benzerleri fabrikalarında pişirilen ekme ve benzerlerinden iki adet numune alınır.
- c) Bisküvilerden, yumurtalı, sütlü ve yağlı hamur müstahzarlarından 100 er gram, diğer hamur müstahzarlarından 250 şer gram numune alınır, varsa küçük orijinal ambalaj tercih edilir.

Mümkün olduğu takdirde ham maddelerden de analize yetecek miktar numune alınmalıdır.

Bu numunelerden ekmeekten başka bisküvi ve benzerleri, yağlı, yumurtalı sütlü hamur müstahzarları gibi diğer unlu yiyecek maddeleri ağzı iyice kapanacak şekilde olan cam veya teneke, plastik kuru kaplar veya polietilen torbalar içinde laboratuvara gönderilir.

ONDÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Mayalar, Hamur Kabartma Tozları

KISIM : I

*Mayalar***Madde 335 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Toz ekme mayası; *saccaromyces cerevisea* cinsinden kültürün tahammürü neticesi Ph 4,2-5 arası bir vasatta üremesinden meydana gelmiş ve suyunun bir kısmı presde giderilmiş mayaya denir. Bu mayanın en çok % 2 ölü hücre ihtiva etmesi, yapışkan olmamak üzere nemli, hamur kıvamında, açık krem renginde (kuru mayada gerçek ve sarı kırmızımtrak renkte) tahammür neticesi hasil olan bir kokuyu andıran hafif ekşimsi kokuda, mütecanis ve taze olmalı, tefessüh veya herhangi bir surette tegayyür etmiş bulunmamalı, nişasta veya ağırlaştırıcı maddeleri, muhafaza maddelerini ve hiçbir yabancı maddeyi ve % 75 ten fazla suyu ihtiva etmemelidir.

Kuru ekme mayası, fena kokulu, çürük olmamalı, ölü hücre sayısı en çok % 30 ve su miktarı en çok % 14 olmalıdır.

Madde 336 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Bira mayası; kendine mahsus renk, Koku ve kıvamda olacak, içine herhangi bir yabancı madde karıştırılmış olmayacak, açık krem renginde Ph 4,3 - 5,7 arasında bulunacaktır. Bira mayalarının yaş veya kuru hamur mayası ile karıştırılması ve boyanması yasaktır.

KISIM : II

*Hamur Kabartma Tozları***Madde 337 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Hamur kabartma tozları; maya olmaksızın yalnız karbonik asit çıkarmak suretiyle hamuru kabartan müstahzarlara denir. Hamur kabartma tozu olarak kullanılacak maddeler, amonyum karbonat, amonyum bikarbonat ve amonyum hidrokarbonat ile sodyum bikarbonatın, sodyum fosfat asit, sodyum piro fosfat asit, tartarik asit, sitrik asit gibi zararsız asitlerin bileşikleriyle olan karışımlarından ibarettir. Bu tozlar gayet ince bir halde olmalıdır.

Madde 338 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Hamur kabartma tozları;alüminyum bileşiklerini, sodyum karbonatı, sülfatları, bisüfatları, sülfidleri, oksalik asidi, sabun, kil, alçı, tebeşir, kum gibi yabancı cisimleri veya yukardaki maddede adları geçenlerden gayri diğer fosfatları ihtiva etmeyecektir.

Madde 339 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Hamur kabartma tozları ile mayaların ambalajları üzerinde, fabrikasının adı, adresi, tanıtıcı işareti, net miktarları, yapılış tarihleri ve kullanma nisbetleri açık ve okunaklı bir surette yazılı bulunacaktır.

KISIM : III**Bozulmuş, Taklit Veya Tağşiş Edilmiş Mayalar ve Hamur Kabartma Tozları****Madde 340 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)**

Mayalar ve hamur kabartma tozları aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- 335 ve 336 ncı maddelerde belirtilen vasıf ve şartlara uymayan,
- 338 inci maddede gösterilen kimyasal cisimleri ihtiva eden veya zararsızda olsa yabancı maddeler katılmış olanlar,
- 339 uncu maddeye aykırı bulunan mayalar ve hamur kabartma tozları.

Madde 341 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Mayalar ve hamur kabartma tozları aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- Acımış, kokmuş, küflenmiş, kirlenmiş veya sair suretlerle bozulmuş olanlar.
- Tefessüh yapan mikroorganizmalar ile patojen bakterileri ihtiva edenler.

Madde 342 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

İçine her ne amaçla olursa olsun zehirli bir madde katılmış olan mayalar ve hamur kabartma tozları, sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 343 – (Değişik: 27/10/1972 - 7/5274 K.)

Muayene ve tahlil için laboratuvara gönderilecek numune miktarı, orijinal ambalajlı olmak şartıyla en az 100 gram olacaktır.

ONBEŞİNCİ BÖLÜM**Ballar****Madde 344 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)**

Bal; bal arılarınca (Apis mellifica) bitki nektarlarında ve bitkilerin diğer kısımlarında bulunan tatlı özuların toplanıp, vücutlarındaki özel maddeler yardımı ile işlenerek kovanlardaki tabii veya suni peteklerin gömeçlerine depo edilen ve orada olgunlaşan tatlı bir üründür.

Madde 345 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Bal, menşesine ve elde edilişine göre sınıflandırılır.

A – Menşesine göre:

- Çiçek balı; arıların çeşitli zararsız bitkilerin çiçeklerinden elde ettikleri baldır. (Ihlamur balı, pamuk balı, yonca balı v.b. gibi)
- Salgı balı, arıların zararsız bitkilerin veya bazı böceklerin salgılarından elde ettikleri baldır. (Çam balı, yaprak balı v.b. gibi)

B –Elde edilmesine göre;

a). *Petekli ballar:*

I – Tabii petekli bal; arılar tarafından yapılmış peteklerin gömeçlerine doldurulmuş baldır.

II – Suni petekli bal; arıların suni petek gömeçlerine doldurdukları baldır.

Petekli balların gömeç ağızlarının sırlanmış ve gömeçlerin bozulmamış olması gereklidir.

b) Süzme bal; peteklerdeki balın oda sıcaklığında santrifüje edilmesiyle veya hiç bir işlem yapılmaksızın kendiliğinden ayrılmasıyla elde edilen baldır.

c) Baskı balı (Pres balı); peteklerin 45 °C ye kadar ısıtılarak veya ısıtılmadan mekanik usullerle sıkıştırılmasıyla elde edilen baldır.

Madde 346 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

45 °C den fazla ısıtılan balların, bal halinde gıda olarak satışı yasaktır. Bu ballar, ancak, diğer gıda maddelerinin yapımında kullanılmak üzere imalatçılara satılabilir.

Madde 347 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Çiçek balları; koku ve lezzeti kendine özgü, rengi açık sarı, sarı, koyu sarı, yeşil sarı ve esmere kadar değişiklik gösteren, kıvamı koyu ve görünümü saydam olan ballardır.

Bu ballarda anzimler ve polen bulunacak, rutubet en çok % 23, glikoz - fruktoz en az % 65, sakkaroz en çok % 5, kül en çok % 0,6 olacaktır.

Madde 348 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Salgı balları, koku ve lezzeti kendine özgü, rengi koyu, reçineli de olabilen ballardır.

Bu ballarda rutubet en çok % 23, glikoz - fruktoz en az % 60, sakkaroz en çok % 10, kül en çok % 1 olacaktır.

Madde 349 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Suda erimeyen katı maddeler miktarı; baskı ballarında % 0,5 ten, süzme ballarda % 0,1 den fazla olmamalıdır.

Madde 350 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Ballarda;

a) Asidite (100 gr. balın serbest asidini tadil için, sarfolunan normal alkalinin cm³ sayısı) 4 ü geçmemelidir.

b) Çöktürülen albümin miktarı Lund tüpünde 0,6 cm³ den az olmamalıdır.

c) Hidroksimetilfurfurol en çok 40 mg/kg olmalıdır.

d) Diastaz sayısı 8 den az olmamalıdır.

Madde 351 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Ballara dışardan yabancı şekerler, melas, pancar kaynamışı, nişasta, dekstrin, kitre zamkı, jelatin, gliserin, un, aroma ve suni tat verici maddeler, zararsız da olsa, herhangi bir yabancı madde ve muhafaza maddeleri katmak, boyamak ve yabancı bir madde ile berraklaştırmak yasaktır.

Madde 352 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Balların kapları üzerine bir etiket konulacak ve bu etikete; balın menşesineve elde edilme usulüne göre girdiği sınıf, hazırlayanın ad ve adresi, tanıtıcı işareti, net miktarı, hazırlandığı tarih ve seri numarası, elde edildiği bölge veya şehir isimleri açık ve okunaklı şekilde yazılacaktır.

Madde 353 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Petekli ballar dışındaki balların açık olarak satışı yasaktır.

Madde 354 – (Mülga: 18/4/1972-7/4324 K.)**Madde 355 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)**

Ballar tahammür etmeye başlamış, ekşimiş, küflenmiş, anormal koku ve lezzet peyda etmiş veya herhangi bir suretle bozulmuş ve kirlenmiş olmayacak; içinde yumurta ve yavru, canlı ve cansız parazitler, bunların parçaları, dışkısı ve benzeri kirlilikler ve sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunmayacaktır.

Madde 356 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Arıların zehirli bitkilerden aldıkları maddelerden dolayı yiyenlerde zehirlenme belirtileri gösteren ve deli bal, acı bal, tutar bal gibi adlar verilen balların satılması yasaktır.

Madde 357 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Ballar aşağıdaki hallerde taklit ve tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Üzerinde etiketi bulunmayan veya etiketi 352 nci madde hükümlerine uygun olmayan veya etiketinde gösterilen vasıf ve şartlara uymayan ballar.

b) 347, 348 ve 351 inci maddeler hükümlerine uymayan ballar.

c) 350 inci maddenin b, c ve d bentleri hükümlerine uymayan ballar.

d) 346 ncı madde hükümlerine aykırı olarak satılan veya 45 C° nin üstünde kaynatılmış ballarla karıştırılmış ballar.

e) Gömeç ağızları sırlanmamış veya gömeçleri bozulmuş petekli ballar.

Madde 358 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Ballar aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) 350 nci maddenin a bendine uymayan ballar.

b) 355 inci madde hükmüne uymayan ballar.

c) 356 ncı maddede belirtilen zehirleyici tesiri bulunan ballar.

Madde 359 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

İçine herhangi bir amaçla zehirli madde konmuş ballar, sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek derecede tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 360 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4324 K.)

Ballardan muayene ve tahlil için alınacak numune miktarı, orijinal ambalajı olanlarda bir adet; büyük ambalajlarla satılan ballarla petek ballarında en az 250 gr. dır.

Açık satılan ballardan alınan numuneler, temiz ve ağızları açılmayacak şekilde kapalı cam kavanozlara konur.

ON ALTINCI BÖLÜM

Şeker, Meyva Şekeri Şurubu - Glikoz - Şekerle Yapılan Yenilecek ve İçilecekler - Pektin - Jelatin - Hamur Tatlıları, Şekerli ve Şekersiz Börekler - Muhallebi ve Benzerleri, Aşure ve Benzerleri - Helvalar Pekmez ve Bulama - Boza ve Benzerleri - Pastalar ve Benzerleri

KISIM : I

Şeker

Madde 361 – Sadece şeker denilmekle, pancar veya şeker kamışından çıkarılıp kimya bakımından sakkarozdan ibaret olan ve ticaretle kelle, küp, kristalize ve pudra şeker şeklinde satılan şeker anlaşılır. Pancar veya kamış şekerinde fab

rikasyondan sonra kalabilen sarımtırak rengin örtülmesi veya giderilmesi için hususi yönetmeliğinde kullanılmasına müsaade edilen boyalardan birisinin az miktarda kullanılmasıyla şekerin boyanması veya beyazlaştırılması caizdir.

Şeker nevelerinde sakkaroz miktarı % 99 dan aşağı olamaz.

Madde 362 – Nöbet şekeri, ticari şekerin (sakkaroz) tasfiye ve usulüne göre billurlaştırılmasıyla elde edilmiş şekli olup hemen renksiz, şeffaf ve iri billurlar halinde, temiz, toz ve topraksız olmalı ve yabancı maddeler ihtiva etmemelidir.

KISIM : II

Meyva Şekeri

Madde 363 – Meyva şekeri: (Mütehavvil şeker şurubu, enterverti şeker şurubu) sakkarozun hidrolize edilmesiyle elde edilip kimya bakımından glikoz, fruktoz ve hidrolize olmıyarak kalabilen sakkaroz ve sudan ibaret madde anlaşılır.

Meyva şekerinde bulunabilecek su miktarı % 35 nispetini geçtiği takdirde buşekerin satıldığı kapta bulundurulacak etikette ihtiva ettiği su miktarının yazılı olması mecburidir. Meyva şekeri şurubuna muhafaza maddeleri konulması yasaktır.

KISIM : III

Glikoz

Madde 364 – Nişastanın asitlerle hidrolize edilmesiyle elde edilen ve içinde glikoz, dekistrin, su ve cüzi miktarda maden tuzları bulunan maddeye glikoz (glikoz şurubu üzüm şekeri, mısır şurubu, nişasta şurubu, fekül, patika) denir. Bu madde ticarete toz veya çok katı kitle veya şurup halinde satılır.

Glikozun toz halinde (kristalize) olan nevi hamen renksiz, çok katı kitle ve şurup halinde olanları hafif sarımtırak renkte olabilir de görünüşlerinin berrak olması şarttır. Toz halinde olanların da glikoz miktarı (anidri glikoz hesabıyla) % 95 ten, çok katı kitle halinde olanların da % 60 dan ve şurup halinde olanların da % 30 dan aşağı bulunmamalıdır.

Glikoz şurubunda muhafaza maddesi olarak bir kiloda 40 mg. geçmemek üzere sülfüra asit bulunması caizdir.

KISIM : IV

Şekerle Yapılan Yenilecek ve İçilecek Şekercilik Çeşitleri

A – Akide şekeri ve benzerleri (Akide şekeri, bergamot şekeri, nane şekeri, loğusa şekeri, karamela):

Madde 365 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)

Akide şekeri ve benzerleri; adi şekerin (Sakkarozun) sitrik veya tartarikasit veya potasyum bitartarat (Kremdötartr) ilavesiyle kestirilmesi ve içine muhtelif meyve özleri marmelat çiçek aksanı, kokulu maddeler, zararlı olmayan tabii veya suni esanslar, kahve veya kakao, fındık, fıstık, badem, ceviz gibikuru meyveler, süt, süt tozu, süt yağı, vasıfları bu Tüzükte belirtilmiş bit-kisel margariner, asit sitrik, asit askorbik, asit tartarik gibi zararsız organik asitler ve hususi yönetmeliğinde kullanılmasına müsaade edilen boyalardan biri ile hafifce boyanmasından sonra el veya makine ile kesilip hususi şekil verilerek ya olduğu gibi veya kağıt, alüminyum veya kalay gibi madeni yapıklara yahut bu Tüzükte vasıfları belirtilen ve şekerlerin sarılmasına uygun diğer ambalaj maddelerine sarılarak satılan şekerlerdir.

Madde 366 – Akide şekeri ve benzerleri adi şekerle (sakkarozla) yapılır. Ancak sakkaroz ve glikozla karışık olarak veya tamamen glikozla yapıldıkları takdirde bunların ambalajlarının veya satıldıkları kapların üzerinde (glikozla yapılmıştır) ibaresi yazılır veya bir etiket konur.

Madde 367 – Sadece şekerle (sakkarozla) yapılmış akide şekeri ve benzerlerinde mecmu şeker miktarı (sakkaroz hesabıyla) 98 den aşağı olamaz.

B – Fondan:

Madde 368 – Fondan: Şeker şurubunun (sakkaroz şekeri) kaynatılarak sitrik veya tartarik asit veya krem dö tartr ile kestirilmesi ve süsature edilmesiyle elde edilen yumuşakça kıvamda gayet ince zerrelili, ya sade veya içine yaş ve kuru meyva aksanı, marmelat, meyva ezmeleri, kahve, kakao, zararsız tabii veya suni meyva veya çiçek esansları, vanilya veya vanilin, lokum, katılarak ve yönetmeliğinde kullanılmasına müsaade edilen boyalardan herhangi birisiyle hafifçe boyanarak el veya kalıpla hususi şekil verilmiş olan müstahzarlar anlaşılır.

Bu maddenin veya içine katılmış diğer maddelerin imalinde kısmen veya tamamen glikoz kullanıldığı takdirde bu hususun satıldığı kaplar üzerinde bulundurulacak etikette yazılı olması mecburidir.

C – Şekerleme:

Madde 369 – Şekerleme armut, elma, incir, kayısı, badem, kestane, turunç gibi meyvaların ve kabuklarının veya fındık, fıstık, badem, ceviz, hindistan cevizi gibi kuru meyvaların şekerle kaynatılmasıyla yapılmış müstahzar anlaşılır. Sanat icabı olarak imal esnasında meyva veya kabukların zararsız tabii veya suni esanslar ile kokulandırılması ve kullanılmasına müsaade edilen boyalardan herhangi birisiyle hafifçe boyanması caizdir. Bunların imalinde glikoz kullanıldığı takdirde bu hususun satıldıkları kaplarda bulundurulacak etikette yazılması mecburidir.

Madde 370 – Şekerleme çeşitlerinin sarılmasında kullanılacak alüminyum veyakalay yapraklarının saf alüminyum veya kalay olması mecburidir.

D - Lokum:

Madde 371 - (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Lokum, şeker şurubunun (sakkarozun) sitrik veya tartarik asit veya krem dö-tarlar ile kestirilip nişasta ile usulüne göre pişirilmiş ve içine meyva aksanı, meyva usaresi, bazı çiçeklerin yaprakları, zararsız tabii veya suni esans- lar, sakız, fındık, fıstık, ceviz, hindistancevizi gibi kuru meyvalar veya kaymak ilavesiyle satılan veya icabına göre kullanılmasına özel talimatnamesinde müsaade edilmiş olan boyalardan herhangi birisiyle hafifçe boyanan müstahzar anlaşılır.

Lokum kütlesinde su miktarı % 17 den fazla, mecmu şeker miktarı mürci şeker hesabıyla % 83 den az ve kuru meyvalı çeşitlerinde kuru meyva miktarı % 15 den az olamaz.

Madde 372 – Lokum çeşitleri şekerle (sakkarozla) yapılır. Ancak bunların imalinde glikoz kullanıldığı takdirde bu hususun satıldığı kaplarda bulundurulacak etikette açık ve okunaklı bir şekilde (glikozla yapılmıştır) ibaresinin yazılı olması mecburidir.

E – Badem şekeri ve benzerleri:

Madde 373 – Badem şekeri ve benzerleri (sade badem şekeri, vanilyalı badem şekeri, yıldızlı drajeler, portakal, kişniş şekerleri...) tatlı çiğ veya kavrulmuş iç bademin usulüne göre şeker ve bir miktar nişasta ile kaplanmasıyla hazırlanan müstahzar olup vanilyalı badem çeşitlerinde bu tabakanın içine vanilin ve kullanılmasına müsaade edilen boyalardan herhangi birinden cüzi miktarda ilave edilmesive teknik icaplara göre dış sathının asit istearik, talk ve parafin gibi maddelerle parlatılmasıyla elde edilir. Yıldızlı draje çeşitlerinde dış tabaka kalayveya alüminyum tozu ile yıldızlanır. Portakal veya kişniş şekeri, tıpkı bademşekeri gibi olup bunun iç kısmı portakal ve turunç kabuğundan veya kişniş tanesinden ibarettir.

Madde 374 – Badem şekeri çeşitlerinde tatlı badem yerine acı badem, kayısı veya zerdali çekirdeği kullanmak yasaktır.

Madde 375 – Badem şekerinde badem nispeti % 45 ten, şeker nispeti % 43 ten az, şeker tabakasının nispeti % 55 ten fazla, ve vanilyalı badem şekerinde debadem nispeti % 30 dan az ve şeker tabakasının nispeti de % 66 dan fazla olmamalı ve yıldızlı draje çeşitlerinde kullanılacak kalay ve alüminyum tamamiylesaf bulunmalıdır.

F – Badem ezmesi ve benzerleri:

Madde 376 – Badem ezmesi ve benzerleri: Tatlı iç badem, fındık veya çamfistiğinin kabuklarının ayıklanması, haşlanıp ezilmesi ve usulüne göre şeker veteknik icaplar dolayısıyla az miktarda nişasta veya lokum hamurunun katılmasından sonra yoğurulup hazırlanmasıyla elde edilen müstahzarlardır.

Bu maddeye kakao ilave edilebileceği gibi yaş veya kuru meyva aksamı, hindistan cevizi kabuğu tozu, zararsız tabii veya suni meyva esansları katılmasına icabına göre kullanılmasına özel yönetmeliğinde müsaade edilmiş olan boyalardan birisiyle hafifçe boyanması da caizdir.

Madde 377 – Badem şekeriyle badem ezmesinin imalinde şeker yerine kısmen veya tamamen glikoz kullanıldığı takdirde bu hususun satıldıkları kaplarda bulundurulacak etiketlerinde açık olarak yazılması mecburidir.

Madde 378 – Badem ezmesi ve benzerlerinin, yapıldıkları kuru meyvadan başkacins ve kuru meyva ile yapılması, içlerine un, sair hububat ve sebze nişastaları vesair ağırlaştırıcı maddeler katılması ve nitro benzol ve benzeri zararlı maddelerle kokulandırılması yasaktır.

Madde 379 – Badem ezmesi ve benzerlerinde su miktarı % 10 dan mecmu şeker miktarı da sakkaroz hesabıyla % 70 ten fazla olmamalıdır.

G – Badem kurabiyesi:

Madde 380 – Badem kurabiyesi: Tatlı badem, şeker ve yumurta akı ile usulüne göre yapılıp hususi şekil verilen ve fırında pişirilmiş olan müstahzardır.

Badem kurabiyesine sair kuru yemiş ezmeleri, un, hububat ve kuru sebze nişastalarıyla sair yabancı maddeler katılması ve bunun nitro benzol gibi zehirli maddelerle kokulandırılması yasaktır.

Madde 381 – Badem kurabiyelerinde şeker miktarı % 60 dan fazla ve protein miktarı % 12 den az olmamalıdır.

H – Reçel, marmelat, şurup:

Madde 382 – Yaş veya kuru meyvaların kabuk veya içlerinin veya bazı çiçeklerin veya yapraklarının mahalli usul ve adetlere göre, sadece şeker, şeker ve glikoz karışığı veya sadece glikozla veya meyva şekeri ile muayyen bir koyuluğakadar kaynatılmasıyla hazırlanan maddeye reçel denir.

Bir veya bir kaç çeşit meyvanın karışığının ezilmiş olarak sadece şeker, şekerle karışık glikoz veya sadece glikozla beraber uzun müddet pişirilmesiyle hazırlanan maddeye de marmelat denir.

Teksif edilmiş veya ezilmemiş meyva usarelerinin sıcak veya soğuk şeker, şeker ve glikoz karışığı ile kaynatılmasıyla hazırlanan maddeye ise şurup denir.

Turunçgil meyvalarından yapılan şuruplara kabuk aksanı veya rendesi konulması ve portakal şurubuna az miktarda sitrik asit katılması caizdir.

Madde 383 – Reçel, marmelat ve şuruplara kıvam vermek üzere pektin kullanılması ve marmelatlarla özel yönetmeliğinde yazılı muhafaza maddelerinden belli miktarda katılması caizdir.

Madde 384 – Şekerleşmiş, reçel, marmelat ve şurupların ıslah edilmeden satılması ve bunlara jelatin, jeloz, zamk ve nişai maddeler katılması yasaktır.

Madde 385 – Suni, uzvi asitler ile veya jelatin ve jelozla veya zararsız da olsa tabii veya suni esanslar ile yapılmış olan şurupların satılması yasaktır.

Madde 386 – (Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.)

Reçel çeşitlerinde meyve miktarı veznen üç kısımda bir kısımdan az; reçelin, meyve hariç şurup kısmında su miktarı % 40 dan fazla; mecmu şeker miktarı, sakkaroz hesabıyla % 60 dan az olamaz.

Gül reçeline konacak gül miktarı tahdide tabi değildir.

Marmelatda su miktarı % 45 den, mecmu şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 50 den fazla olamaz.

Şuruplarda su miktarı % 40 dan fazla, mecmu şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 60 dan az olamaz.

İ - Pelte:

Madde 387 – Pelte: Bazı meyvaların veya usarelerinin su ve şekerle pişirilerek koyuca bir kıvama getirilmesiyle elde edilen müstahzardır.

Bazı meyvaların usaresinin pelte kıvamına getirilmesi mümkün olmadığı takdirde, bunlara bir miktar taze elma veya ayva usaresi veya pelteleştirmek hassasına malik diğer başka cins meyva usaresi veya pektin katılması ve kullanılmasına özel yönetmeliğinde müsaade edilmiş olan belli cins ve miktarda muhafaza maddeleri konulması caizdir. Jelatin, jeloz, zamklar ve nişai maddeler ve herhangi madeni asit katılması yasaktır.

Peltelerde mecmu şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 50 den aşağı olmamalıdır.

Madde 388 – Reçel, marmelat, şurup ve peltelerin konulup satıldıkları kap- lar veya ambalajları üzerine amilinin adı, tanıtıcı işaretleri, maddenin net miktarı, yaş veya kuru meyvedan veya usarelerinden yapıldığı ve imallerindesafi şekerle veya safi glikozla veya bunların karışığı ile yapıldığını gösteren açık ve okunaklı bir etiket konur. Bu etiketler üzerinde yapıldıkları meyvaların resimlerinin bulunması caizdir.

KISIM : V

Pektin

Madde 389 – Pektin; elma cinsinden muhtelif meyvalarla turunçgillere ait meyvalardan veya bunların usareleriyle kabuklarından hususi usuller ile çıkarılıp reçel, pelte ve marmelatlarla kıvam vermeğe yarıyan ve suda eriyen maddeye denir.

Pektin toz veya mayi halinde olmak üzere iki türdür: Mayi halindeki (% 5 saf toz pektini havi mahlül) pektinin rengi açık esmer renkten daha koyu ve görünüşü bulanık olmamalı ve bir kısım mayi pektin 3 - 4 kısım % 60 şeker mahlülü ile karıştırılıp ağıza alındıkta boğazda kuru meyva yenmesinden husule gelen tada benzer taddan başka bir his husule getirmemelidir.

Madde 390 – Toz pektine jeloj, jelatin, zamklar ve nişai maddeler ile diğer yabancı maddelerin karıştırılması yasaktır. Pektinde kül miktarı % 12 den ve kuru maddede protein miktarı % 2 den fazla olmamalı, gerek mayi ve gerekse toz pektin hiç bir madeni asidi ihtiva etmemelidir.

Mayi pektinde muhafaza maddesi olarak bir kiloda 2 Gr. benzoat veya 1,7 Gr.asit benzoik veya 0,5 Gr. sülfüro asit konulması caizdir. Bu takdirde kullanılan muhafaza maddesinin cins ve miktarı maddenin ambalajı üzerinde bulundurulacak olan etiketinde amilinin isim ve adresi ve tanıtıcı işareti ile maddenin pelteleştirilme kudret ve kullanım tarzının yazılması mecburidir.

KISIM : VI

Jelatin

Madde 391 – Reçel, şurup, marmelat ve pelteden başka diğer şekerli veya şekerli yiyeceklere kıvam vermek üzere kullanılan maddeye jelatin denir. Jelatin, hususi surette tasfiye edilmiş kokusuz ve hemen lezzetsiz, şeffaf görünüşte, renksiz veya pek hafif sarımtırak renkte olmalı ve madeni hiç bir zehiri ihtiva etmemelidir. Jelatine hususi yönetmeliğinde gösterilen cins ve miktardan başka muhafaza maddeleri katılması yasaktır.

KISIM : VII

Hamur Tatlıları, Şekerli ve Şekerli Börekler ve Benzerleri, Pasta ve Benzerleri, Mahallebi ve Benzerleri

Madde 392 – Hamur tatlıları, şekerli veya şekerli börekler ve benzerleri, pastalar ve benzerleri, mahallebi ve benzerleri, aşure ve benzerleri, esas iptidai maddeleri un, irmik, nişasta, pirinç veya pirinç sübyesi, şeker, yağ veyumurtadan ibaret olup, iç veya bazı çeşitlerinde üstüne çeşit veya sanat icapolarak kakao, krem, fındık, fıstık, ceviz, badem, hindistan cevizi tozu, yaş veya kuru meyva aksanı, peynir, et kıyması, vanilya, vanilin, safran ve benzerleri gibi koku veya renk verecek maddeler konulan, fırında veya yağda kızartıl-mak suretiyle veya diğer surette pişirilerek hazırlanan yiyecek maddeleridir.

Madde 393 – Hamur tatlıları ile böreklerin, pastaların, diğer sütlü veya sütsüz, şekerli veya şekerli yiyeceklerin imalinde kullanılacak bütün iptidai maddelerin bu Tüzükte bu maddeler için tesbit edilmiş bulunan vasıfları haiz olması şarttır.

Madde 394 – Gerek fırında pişirilen ve gerekse tavada yağ ile kızartılan vegerekse sair surette pişirilen hamur tatlıları, börekler, pastalar, mahallebi ve benzerlerine verilen isimlerle dış görünüş ve diğer vasıfları bu maddelerin imalinde süt yağı, süt kreması, yumurta, bal, şeker, kullanılmış olduğu fikriniverdiği takdirde bu yiyecek maddelerinin münhasıran bu nevi iptidai maddelerle yapılmış olması mecburidir. Bu gibi maddelerin imalinde ucuzluk veya sanat icabı olarak süt yağı yerine vasıfları bu Tüzükte tesbit edilmiş bulunan diğer yemeklik nebati veya hayvani yağlar kullanıldığı takdirde kullanılan yağın cinsinin, yiyeceklerin konulduğu kaplarda bulundurulacak etiketlerde yazılı olması mecburi olduğu gibi imalinde şeker, şekerle karışık glikoz veya sadece glikoz kullanıldığı takdirde bu hususun da ayrıca yazılması şarttır.

Madde 395 – Mahallebi ve benzerleri sütlü yiyecekler (mahallebi, kazandibi mahallebi, sütlaç, keşkül...) süt, şeker, pirinç, pirinç sübyesi, pirinç unu veicabına göre nişasta ile yapılırlar. Bu çeşit sütlü yiyeceklerde şeker miktarı (sakkaroz) % 18 den ve süt unsurları topluluğunun tekabül ettiği süt miktarı da % 45 ten ve aşure ve benzerleri sütsüz şekerli yiyeceklerde de şeker miktarı (sakkaroz) % 18 den az olmamalıdır.

Madde 396 – Mahallebi ve benzeri sütlü yiyecekler ile aşure ve benzerlerine şeker yerine glikoz konulması yasaktır.

Madde 397 – Her çeşit hamur tatlıları, börekler, pastalar, mahallebi ve benzerleri gibi sütlü yiyeceklerin zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanması yasaktır. Ancak zerdenin yalnız safranla boyanması caizdir.

KISIM :VIII
Helvalar ve Benzerleri

A – Tahin helvası:

Madde 398 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)

Tahin helvası; kabukları çıkarılmış susam tanelerinin kavrulduktan sonra hususi değirmenlerde ezilmesiyle elde edilen ve tahin denilen koyu kıvamlı yağlı maddenin, şeker, asit sitrik, asit tartarik ve çöğen köklerinin kaynatılmış suyu ile beraber pişirilerek hazırlanması sonucu elde edilen yiyecek maddesine denir.

Tahin helvası, sade olarak yapılabildiği gibi içine kakao, fındık, fıstık, ceviz gibi kuru meyveler ve sakız ile koku vermek üzere vanilin ve tabii esanslar katılmasıyla şeker veya glikoz yahut bunların karışımı ve pekmez ile de yapılabilir.

Tamamen şekerle yapılan helvaların etiketi üzerinde (Şekerle yapılmıştır), tamamen glikozla yapılanlarda (Glikozla yapılmıştır) şeklinde yazılması, glikoz, şeker veya pekmez karışımı ile yapılanlarda ise, bunların ne oranda karıştırıldığının belirtilmesi zorunludur.

Madde 399 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)

Yalnız şekerle yapılmış tahin helvalarında şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 45 den, glikoz ile yapılmış tahin helvalarında glikoz miktarı susuz glikoz hesabıyla % 45 den fazla ve her iki çeşit helvalarda kül miktarı % 2 den çok olmamalı, sağlığa zararsız da olsa, yabancı ve ağırlaştırıcı herhangi bir maddeyi ihtiva etmemelidir.

Ceviz, fındık, fıstık ve badem ile karışık olarak yapılan helvalarda şeker miktarı bu maddeler çıkarıldıktan sonra safi helva kütlesi üzerinden yapılır.

Madde 400 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)

Tahinde asidite derecesi en fazla % 8 olacak ve acılık (Kreiss) menfi bulunacaktır.

Asidite derecesi doğrudan doğruya maddenin kendisi üzerinden tayin edilir.

B – Koz, susam ve kağıt helvaları:

Madde 401 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)

Koz helvası; kırılmış, ayıklanmış ceviz, fındık fıstık gibi yağlı kuru meyvelerle, yeteri kadar çöğen suyu ve yumurta akının sakkaroz veya glikozla pişirilmesiyle;

Susam helvası; ayıklanmış susam tanelerinin şeker veya glikozla pişirilmesiyle;

Kağıt helvaları; nişasta hamurunun hususi şekilde tabaka halinde pişirilmesi ve aralarına koyu sakkaroz veya glikoz şurubu, fındık, fıstık veya ceviz gibikuru meyvelerin konulmasıyla yapılan yiyeceklerdir.

Madde 402 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322K.)

Koz, susam ve kağıt helvalarına, glikoz ve sakkaroz şekerlerinden başka herhangi tadlandırıcı bir maddenin katılması, boyanması sağlığa zararsız da olsabu Tüzükte belirtilenlerin dışında herhangi bir maddenin katılması yasaktır.

C – İrmik ve un helvaları, un kurabiyeleri, pandispanya ve çay bisküvileri (Kuru pasta) ve benzerleri:

Madde 403 – (Değişik:18/4/1972 - 7/4322 K.)

İrmik ve un helvaları; un ve irmiğin yağ, şeker, su veya sütle sade olarak yahut içine badem, fındık, fıstık, ceviz gibi kuru meyvelerin karıştırılması suretiyle pişirilerek yapılan yiyecek maddeleridir.

Un kurabiyeleri, pandispanya, çay bisküvileri ve benzerleri de yine un, yağ, şeker, yumurta, süt veya suyla hazırlanan ve hususi şekil verilip fırında pişirilmiş olan yiyecek maddeleridir.

Bu yiyeceklerde kullanılan her türlü ilkel maddelerin, bu Tüzükte kendileri için tespit edilmiş bütün vasıfları haiz olması şarttır. İmallerinde kullanılan yağın nevinin (Tereyağı, margarin v.s. gibi) ve yumurtalı olup olmadığının etiketi üzerinde belirtilmesi zorunludur.

Madde 404 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)

Helva ismi ile satılan bütün helvalarla, kurabiye, pandispanya ve benzerlerinde şeker yerine glikoz konulması ve zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanmaları yasaktır. Ancak tahin, koz, susam ve kağıt helvalarıyla bisküvilerde, sanat icabı glikoz kullanılabilir. Bu takdirde kullanılan glikoz miktarının etikette belirtilmesi zorunludur.

Madde 405 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)

Pandispanyalarda su miktarı % 30 dan fazla ve şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 20 den az olmayacaktır.

KISIM : IX

Pekmez ve Bulama

Madde 406 – Pekmez, bulama: Üzüm ve emsali şekerli meyvalar usarelerinin mahalli usul ve adetlere göre kaynatılarak koyulaştırılması suretiyle elde edilen koyu renkli ve koyu kıvamdaki maddeye pekmez ve usaresinin daha ileri derecede koyulaştırılması suretiyle hazırlanan katıca kıvamdaki maddeye de bulama denir.

Madde 407 – Pekmezin + 15 santigrattaki kesafeti 1,300 den, mecmu şeker miktarı glikoz hesabıyla % 60 dan az, kül miktarı % 3,5 dan ve asidite derecesi % 8 den fazla, bulamalarda mecmu şeker miktarı glikoz hesabıyla % 70 den az ve kül miktarı % 3,5 dan fazla olmamalıdır.

Madde 408 – Pekmez ve bulamalara hariçten şeker, glikoz ve her nevi muhafaza maddeleri, yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılması yasaktır. Bulamalara sanat icabı olarak bir miktar yumurta sarısı ve akı katılması caizdir.

KISIM : X

Boza

Madde 409 – Boza; darı, mısır veya pirincin ezilmesi, kabuk kısımlarından ayrılması, su katılarak pişirilmesi ve süzülükten sonra hafifçe tahammür ettirilmesi ve şeker ilavesi suretiyle hazırlanan beyaz krem rengine, koyuca kıvamda, tatlı veya tatlı ekşimtırak lezette olan içilecek maddeye denir.

Bozaya hariçten un, sair nişai maddeleri, glikoz katılması yasaktır.

Madde 410 – Bozada mecmu şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 15 gramdan az, asidite derecesi veznen % 4 den fazla olmamalıdır.

KISIM : XI

Şeker, Şekercilik Mamulâtı ve Şekerle Yapılan Yenilecek ve İçilecekler Hakkında Müşterek Hükümler

Madde 411 – Şeker, şekercilik mamulâtı ve şekerle yapılan yenilecek ve içileceklere şeker yerine sakkarin, dülsin, glüsin, sükramin (sakkarinat damonyak), kristalloz (sakkarin dö sut gibi) suni tad verici kimyevi maddelerin katılması yasaktır.

KISIM : XII

Bozulmuş, Taklit veya Tağşiş Edilmiş, Şeker, Meyva Şekeri, Glikoz, Şekerle Yapılan Yenilecek ve İçilecek Maddeler, Pektin, Jelatin, Hamur Tatlıları, Şekerli ve Şekersiz Börekler ve Benzerleri, Mahallebi ve Benzerleri, Aşure ve Benzerleri, Helvalar ve Benzerleri, Pekmez ve Bulama, Boza

Madde 412 – Şeker, meyva şekeri, glikoz, şekerle yapılan yenilecek ve içilecek maddeler (şekercilik çeşitleri), pektin, jelatin, hamur tatlıları, çay bisküvitleri ve pandispanyalar, börekler, mahallebicilik çeşitleri, her nevi helvalar, pekmez, bulama ve boza ile bunların yapılmasında yardımcı olarak kullanılan diğer iptidai maddeler aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Bu Tüzük hükümlerine göre taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılmış olanlar,
- b) İmallerinde şeker yerine sakkarin, dülsin, sükramin, kristalloz ve benzerleri gibi suni tad verici maddeler kullanılmış olanlar,
- c) Bu Tüzük hükümlerine uygun vasıflarda etiketi olmıyanlar ile muhteviyatı etiketlerinde yazılı vasıf ve izahlara uygun bulunmıyanlar,
- d) İmallerinde tatlı badem yerine acı badem, kayısı, zerdali ve benzeri meyvaların çekirdekleri kullanılmış olan badem ezemleri, badem şekeri ve benzerleri gibi şekercilik mamulatu,
- e) İçlerine sanat veya çeşit icabı bakımından konulmaları lazım gelen maddelerden başka yabancı maddeler, jelatin, jelo, zamklar, nişai maddeler, sair koyulaştırıcı maddeler katılmış olan her türlü şekerli yenilecek ve içilecek maddeler ve suni olarak yapılan şuruplar,
- f) Usaresi alınmış meyvalar veya posalarıyla yapılmış her nevi reçel, marmelat, pelte veya şuruplarla kuru meyvalarla yapıldığı halde yaş meyva ile yapılmıştır diye satılan veya etiketlerinde bu husus bildirilmeyen her nevi reçel, marmelat, şuruplar, pelteler ve şekerlenmiş reçel, marmelat ve şuruplar,
- g) Çok esmer renkte ve 388 inci maddede tarif edildiği tarzda şekerli su ile ağıza alındığı vakit gayritabii tadda olan veya ihtiva ettiği toz pektin miktarı % 5 ten aşağı nispette olan mayi pektinlerle kül miktarı % 12 den ve kuru maddede protein miktarı % 2 den fazla olan pektinler,
- h) **(Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)** İmallerinde süt yağı kullanılmadığıhalde (Süt yağı ile yapılmıştır) diye satılan veya hangi nevi yağ ile yapıldığı bildirilmeyen her nevi pasta, şekercilik çeşitleri, pandispanya, çay bisküvileri, hamur tatlıları, börek ve benzerleri yiyecek maddeler,
- i) Yumurta ile yapıldığı ve içlerine yumurta konulduğu zehabını vermek üzere zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanmış olan pasta, pandispanya, çaybisküvitleri, hamur tatlıları, börek ve benzerleri gibi yiyecek maddeleri ile, safran yerine zararsız da olsa başka bir boya ile boyanmış olan zerdeler.
- j) Glikozla veya glikozla karışık şekerle yapılmış olduğu halde safi şekerle yapılmıştır diye satılan veya etiketinde bu husus bildirilmeyen tahin helvaları ile diğer helvalar ve içine hariçten şeker, glikoz ile zararsız da olsa her nevi muhafaza maddeleri yabancı ve ağırlaştırıcı maddeler katılmış olan pekmez ve bulamalar.
- k) **(Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.)** Su miktarı % 30 dan fazla, şeker miktarı % 20 den az ve yumurtalı olduğu etiketinde belirtildiği halde yumurta miktarı kuru madde üzerinden 100 gr. dan aşağı olan pandispanyalar,
- l) Sakkaroz miktarı % 99 dan az olan kelle, küp, kristalize, pudra şekerleriyle terkindeki su miktarı % 35 ten fazla olduğu halde, bu husus etiketinde bildirilmemiş olan meyva şekerleri veya glikoz miktarı; toz olan çeşitlerinde % 95ten çok katı kitle halinde olanlarında % 60 dan ve şurup halinde olanlarında % 30 dan aşağı olan glikozlar,

m) (**Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.**) Sakkaroz miktarı % 98 den aşağı olan akide şekeri ve benzerleri; lokum kitlesinde su miktarı % 10 dan fazla, mürceşeker miktarı % 90 dan az, kuru meyveli çeşitlerinde kuru meyve miktarı % 15 den az olan lokumlar; badem nispeti % 45 den az ve şeker tabakası nispeti % 55 den fazla ve şeker miktarı % 43 den az olan badem şekerleri; badem nispeti % 30dan az, şeker tabakası nispeti % 66 dan fazla olan vanilyalı badem şekerleri; su miktarları % 10 dan, şeker miktarı % 70 den fazla olan badem ezmesi ve benzerleri; şeker miktarı % 60 dan fazla ve mecmu protein miktarı % 12 den az olanacı badem kurabiyeleri; içindeki meyve miktarı 3 kısımda bir kısımdan az, su miktarı % 40 dan fazla, mecmu şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 60 dan az olanreçeller; su miktarı % 40 dan, mecmu şeker miktarı % 50 den fazla olan marmelatlar; su miktarı % 40 dan fazla, mecmu şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 60 dan az olan şuruplar; mecmu şeker miktarı % 50 den az olan pelteler.

n) Şeker miktarı % 18 den, süt miktarı % 45 ten az mahallebi ve benzerleriyle şeker miktarı % 18 den az olan aşure ve zerdeler,

o) (**Değişik: 18/4/1972 - 7/4322 K.**) Şeker miktarı % 45 den, kül miktarı % 2den fazla tahin helvalarıyla kesafeti 1,30 dan, mecmuu şeker miktarı glikoz hesabıyla % 60 dan az ve kül miktarı % 3,5 dan, asidite derecesi % 8 dereceden fazla olan pekmezler, mecmuu şeker miktarı glikoz hesabıyla % 70 az den kül miktarı % 3,5 dan fazla bulamalar,

p) Şeker miktarı sakkaroz hesabıyla % 15 den az, asidite derecesi % 4 den fazla olan bozalar .

Madde 413 – Şeker, meyva şekeri glikoz, şekerle yapılan yenilecek ve içilecek maddeler (şekercilik çeşitleri), pektin, jelatin, hamur tatlıları, pandispanya, pasta, çay bisküvitleri, börekler, mahallebicilik çeşitleri, her nevi helvalar, pekmez, bulama ve boza aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) Bu Tüzük hükümlerine göre sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılan iptidai maddelerle yapılmış olanlarla, tahallül etmiş küflenmiş, kurtlanmış, avarya olmuş, fena, koku peyda etmiş, acımış, ekşimiş veya sair suretlerle tegayyür etmiş ve kirlenmiş olanlar,

b) İmallerinde sağlığa zararlı olan tabii veya suni esanslar veya uzvi veyamadeni asitler veya özel yönetmeliğinde kendileri için kullanılmalarına müsaade edilmiş olanlardan başka veya fazla miktarda boya veya başka cins veya belli miktardan fazla muhafaza maddesi katılmış olanlar,

c) Kurşun vesair zehirli maddelerle karışık kalay veya alüminyum ile, yaldızlanmış draje badem şekeri ve benzerleriyle kurşun vesair zehirli maddeleri havi kalay ve alüminyum yapraklara sarılmış şekerleme ve benzerleri,

d) Madeni veya organik zehirli maddeleri havi jelatinler ile bulanık görünüşte, fena kokulu, bozulmuş, boyanmış veya özel yönetmeliğindeki belli miktarlardan fazla muhafaza maddesini havi jelatinler,

e) İçilmeye elverişli olmıyan su ile yapılmış bozalar.

Madde 414 – İçlerine her ne maksatla olursa olsun madeni veya uzvi zehirli bir madde katılmış olan şeker, meyva şekeri, glikoz, şekerle yapılan yenilecek ve

içilecek maddeler (şekerçilik çeşitleri) pektin ve jelatin, hamur tatlıları, pandispanya, pasta, çay bisküvitleri, bökler, muhallebicilik çeşitleri, hernevi helvalar, pekmez, bulama ve boza sağlığı hafif veya ağır surette ihlaledecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 415 – Muayene ve tahlil için laboratuvarlara gönderilmek üzere alınacak örnek miktarı ağız imtizaçlı kapakla kapalı teneke kutu, cam kavanoz veya şişelere konulmak şartıyla şeker, şekerçilik, tatlıcılık, muhallebicilik, bökçilik, helvacılık mamulâtı ile pekmez, bulama ve bozadan açık olarak satılanlarından 150 gram ve hususi ambalaj içinde satılanları ile bu gibi yenilecek ve içileceklerin yapılmasında kullanılan iptidai maddelerden de 150 şergramdan aşağı olmamak üzere bir orijinal ambalajdan ve pekmez, bulama ve bozadan da 200 gramdan ibarettir.

ONYEDİNCİ BÖLÜM ⁽¹⁾

Sular ve Buzlar

KISIM : I

Sular

Madde 416 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

İçilen sularla, gıda maddelerinin hazırlanmasında ve yapılmasında, kişisel veya genel temizlik işlerinde kullanılan sular; kaynak (membra) suları, içme ve kullanma suları isimleri altında ikiye ayrılır.

A – Kaynak suları; jeolojik şartları uygun toprak derinliklerinde toplanan, bir çıkış noktasından sürekli olarak kendiliğinden akan ve 417 inci maddedekinitelikleri taşıyan sulardır.

B – İçme ve kullanma suları; toplumun içme ve kullanma (yemek yapma, temizlik ve benzeri) ihtiyaçları için kullandığı hijyenik sulardır. Bu suların özellikleri 424 üncü maddede belirtilmiştir.

Madde 417 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

Kaynak sularında aşağıdaki niteliklerin bulunması gereklidir:

- Hiç bir zaman bulanmamak üzere daima berrak, tortusuz, kokusuz ve renksiz olacaktır.
- Bu suların doğal olarak ihtiva edebilecekleri kimyasal maddelerin cins ve miktarları:

Sulfat (SO ₄)	Litrede 20	mg'ı
Klorür (Cl)	" 30	"
Florür (F)	" 1	"
Nitrat (NO ₃)	" 25	"
Demir(Fe)	" 0,3	"
Mangan (Mn)	" 0,1	"
Bakır(Cu)	" 1	"
Çinko(Zn)	" 5	"
Total organik madde miktarı vasatta (oksijen hesaba-bıyla) geçmiyecektir.	" 2	"

Bu sulara, nitrit, amonyak ve zehirli maddeler bulunmayacak, sertlik derecesi en fazla 10 Fransız derecesi ve pH 6,5 - 8,5 olacaktır.

(1) Tüzüğün orjinal metninde onaltıncı bölüm iken 4/6/1974 tarih ve 7/8369 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile onyedinci bölüm olarak değiştirilmiştir.

Bu Tüzük'ün yürürlüğe girmesinden önce, işletme ruhsatı verilen kaynak suları; toplam sertlik, organik, maddeler miktarı, klorür, nitrit ve amonyak değerleri bakımından bu tüzük hükümlerine tabi olup, ihtiva ettikleri diğer maddemiktarları bakımından bu hüküm dışındadırlar.

c) Bu suların kaynaklarından alınan numunelerin 1 cm³ ünde jeloz plakında 50 den fazla aerop bakteri, 100 cm³ ünde koliform üremeyecek ve içinde bulaşma ve kokuşmayı gösterir diğer bakterilerle patojen mikroplar, protozoerler, orustacealar bulunmayacaktır.

d) Radyoaktivite kontrolünü gerektiren hallerde radyoaktivite miktarları aşağıdaki sınırları geçemez:

Alfa vericiler, litrede en çok 1 pikoküri (picocurie),

Beta vericiler, litrede en çok 10 pikoküri (picocurie).

Madde 418 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

a) Kaynak suları işletmek isteyenler, yönetmelikte belirtilen esaslara uygun olarak önce Sağlık Bakanlığından tesis izni, sonra da sularını satabilmek için işletme ruhsatı almak zorundadırlar.

b) Kaynak sularının gerek beslenme bölgeleri, gerekse kaptaj yapıldıkları yerler, suyu her türlü kirlenmelerden koruyacak ve içine insan ve hayvan girmesini ve diğer suların karışmasını önleyecek şekilde ve Umumi Hıfzıssıha Kanununun 237 nci madesinde tarif edildiği üzere, himaye bölgesi ile sınırlandırılmış olacaktır.

c) Kaynak sularının, dışardan içerisine hiç bir şey sızmayacak tarzda sağlam ve suyun niteliklerini bozmayacak maddelerden yapılmış bir kaptaj tesisi içine alınması zorunludur. Kaptaj, isale ve depoların nitelikleri yönetmelikte gösterilen esaslara uygun olacaktır. ⁽¹⁾

Madde 419 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

Kaynak suları, ancak, kaynaklardaki veya kaynaklarından doğrudan doğruya özel borularla sevk edildiği ve nitelikleri bu Tüzük'ün 420 nci maddesinde belirtilen doldurma yerlerinde doldurularak satılabilir. Doldurma yerlerinde doldurulmuş kaplar içindeki suların başka yerlere taşınarak oralarda tekrar başka kaplara doldurulmak suretiyle satışa çıkarılması ve satışı yasaktır.

Kaynak sularının çıkış ve doldurma yerleri Belediye sınırları içinde olanlar belediyelerce, bunlardan biri veya her ikisi belediye sınırları dışındaki olanlar Sağlık Bakanlığı örgütlerince kontrol edilecek ve enaz üç ayda bir kaynaktan alınacak numuneler analize gönderilecektir.

Madde 420 – (Değişik: 25/7/1970 - 7/1127 K.)

Kaynak sularının doldurma yerlerinde, dışardan her türlü kirlenmeleri önleyecek şekilde doldurma, kapatma tesisleriyle su kaplarının yıkanması ve fenni temizliklerinin sağlanması için gerekli tertipler ve vasıtalar bulunacaktır.

Madde 421 – (Değişik: 25/7/1970 - 7/1127 K.)

Kaynak sularının doldurma yerine kadar akacağı veya doldurma yerinde konulacağı her türlü kap ve vasıtaların ve kapaklarının sağlığa zararlı olabilen veya bu suların niteliklerini bozan maddelerden yapılmış olmaması ve suların her türlü kirlenmelere karşı tamamiyle korunması şarttır.

(1) Bu madde ile ilgili yönetmelik 17/6/1974 tarih ve 14918 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

Madde 422 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

Kaynak sularının kaptajında, isalesinde, depolanmasında, doldurulmasında ve satışında uyulması gerekli zorunluluklar ve bunlara uyulmaması halinde alınması gereken tedbirlerle bu suların satışında kullanılacak kapların şekli ve üzerinde bulunması gereken yazı ve işaretler Yönetmelikte gösterilir.

(Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.) Kaynak ve maden suları, nitelikleri Yönetmeliğinde belirtilen, camdan ya da bu Tüzük'ün 680 - 685 inci maddelerinde kullanılmasına izin verilen diğer malzemeden yapılmış kaplar içinde satılırlar.

(Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.) Şişe, damacana ve galonların yıkanma, doldurulma ve kapsüllenmelerinin tam otomatik cihazla ve el değmeden yapılması, bunların alüminyumdan ya da bu Tüzükte kullanılmasına izin verilen bir maddeden yapılmış kapakla kapatılması, kapakların üzerine suyun sertlik derecesinin veadının kabartma olarak yazılması zorunludur. Kapaklar, bir kez kullanılır.

Damacanların yıkanması, temizlenmesi ve doldurulması yönetmelikte gösterilen esaslara göre yapılır. ⁽¹⁾

Madde 423 – (Değişik: 25/7/1970 - 7/1127 K.)

Kaynak sularının herhangi bir usulle niteliğini etkileyecek bir işleme tabi tutulması, diğer suların sun'i vasıtalarla niteliklerini ıslah ederek kaynak suyu adı altında satılması veya kaynak sularına katılması yasaktır.

B – İçme ve Kullanma Suları:

Madde 424 – (Değişik: 25/7/1970 - 7/1127 K.)

Toplumun içme ve kullanma suları:

- Gerektiğinde fenni usullerle temizlendikten sonra içilen veya kullanılan yeraltı suları,
- Ancak fenni usullerde temizlendikten sonra içilen veya kullanılan dere, nehir, göl, sarnıç ve diğer yerüstü suları,
- Fenni usullerle temizlenmiş ve uygun metotlarla demineralize edilmiş deniz suları,

Madde 425 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2234K.)

İçme ve kullanma sularının aşağıdaki niteliklerde olması gereklidir:

- Daima berrak, renksiz, kokusuz ve tartusuz olacaktır.
- Bu suların tabii olarak ihtiva edecekleri kimyasal maddelerin cins ve miktarları:

Kurşun (Pb)	Litrede	0,05 mg.
Arsenik (As)	"	0,05 "
Selenyum (Se)	"	0,01 "
Kadmiyum (Cd)	"	0,01 "
Siyanür (CN)	"	0,2 "
Florür (F)	"	1,5 "
Nitrat (NO ₃)	"	45,0 "
Bakır (CU)	"	1,5 "
Demir (Fe)	"	1,0 "
Mangan (Mn)	"	0,5 "
Çinko (Zn)	"	15,0 "
Sülfat (SO ₄)	"	400,0 "

(1) Bu madde ile ilgili yönetmelik 17/6/1974 tarih ve 14918 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanmıştır.

Klorür (Cl)	Litrede 600,0 mg.
Fenolik maddeler	" 0,002 "
Total organik madde miktarı (Oksijen hesabıyla) geçmeyecektir.	" 3,5 "

Amonyak ve nitrit bulunmayacak, sertlik derecesi en fazla 50 Fransız derecesi ve pH 6,5 - 9,2 olacaktır.

Daha yüksek sertliğe sahip içme ve kullanma suları Sağlık Bakanlığının izniyle tüketime verilebilir.

Klorlanmış sularda serbest bakiye klor miktarı litrede 0,5 mg. dan fazla olmayacaktır.

c) Bu suların tedarik edildikleri yerlerden alınan numunelerin 1 cm³ ünde (Jeloz plakında) 500 den fazla aerop bakteri ve 100 cm³ ünde koliform bakteriüremeyecek, protozoerleri ve crustaceaları ihtiva etmeyecektir.

d) Radyoaktivite kontrolünü gerektiren hallerde radyo aktivite miktarı aşağıdaki miktarları geçemez:

Alfa vericiler, litrede en çok 1 Pikoküri (Picocurie),

Beta vericiler, litrede en çok 10 Pikoküri (Picocurie).

e) Bu suların lüzum görüldükçe ve her halde en geç üç ay da bir resmi laboratuvarlarda analiz ve kontrolü zorunludur.

Madde 426 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

İçme ve kullanma sularını kaynak suyu, soğuk su veya bunlara benzer diğer isimler altında, yahut kapalı veya açık kaplar veya tanker ve benzeri araçları içinde satmak yasaktır.

Ancak fenni su şebekelerinin bulunmadığı veya sıhhi içme ve kullanma suyunun yeterli olmadığı yerlerde, bu sular, mahalli sağlık teşkilatının saptayacağı ve Sağlık Bakanlığının uygun göreceği esaslar içinde satılabilir.

Madde 427 – Fenni usullerle temizlenmek mecburiyeti bulunan suların kaptaj ve temizleme ve isalesine ait tesislerin, projelerin sular hakkındaki 831 sayılı Kanun gereğince Sağlık Bakanlığınca tasdik edilmiş olması şarttır. Bu suların ham ve temizlenmiş ve şehir şebekesindeki tevzi musluklarından günlük olarak fiziki, kimyevi ve bakteriyolojik vasıflarının kontrolü mecburidir.

Madde 428 – Buldukları kapların cidarını yiyip aşındıran (agresiv) karakteri olduğu laboratuvar tahlilleriyle anlaşılan memba ve umumi içme sularının, agresiviteyi ıslah edilmeden tutya, kurşun, demirden yapılmış veya içinde antimuan, kurşun gibi zehirli maddeler bulunan her türlü kap ve vasıtalar içinde bulundurulması veya bu cins maddelerden yapılmış borularla nakil ve isalesi yasaktır.

KISIM : II

Buzlar

Madde 429 – Sarf ve istihlak edilecek buzlar bu Tüzükte vasıfları yazılı memba veya umumi içme suları ile yapılacak, doğrudan doğruya veya eritildiği zaman içinde gözle görülebilen hiç bir yabancı maddeyi ihtiva etmeyecektir. Buzların eritilerek muayene ve tahlil edildiği zaman yapıldığı suyun bütün sıhhi vasıflarını haiz olması şarttır.

Madde 430 – İçilecek ve yenilecek maddeleri içine kar atmak veya doğrudan doğruya karla temas ettirmek suretiyle soğutmak yasaktır.

KISIM : III

*Bozulmuş, Taklit veya Tağşiş Edilmiş Membede ve Umumi İçme Suları ile Buzlar***Madde 431 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)**

Kaynak, içme ve kullanma suları ve buzlar aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Bu Tüzük ve ilgili yönetmelik hükümleri gereğince müsaadesi alınmadan işletilen kaynak suları,
- b) Kimyasal, fiziksel ve bakteriyolojik niteliklerindeki bozuklukları suni surette islah edilerek kaynak suyu adı altında satılan sular,
- c) 422 nci madde hükmü ile bu maddede sözü edilen yönetmelikteki esaslara uymayan kaplarla satılan kaynak suları,
- d) 417 ve 425 inci maddelerde belirtilen niteliklere uymayan kaynak, içme ve kullanma suları ile 426 ncı madde şartları dışında satışa çıkarılan içme ve kullanma suları,
- e) Yapıldığı suyun özelliklerine uymayan buzlar.

Madde 432 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

Kaynak, içme ve kullanma suları ve buzlar aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Bulanık, kokulu, tortulu, renkli olan her türlü kaynak, içme ve kullanmasuları ve bu sularla yapılmış buzlar,
- b) Himaye bölgesi olmayan ve kaptaj, isale, doldurma ve dağıtımları gerekli fenni ve sıhhi şartlar altında bulunmayan ve nitelikleri bu Tüzük ve Yönetmelikte belirtilen şişe ve galonları yıkama doldurma ve kapatma için tam otomatik cihazı olmayan kaynak suları,
- c) İçinde patojen mikroplar veya bulaşmayı gösteren bakteri, protozoer vecrustacealar bulunan veya bu Tüzükte belirlenen bakteriyolojik, radyoaktivite ve kimyasal sınırları aşan kaynak, içme ve kullanma suları ile bu sularla yapılmış buzlar,
- d) Kirlili veya şüpheli olmaları nedeniyle yapılan tasfiyeler için gerekli tesisleri yetersiz olan veya temizlenmiş suyun bakteriyolojik nitelikleri bu Tüzük hükümlerine aykırı bulunan içme ve kullanma suları ve bu sularla yapılmış buzlar,
- e) Suyun kaptaj, nakil ve dağıtım veya muhafazası esnasında, kurşun veya antimuan gibi zehirli maddeler ihtiva eden kap ve vasıtalarla temas eden bütün agresiv sular ve bu sularla yapılmış buzlar,
- f) Tüzükte gösterilen sınırlar üstünde radyoaktivite saptanması nedeniyle satışı yasaklanmış kaynak, içme ve kullanma suları ve bu sularla yapılan buzlar.

Madde 433 – İçine herhangi bir sebeple zehirli maddeler katılmış olan membede umumi içme suları ve bu sularla yapılmış olan buzlar sağlığı az veya çok bozacak derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 434 – (Değişik: 4/6/1974 - 7/8369 K.)

- a) Şişelerle satılan kaynak sularından bakteriyolojik analiz için orjinalşişelerinden 2 adet, kimyasal analiz için orjinal şişelerinden 6 adet,
- b) Galon, damacana ile satılan kaynak sularının kaptaj, isale hattı, doldurma yerlerinden ve içme kullanma sularından bakteriyolojik analiz için steril şişelere 100 cm³ den, kimyasal analiz için temiz şişelere 2 litreden az olmamak üzere, Numune alınır.

ONSEKİZİNCİ BÖLÜM

Alkolsüz İçkiler

KISIM : I

Şerbetler

Madde 435 – Limon, portakal, turunc, vişne ve benzerleri meyvaların taze veya konserve uselerine veyahut demirhindi gibi bazı nebat aksamına su ve şeker ilavesiyle yapılan fermante olmamış içkilere şerbet denir.

Madde 436 – Şerbetlere ekşiliğini artırmak için sağlığa zararsız da olsa hariçten herhangi bir asit katılması ve kokulandırılmak için esans konulması yasaktır.

Şerbetlere, esas itibariyle zararsız da olsa herhangi bir muhafaza maddesi veya boya katılamaz.

Madde 437 – Şerbetler mutad olarak sakkaroz şekeriyle yapılırlar. İçerisine herhangi bir suretle suni tad verici maddeler ilavesi yasaktır. Şerbetlerde mecmu şeker miktarı, (sakkaroz hesabıyla) % 10 dan aşağı bulunamaz.

Madde 438 – Şerbetler yapıldıkları meyvanın adı ile satılırlar.

Madde 439 – Şerbetler aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Suni esansla yapılmış veya taze meyvadan yapıldığı bildirildiği halde içerisine boya veya muhafaza maddesi katılmış bulunanlar,

b) Yapılmış olduğu meyva adından başka bir adı ile satılanlar,

c) Suni tad verici maddeler konmuş olanlarla şeker miktarı % 10 dan aşağı olanlar.

Madde 440 – Şerbetler aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) Tahammür etmiş, küflenmiş veya diğer bir surette tagayyür etmiş içilmeğe elverişli olmayan sularla yapılmış olanlar,

b) Zararlı veya iğrendirici yabancı maddeleri, patojen bakteriler veya protozoerleri ihtiva edenler,

c) Kurşun, bakır, çinko gibi zararlı maddeler mürekkebatını ihtiva edenler.

Madde 441 – İçine herhangi bir maksatla zehirli bir madde katılmış olan şerbetler sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 442 – Laboratuvara tahlil için gönderilmek üzere şerbetlerden alınacak nümune miktarı asgari yarım litredir.

KISIM II

*Suni Gazlı Sular (Gazoz, Soda)**A – Gazoz:*

Madde 443 – İçerisinde belli miktarda sitrik asit veya tartarik asit, şeker ve saf karbonik asidi ihtiva eden içilmeğe elverişli sularla yapılan içkiye (gazoz) denir.

B – Soda:

Madde 444 – İçilmeğe elverişli sularla yapılan ve içerisinde saf karbonikasidi ihtiva eden içkiye (soda) denir.

Madde 445 – Gazoz ve soda yapılmak için kullanılan karbonik asit saf olacak ve istihsali esnasında fenni bir surette yıkanmış ve temizlenmiş bulunacaktır.

Madde 446 – Gazoz imalinde kullanılacak sitrik asit veya tartarik asit saf olacak ve bunlar gazoz imalathanelerinde paket ve diğer kaplar içersinde üzerinde isimleri yazılı olarak saklanacaklardır.

Madde 447 – Gazozlara yukarıdaki maddelerde yazılı asitlerden başka meyva şurupları veya limon şurubu veya meyva usaresi ilave edilebilir.

Madde 448 – Gazozlarda kullanılacak şeker (sakkaroz) litresinde en az 80 gram olacaktır.

Madde 449 – Basit gazozlarda sitrik asit veya tartarik asit miktarı (karbonik asit hariç olmak üzere) litrede 1 gr, dan az ve 2 gr, dan fazla olamaz. Bu gazozlar limon, portakal, mandalin gibi tabii esanslarla kokulandırılabilirler.

Muhtelif meyva usareleriyle veya şuruplarıyla yapılan nevelerinde asgari asidite miktarı (tartarik asit hesabıyla) litrede 1 gr. dan az ve yapıldıkları şurup veya meyva usaresinden mütevellit asiditeleri gayri tabii bir şekil verecek kadar fazla olmamalıdır. Gazoz imalinde kullanılacak şurupların boyanmış olmaması şarttır.

Madde 450 – Gazozlara sakkarin ve dulsin gibi suni tat verici ve saponin gibi köpük veren maddelerin konması, bunların boyanması ve suni esansla kokulandırılması yasaktır. Ancak muhafaza maddesi katılmış meyva usareleriyle yapılmış gazozlarda bunlardan geçme cüzi miktarda muhafaza maddesi kullanılabilir. Bu takdirde bu çeşit gazozların etiketleri üzerinde bu cihet açıkça bildirilmelidir.

Madde 451 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Bir meyvanın adı ile satılan gazozlar o meyvanın uşaretiyle yapılmış olacaktır.

Ancak kola ve diğer hūlasaları ihtiva eden gazozların satılabilmesi bunların terkiplerinin, Sağlık ve Sosyal Yardım Vekaletince kabul edilmiş olmasına bağlıdır.

Madde 452 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Yapay gazlı suların buldukları kaplar, ieeğın özelliğini bozmayan ve ieekten etkilenmeyen cam, metal, plastik ya da kartondan yapılmış olacak; kapların ağızı plastikten ya da içi mantar ya da Yönetmeliğine uygun plastik safihası bulunan madenden yapılmış bir kapakla kapatılacaktır.

Madde 453 – Suni gazlı suların şişeleri üzerinde imalathanenin isim ve adresini bildirir bir etiketi bulunacak ve ağızlarındaki kapsüllerinde yapanın soğuk damga veya sabit boya ile yazılı olmak üzere tanıtıcı bir işareti bulunacaktır.

Madde 454 – Seyyar olarak gazoz imali ve bilyalı şişelerin kullanılması yasaktır.

Madde 455 – Gazlı suların imaline mahsus madeni borular asitten müteessir olmayacak ve toksik madenleri ihtiva etmiyecek terkipte olacaktır.

Madde 456 – Gazoz yapmağa mahsus toz, bonbon (şekerlemeler) ve emsali müstahzarlar ancak kapalı ambalajlar içerisinde satılırlar ve bunların terkipleri suya ilave edilerek gazoz haline geldiği vakit gazozların terkininin aynı olacak ve bu meyanda husule gelen tali mahsuller nazarı dikkate alınmayacaktır. Meyvalı oldukları takdirde ambalajları üzerinde yapıldıkları meyvanın ismini taşıyacak şekilde etiketi ihtiva edeceklerdir.

Madde 457 – Suni gazlı sular aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Zararsız da olsa saf olmayan veya bu Tüzükte kullanılmasına müsaade edilmemiş iptidai maddelerle yapılanlar,

- b) Şeker veya asit miktarı yukardaki maddelerde yazılı miktardan aşağı olanlar ve içerisinde suni esans ilave edilmiş olanlarla konserve meyva usaresi veya şuruptan yapıldığı halde bu hususiyeti etiketlerinde bildirilmemiş olanlar,
- c) Bir meyvanın adıyla satıldığı halde o meyvanın usaresiyle yapılmamış olanlar,
- d) Şişeleri, kapakları ve etiketleri yukarki maddelerde yazılı tariflere uygun bulunmayanlar,
- e) Suni tat verici maddeleri ihtiva eden veya suni olarak boyanmış olan gazozlar ile konserve meyva usarelerinden yapıldığı etiketinde bildirilmediği halde muhafaza maddesini ihtiva edenler.

Madde 458 – Suni gazlı sular aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) İçilmeğe elverişli olmayan sularla yapılmış olanlar;
- b) Küf, maya, patojen bakteri, zararlı veya iğrendirici yabancı maddeleri havi bulunanlar;
- c) Meyva usaresi veya şurupları kullanılarak yapılan gazozlarda meyva lübünden ileri gelme tortu müstesna olmak üzere tortulu olanlar;
- d) Diğer surette tagayyür etmiş bulunanlar.

Madde 459 – İçinde herhangi bir maksatla zehirli maddeler ilave edilmiş bulunan suni gazlı sular sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 460 – Suni gazlı sulardan nümune olarak alınıp tahlil için laboratuvara gönderilecek olan miktar en az iki şişeden ibarettir.

ONDOKUZUNCU BÖLÜM

Dondurmalar

Madde 461 – Sütün içine salep ve şeker katılarak veya ayrıca yumurta, kakao, kahve, vanilya, fındık, fıstık gibi maddelerle sanat icabı olarak konulması mutad olan zararsız maddeler ilave edilerek veya meyva usareleri içerisine şeker konularak veya şurupların sulandırılarak yalnız olarak dondurulmasından hasıl olan müstahzara dondurma denir. Dondurmalar, kaymaklı, kayısı ve limonlu gibiterkiplerine giren maddelerin isimleriyle anılırlar.

Madde 462 – Genel olarak dondurmalarda şeker miktarı veznen % 18 den ve sütlü dondurmalarda yağ miktarı veznen % 2,8 den aşağı olmayacaktır. Dondurmalara sakkarozdan başka tat verici maddelerin konması yasaktır.

Madde 463 – Dondurmaların boyanması ve herhangi bir esans katılması yasaktır. Konserve meyva usaresi veya şuruplarla yapılan dondurmalar, şerbetler hakkındaki hükümlere tabidir.

Madde 464 – Dondurmaların yapılmasında kullanılan her türlü gıdai maddelerin vasıfları bu Tüzükte yazılı şartlara uygun olacaktır.

(Ek: 6/11/1983 - 83/7366 K.) Dondurmalar, niteliklerini bozmayacak, su geçirmez karton kağıt ya da plastik ambalajlarda satışa çıkarılır. Külahlı satılacak dondurmaların paslanmaz çelik saçtan yapılmış kaplarda bulundurulması zorunludur.

Madde 465 – Dondurmalar aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Bu Tüzük hükümlerine göre taklit veya tağşiş edilmiş sayılan iptidai maddelerle yapılmış olanlarla, şeker ve yağ miktarı 462 nci maddede tesbit edilen hadlerden aşağı olanlar,

b) Suni tat verici maddelerle yapılmış olanlarla boyanmış ve esans katılmış olanlar, (konserve meyva usareleriyle veya şuruplarla yapılmış olanlar, şerbetler hakkındaki hükümlere tabidir.)

c) Satıldığı meyva adından başka bir meyvadan yapılmış olanlar.

Madde 466 – Dondurmalar aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) İşbu Tüzük hükümlerine göre bozulmuş sayılan iptidai maddelerle imal edilenler,

b) Zararlı madeni veya uzvi cisimleri, hastalık yapan mikropları veya toksinleri ihtiva edenler.

Madde 467 – İçine herhangi bir suretle zehirli madde katılmış olan dondurmalar sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde taşış edilmiş sayılırlar.

Madde 468 – Tahlil için dondurmalarından alınıp laboratuvara gönderilecek nümune miktarı asgari 250 gramdan ibarettir.

YİRMİNCİ BÖLÜM

Meyva Suları, Şıra, Pestil, Üzüm Şırası ile Yapılan

Cevizli Sucuk ve Benzerleri

A – Meyva suları:

Madde 469 – Taze meyvaların sıkılmasıyla elde edilen ve tahammür etmemiş olan maddeye meyva usaresi veya meyva suyu ve suyundan kısmen tecrit edilmiş olan meyva usarelerine de teksif edilmiş meyva usaresi denir. (Elma suyu, koruksuyu, portakal suyu, nar suyu, üzüm suyu gibi) Meyva usareleri, çıkarıldıkları meyvadan başka bir adla satılamazlar.

Madde 470 – Kapalı ambalajlarda veya açık olarak satılan meyva usarelerine veya meyva sularına gliserin, pektin, sair koyulaştırıcı maddeler, her nevi asitler, zararsız da olsa tabii veya suni esanslar, şeker, glikoz katılması ve zararsız da olsa her hangi bir boya ile boyanması ve özel yönetmeliğinde gösterilen cinsten başka veya belli miktardan fazla muhafaza maddesi katılması ve sulandırılması yasaktır.

Ancak sıkıldıkları vakit kolayca usare vermiyen veya usaresi fazla ekşi olan meyvaların usarelerinin kıvam ve tatlarının tashih ve ıslahı için içlerine su ve bir miktar şeker ve bazı çeşitlerine az miktarda asit sitrik konması caizdir.

(Ek: 6/11/1983 - 83/7366 K.) Meyve suları, içeceğin özelliğini bozmayan ve içecekten etkilenmeyen cam, metal, karton, plastik ya da standardında belirtilen kaplarda satılırlar.

B – Şıra:

Madde 471 – Üzüm suyunun hafif fermantasyonu ile elde edilen mamule şıra denir. Kuru üzümünden yapılmış şıranın (kuru üzüm şırası) adı ile satılması mecburidir. Kuru üzümünden şıra yapılırken taze üzümde bulunan su miktarını geçmemek üzere içine içilmeye elverişli su ve tatlılığını artırmak üzere şeker ilavesicaiz olduğu gibi içinde hafif fermantasyondan mütevellit az miktarda alkol bulunabilir.

Madde 472 – Şıraya hariçten glikoz, suni tatlandırıcı maddeler, zararsız da olsa her nevi uzvi veya madeni asitler ve muhafaza maddeleri katılması ve bunların herhangi bir boya ile boyanması yasaktır.

Madde 473 – Yaş ve kuru üzüm sırasında bulunabilecek mecmu şeker miktarı, sakkaroz hesabıyla % 12,5 gramdan az ve şıranın hafifçe tahammüründen husule gelen alkol miktarı da hacmen % 4 den ve asidite derecesi de % 5 dereceden fazla olmamalıdır.

C – Pestil:

Madde 474 – Pestil; erik, kayısı, dut ve sair tatlı veya ekşimtrak meyvalarının ezmelerinin kabuk, çekirdek ve posalarının ayrılmasıyla elde edilen kesif usarelerinin güneşte veya sair surette koyulaştırılarak kurutulup levha haline getirilmesiyle elde edilen maddeye denir. Pestil hangi meyvadan yapılmış ise o meyvanın adı ile satılır.

Madde 475 – Pestillerin temiz mahallerde ve her türlü kirlenmekten korunacak bir şekilde kurutulması ve satıldıkları yerlerde de aynı itinaya riayet edilerek saklanıp satılması mecburidir.

Pestillere suni tat verici maddelerle sair yabancı maddelerin katılması ve özel yönetmeliğinde kullanılmasına müsaade edilen muhafaza maddelerinden başka muhafaza maddesi kullanılması yasaktır.

D – Cevizli sucuk ve benzerleri:

Madde 476 – Cevizli sucuk veya benzerleri; taze üzüm şırasının veya şekerle karışık üzüm şırasının nişasta ile usulüne göre kaynatılıp hazırlanan peltesine ipliklere dizilmiş iç ceviz, badem, fındık veya fıstık gibi kuru yemişlerin mükerrer defalar batırılıp kurutulmasıyla hazırlanan müstahzarlara denir.

Bu maddenin temiz mahallerde ve her türlü kirlenmekten korunacak bir şekilde kurutulması ve satıldıkları yerlerde aynı itinaya riayet edilerek saklanıp satılması mecburidir.

Madde 477 – Cevizli sucuk ve benzerlerinin imallerinde kullanılacak iptidai maddelerin bu tüzükte kendileri için tespit edilmiş bulunan vasıfları haiz olmaları şarttır. Bozuk, kurtlu, çürük kuru meyvalarla sucuk yapılması, sucuklara suni tatverici maddelerle her türlü yabancı maddelerin katılması yasaktır.

Madde 478 – Meyva suları, şıra, pestil, üzüm şırasıyla yapılan cevizli sucuk ve benzerleri aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Çıkarıldıkları meyvadan başka bir meyvanın adı ile adlandırılıp satılan veya zararsız da olsa yabancı bir madde ile karıştırılmış veya boyanmış bulunanmeyva suyu, meyva usareleri,

b) Sanat icabı olarak içine su veya şeker veya asit sitrik veya hepsi birden konulması icap eden meyva suları, meyva usareleri hariç olmak üzere içine su veya şeker veya sair yabancı maddeler; gliserin, her nevi asitler, glikoz konulmuş veya özel yönetmeliğinde yazılı cinsten başka veya belli miktardan fazla muhafaza maddeleri katılmış olan meyva suları veya meyva usareleri,

c) Zararsız da olsa herhangi bir boya ile boyanmış ve içine muhafaza maddeleri veya suni tat verici maddeler katılmış olan şıralarla, içindeki şeker miktarı % 12,5 dan az, alkol miktarı hacmen % 4 den ve asidite derecesi % 5 den fazla olan kuru veya yaş üzüm şıraları,

d) İçine nişai maddeler, sair yabancı maddeler, her nevi yabancı asitler, suni tat verici maddeler katılmış veya boyanmış olan pestiller,

e) Zararsız da olsa imalinde kullanılması mutad olmayan yabancı maddeleriveya suni tat verici maddeleri ihtiva eden cevizli sucuk ve benzerleri.

Madde 479 – Meyva suları, şıra, pestil, üzüm şırasıyla yapılan cevizli sucuk ve benzerleri aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar;

a) Tahallül etmiş, küflenmiş, kurtlanmış, fena koku peyda etmiş, acımış, ekşimış, kirlenmiş veya sair suretle tegayyür etmiş olanlar,

b) Bozulmuş meyvalarla yapılanlar ve içilmeğe elverişli olmayan su ile yapılmış veya karıştırılmış olan kuru üzümü sıraları ve içerisinde patojen mikroplar üremiş bulunan her türlü meyva usareleri.

Madde 480 – İçine her ne maksatla olursa olsun zehirli herhangi bir madde katılmış olan meyva suları, şıra, pestil, üzüm şirasıyla yapılan cevizli sucuk ve benzerleri sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek derecede tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 481 – Muayene ve tahlil için alınacak nümune miktarı, ağız imtizaçlı kapakla kapalı teneke kutu, cam kavanoz veya şişe içinde olmak üzere açık olarak satılanlardan 200 gr. dan az olmamak şartıyla ve bunların hususi ambajlar içinde satılanlarından keza 200 gr. dan az olmamak üzere bir veya mütaaddit orijinal ambalajdan ibarettir.

YİRMİBİRİNCİ BÖLÜM

Alkollü İçkiler

Madde 482 – Alkollü içkiler; şarap, meyva şarapları, bira, distile alkollü içkiler, likörler gibi birleşiminde değişik miktarda etil alkol bulunan içkilerdir.

KISIM : I

Şaraplar

Madde 483 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Şarap: Yalnız taze üzüm veya şirasının fermantasyonu ile elde edilen alkollü içkiye denir.

Madde 484 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Meyva şarapları: Elma, armut, portakal gibi taze meyva suyunun fermantasyonu ile elde edilen alkollü içkilere denir.

Madde 485 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Sofra şarapları: İlgili mevzuat ile tayin ve tesbit edilen usul ve muamelelerden başka hiçbir ameliyeye tabi tutulmadan yapılan ve beyaz, pembe, kırmızı olmak üzere üç cinse ayrılan şaraplara denir.

Madde 486 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Sofra şarapları kısmı veya tam fermantasyon mahsulü olmalarına göre yarı tatlı (Dömisek) veya kuru (Sek) ismini alırlar. Bu tip şaraplarda alkol miktarı+ 20 C° de hacmen en az % 10, şişeli olarak satılacak orijinal ambalajlı şaraplarda, dayanıklılığını sağlamak için alkol miktarı + 20 C° de hacmen en az % 11 olacaktır.

Madde 487 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Tabii tatlı şaraplar: Üzümlerin kütük üzerinde uzun zaman bekletilmesi veya salkım sapının zedelenmesi veyahut kesilen üzümlerin bir zaman saman sapı vesaire üzerinde bekletilmesi suretiyle şeker miktarı tabii olarak fazla yükselmiş yaş üzümünden yapılan şaraplara denir.

Tabii tatlı şaraplara gerek imalat esnasında ve gerekse sonradan alkol ve pekmez katılamaz.

Madde 488 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Çerez (Dessert) veya likör şarapları: Fermantasyon sonunda hacmen % 13 alkol husule getirebilecek olan; + 20 C° de en az 1095 dansiteli (12,5 bome) yaş üzüm şirasına fermantasyon esnasında alkol ve icabında mistel veya taze üzüm

pekmezi katılmak suretiyle yapılan şaraplara denir. İlave edilecek alkol, tercihan şaraptan; pekmez ise vakum ile elde edilmiş olmalıdır. Bu maksatla hacmen en çok % 7,5 a kadar alkol ilave edilebilir.

Bu tip şarapların alkol miktarı, memleket içinde istihlak edilenlerin de + 20 C° de hacmen en çok % 17,5 ve litresinde en az 50 gram mürci şeker bulunacaktır.

Madde 489 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Köpüren şaraplar: İhtiva ettikleri karbon dioksit (CO₂) gazı sayesinde köpüren şaraplardır.

a) Tabii köpüren şaraplar: Havi oldukları karbon dioksit gazı, şişede veya kapalı kab usulü ile veya spontene olarak münhasıran ikinci fermantasyondan ileri şurup gelen şaraplardır. Bu nevi imalatta saf maya, kaynak, şeker ve bunlardan yapılan şurup veya likörler kullanılabilir.

b) Suni köpüren şaraplar: İçersine hariçten karbon dioksit ilave edilmiş olan şaraplardır.

İmalat esnasında, tabii köpüren şaraplara ilave edilen maddeler bu şaraplara da katılabilir.

Suni köpüren şaraplarla köpüren meyva şaraplarının şişelerinin etiketleri üzerine suni köpüren şarap veya köpüren meyva şarabı olduklarının açık olarak görülecek şekilde yazılması mecburidir.

Madde 490 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Mistel: Taze üzüm şirasına veya taneli üzüm şirasına hacmen % 16,5 - 17,5 nispetinde tercihan şaraptan elde edilmiş saf alkol ilavesi suretiyle + 20 C° hacmen en az % 16,5 alkol dereceli olarak hazırlanan ve bu vaziyette tatlılık derecesi 1047 dansite (6,5 bome) den aşağı bulunmayan mahsule denir.

Madde 491 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Kokulu şaraplar (Vermut): Beyaz ve kırmızı şaraplara muhtelif nebati mevât ekstraksiyonu ve saf alkol ilavesiyle alkol derecesi hacmen % 18-23 e çıkarılmış olan şaraplara denir.

Madde 492 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Tıbbi şaraplar: Türk kodeksine göre içersine lüzumlu maddeler ilave edilmiş olan şaraplardır.

Madde 493 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Şarapların satışa çıkarılabilmesi veya diğer muhtelif şarapların imalinde kullanılabilmesi için, aşağıdaki şartları ve menşelerine göre isimlendirilen kalite şaraplarının ise, bu şartlar ile birlikte menşelerinin karakteristik vasıflarını haiz olmaları lazımdır.

a) Alkol miktarı: Her şarabın tarifinde gösterilmiştir.

b) Şekersiz kuru madde (ekstrakt) miktarı: Beyaz ve pembe şaraplar için litrede en az 13 gram, kırmızı şaraplar için litrede en az 18 gram,

c) (Alkol + asit) mecmuu: En az 12,5 gram. (Bu mecmuu, hacmen yüzde alkol miktarına, sülfürik asit cinsinden litredeki sabit asit miktarının ilavesiyle elde edilir.)

d) Kül miktarı: Beyaz ve pembe şaraplarda litrede en az 1,3 gram, kırmızı şaraplarda litrede en az 1,7 gram.

e) Sabit asit miktarı: Litrede en az 40,8 miliekivalan (2 gr. sülfürik asit veya 3,10 gram şarap asidi)

f) Uçar asitler: Alkol derecesi hacmen % 14 e kadar olan şaraplarda 30 miliekivalanı (Litrede sülfürik asit cinsinden 1,47, aset asidi cinsinden 1,8 gram) ve alkol derecesi hacmen % 14 den yukarı olanlarda ise 35 miliekivalanı (Litrede sülfürik asit cinsinden 1,7, aset asidi cinsinden 2,1 gramı) aşmıyacaktır.

g) Kükürt dioksit miktarı aşağıda yazılı hadleri aşmıyacaktır.

	Mecmuu Litrede miligram	Serbest Litrede miligram
Beyaz tatlı şaraplarda	450	100
Beyaz sek şaraplarda	350	50
Kırmızı sek şaraplarda	300	30
Likör şaraplarında	200	Eser

h) Amonyum bileşikleri: Amonyak hesabıyla litrede en çok 20 miligram.

i) Klorür miktarı: Sodyum klorür hesabıyla litrede en çok 0,5 gram.

j) Sülfat miktarı: Potasyum sulfat hesabıyla litrede en çok 1 gram.

k) Kurşun: Litrede en çok 0,6 miligram.

l) Bakır: Litrede en çok 20 miligram.

m) Çinko: Litrede en çok 10 miligram.

n) Arsenik: Litrede en çok 0,2 miligram.

o) Flüor : Litrede en çok 2 miligram.

p) Brom : Litrede en çok 1 miligram.

s) Sorbitol: Litrede en çok 0,15 gram.

t) Limon asidi: Litrede en çok 0,5 gram.

Madde 494 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Şaraplarda, suda münhal alüminyum, baryum, stronsiyum vesair ağır madenler mürekkebatıyla potasyum ferro siyanür ve sağlığa zararlı diğer herhangi bir madde bulunmayacaktır.

Madde 495 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Bakterilerle hastalanmış ve bozulmuş veya herhangi bir suretle bariz şekilde fena koku iktisap etmiş olan şaraplar, 493 üncü maddede yazılı vasıfları haiz olsalar dahi içilmek maksadıyla ve şarap namıyla satılamaz.

Madde 496 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

İçilir evsafa olan şarapların birbirleriyle karıştırılması ve kuru (sek) şarapları tatlılaştırmak üzere bunların kükürtlenmiş veya teksif edilmiş üzüm şirasıyla paçal yapılması caizdir. Kırmızı şaraplarla beyaz şarapların birbirleriyle karıştırılması için inhisarlar idaresine haber verilmesi mecburidir.

Madde 497 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Her ne şekilde ve her ne maksatla olursa olsun kırmızı veya pembe şarapların rengini gidermek yasaktır.

Madde 498 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Şarap imali sırasında içine aşağıdaki maddelar katılabilir:

a) Durultma maksadıyla tanen, balık tutkalı, jelatin, yumurta akı, saf kazein, İspanya toprağı, saf kil (Kaolen), diyatome toprağı (Kieselgur enfüzuvar toprağı),

b) Saf limon asidi (Litreye en çok 0,5 gram),

c) Saf kömür (Litreye en çok 1 gram),

d) Tazelemek maksadıyla saf karbondioksit,

e) Kükürtleme maksadiyle kükürt şeritleri, % 5 den aşağı olmamak üzere sulu kükürt dioksit mahsulü, saf kükürt dioksit, kalyum piro sülfid (Potasyum metabisülfid),

Madde 499 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Şaraba aşağıdaki cisimlerin katılması yasaktır:

- a) Herhangi şekilde olursa olsun su,
- b) Glikoz, sakkaroz, gliserin, tuz, kuru maddeyi artırıcı zatk ve dekstrin gibi maddeler,
- c) Her nevi boya maddeleriyle her çeşit renkli meyve ve nebat usareleri (Likör şarapları için karamel müstesna),
- d) Şarabın suni olarak bukesini artırmak için veya sair maksatlar ile her cins esans ve aromatik maddeler, (Kınakına, emsali tıbbi şaraplar ve vermutlar bu kayıttan müstesnadır.)

e) Sakkarin ve benzeri suni tat verici maddeler,

f) Benzoik, salisilik, borik, filüonidrik gibi organik ve inorganik bilümmü asitler ve bunların tuzları,

g) Kükürt dioksit ve bu cismi veren 498 inci maddede yazılı bileşiklerden maada diğer bilümmü antiseptikler,

h) Üsare ve şarabın aroma ve bukesini artırmak maksadiyle organik ve inorganik maddeler ve müstahzarlar,

i) Kükürt gazını gidermek ve asit derecesini düşürmek maksadiyle şarapların kimyevi maddelerle muamelesi,

Madde 500 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Cibre, Şarap tortusu, kuru üzüm, teksif edilmiş şıra veya pekmez üzerine su, alkol, glikoz, şeker veya herhangi şekerli bir madde ilavesiyle şarap imali ve keza difüzyon usulü ile şaraplık şıra ve şarap yapmak yasaktır. Distilasyon maksadiyle yapılan imalat bu kayıttan müstesnadır.

Madde 501 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Alkol katılmasına müsaade edilen şaraplara ilave edilecek alkol, saf ve Türk kodeksine uygun evsafıta olacaktır.

Madde 502 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Taze üzümünden gayrı herhangi bir maddeden terkip bakımından şarap evsafına yakın içki yapıp, velev suni sifatiyle dahi olsa, şarap namı altında satışa çıkartmak ve satmak yasaktır.

Madde 503 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Meyva şarapları ve köpüren meyva şarapları için şarap kelimesi, ancak yapıldığı meyva ile beraber (Elma şarabı, armut şarabı veya köpüren meyva şarabı gibi) terkip şeklinde kullanılması mecburidir.

KISIM: II

Meyva şarapları

Madde 504 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Şarabın meyva şaraplarına karıştırılması suretiyle yapılacak paçalları, şarap ve şarabı andırarak herhangi bir isim altında satışa çıkarmak yasaktır.

Madde 505 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Kapalı ambalajlarda veya açık olarak satılan şarapların kablaları (Şişe, damacana, fiç, vesaire) üzerindeki etiketlerde aşağıdaki bilgilerin açık, okunaklı ve silinmez bir şekilde yazılması mecburidir:

- a) Şarabın adı ve nevi,
- b) Yapıldığı veya doldurulduğu yerin adresi ve yapanın tanıtıcı işareti.
- c) Alkol derecesi,
- d) Kapalı ambalajlarda satılanların net miktarı,
- e) Suni köpüren şaraplarla köpüren meyva şaraplarının şişelerinin etiketleri üzerine suni köpüren şarap veya köpüren meyva şarabı oldukları.

Madde 506 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Şarapların ve diğer bütün alkollü içkilerin imalinde, fermantasyon, muhafaza ve nakillerinde ve satışlarında kullanılacak her türlü kablak ve kapakları, alat ve vasıtalar; kurşun, çinko, bakır veya 1 den fazla kurşunu havi bir halitadan veya kadmiyum ve halitalarından veya sağlığa zararlı olabilen veya içkilerin vasıflarını bozan maddelerden yapılmış olmaması ve bu içki maddelerini her türlü kirlenmelere karşı tamamıyla koruması şarttır.

Madde 507 – 511-(Mülga: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

KISIM : III

Biralar

Madde 512 – Bira; müted usullerle yapılan hublonlu malt mayşesinin saf maya ile fermantasyonundan elde edilen ve hacmen % 2-8 alkol ihtiva eden (karbon dioksit) gazlı bir içkidir.

Madde 513 – Açık bira satılan yerlerde presyon maksadiyle kullanılan tazyikli karbon dioksit veya komprime hava saf olacaktır.

Madde 514 – (Değişik: 18/4/1972 - 7/4323 K.)

Yalnızca bira deyimi, arpa maltından yapılan biralara mahsustur. Bu biraların yapımında biracılık tekniğinin müsaade ettiği katkı maddelerinden yağı alınmış mısır (Corn flokes), pirinç, darı, buğday, yulaf veya bunlardan elde edilen ürünler, sakkaroz şekeri veya şurubu, invert şeker, glikoz gibi maddelerden gayri yabancı unsurlar kullanılamaz.

Katkı maddelerinin miktarı, arpa maltının % 20 sini geçemez.

Madde 515 – Biranın litresinde kül miktarı 1-3 Gr. ekstra miktarı, litrede en az 20 Gr. ve alkol miktarı en az hacmen % 2 olmalıdır.

Madde 516 – Bira imalinde kullanılacak suların kimyevi ve bakteriyolojik vasıfları itibariyle bu Tüzük hükümlerine göre içilebilir sulardan olması şarttır.

Madde 517 – Bira imalinde arpa veya diğer hububat ile şerbetçi otundan başka bunların yerine zararsız da olsa başka maddeler, karemela veya kavrulmuş malttan başka boya kullanmak, nötralize edici maddeler veya alkol, gliserinmiyan kökü, köpürtücü maddeler veya yukardaki maddelerde izin verilenlerden başka herhangi bir yabancı madde katmak yasaktır.

Madde 518 – Biranın beher litresinde 20 Mg. geçmemek şartıyla, kükürtlenmiş şerbetçi otundan veya fiçilerin temizlenmesinden ileri gelen kükürt dioksit bulunabilir. Biraya bundan başka herhangi bir antiseptik madde veya suni tad verici maddeler ve sağlığa zararlı herhangi bir yabancı madde katmak yasaktır.

Madde 519 – Biranın, karbon dioksidi giderildikten sonra, mecmu asiditesi (laktik asit hesabıyla) litrede en çok 4 Gr. (= 100 Cm³ ne 4,5 Cm.³ normal alkali) olmalıdır.

Madde 520 – Biralar yeter derecede berrak, köpüklü, normal manzara, koku ve lezzette ve iyi pastörize edilmiş olacak, anormal yabancı ve nahoş bir koku ve Lezzette, ekşimiş, acı, küflenmiş, bakterilerle bozularak muhata bir manzara almış, aşık bir surette bulanmış ve tortulu ve herhangi bir surette tegayyür etmiş olmayacak, televvüs bakterilerini ve patojen mikropları ve protozoerleri ihtiva etmeyecektir. Patojen mikropları ve protozoerleri ve diğer sağlığa zararlı yabancı maddeleri ihtiva etmemek ve yalnız fabrikanın bulunduğu şehirde mahdut birkaç gün içinde istihlak edilmek şartıyla fıçı biraları pastörize edilmeyebilir.

Madde 521 – Biraların satış kapları (şişe, fıçı vesaire) üzerine nev'i, yapanın tanıtıcı işareti veya monoğrafi, kapalı ambalajlar içinde satılanların üzerine ihtiva ettikleri biranın net miktarı yazılmış ve şişe kapakları üzerinde yapanın tanıtıcı işareti ve adı basılmış bulunacaktır.

Madde 522 – Açık olarak bira satmak için kullanılan cihazlar temizlik ve hıfzıssıhha bakımından kusursuz olmalı ve satışlar müşterinin görebileceği yerlerde ve şekilde yapılmalıdır.

Biranın, şarap ve meyva şaraplarıyla aynı zamanda ve aynı presyon cihazile satılması yasaktır.

KISIM : IV

Distile Alkollü İçkiler

Madde 523 – Distile alkollü içkiler: Başlıca etil alkol ile sudan ibaret olup bazen rakıda olduğu gibi nebati aromatik maddeler katılıp distile edilerek elde edilirler. Bu içkilerde iptidai maddelerinden geçen ve olgunlaşma esnasında meydana gelen bir sıra karakteristik büke ve tad maddeleri bulunur.

Bu içkilerden bir çoğunun elde edilmesi için aşağıda yazılı (ispirtolu mayiler) kullanılır:

- a) (Suma) tahammür etmiş üzüm veya incir (mayşe) sinin taktirinden elde edilmiş aşağıdaki vasıfları haiz mahsuldür:
 - 1 – Renksiz, berrak, koku ve lezzeti kendisine mahsus olacaktır.
 - 2 – Alkol derecesi + 15 santigrat derecesinde hacmen en az % 85 olacaktır.
 - 3 – Tali mahsuller miktarı (asit, aldehit, eter) mecmuu yüzde yüz alkol üzerinden hesaplanmak suretiyle litresinde en çok 1250 Mg.1 geçmeyecektir.
 - 4 – Aldehit miktarı yüzde yüz alkol üzerinden hesap edilmek şartıyla en çok 300 mg. fűrfürol 5 mg. olacaktır.
- 5 – Füzeli miktarı yüzde yüz alkol üzerinden hesap edilmek şartıyla litrede 3500 mg. geçmeyecektir.
- b) İçki imalinde kullanılan saf ispirto: Ham ispirtonun taktir ile tasfiyesinden elde edilen ve aşağıdaki vasıfları haiz bulunan etilik alkoldür.
 - 1 – Saf ispirto renksiz ve berrak olacaktır.
 - 2 – Organoleptik evsaf itibariyle her nevi tali ve yabancı koku ve lezzetten ari olacaktır.
 - 3 – Kesafeti + 15 derecede 0,8105 - 0,8125 olacaktır.
 - 4 – Alkol derecesi + 15 santigradda hacmen en az % 96 olacaktır.
 - 5 – Asidite miktarı (100) Cm.3 saf ispirtoda (sülfirik asit hesabıyla) ençok 1,5 mg. olacaktır (= "0,3" Cm.3 desinormal alkali)
 - 6 – Aldehit miktarı litrede en çok 15 mg. olacaktır.
 - 7 – Tali mahsuller mecmuu yüzde yüz alkol üzerinden hesaplanmak şartıyla litrede (40) mg. mı geçmeyecektir.
 - 8 – Fűrfürol, aseton, alkol metilik ihtiva etmeyecektir.
 - 9 – Saf ispirtonun bir litresi tephir edildikte vezni kabil bir bakiye bırakmayacaktır.
 - 10 – Füzeli eser miktarı geçmeyecektir.

11 – Çinko, kurşun, bakır ve emsali toksik maddeleri ihtiva etmiyecektir.

Madde 524 – Aşağıdaki tariflere uygun bulunan ve kendisine karakteristik koku ve lezzetini veren unsurları yeter miktarda ihtiva eden içkilerden belli başlıları şunlardır:

A – Rakı:

Rakı: Sumanın anason tohumu ile veya anason tahumundan istihsal edilen saf anason esansı ile taktirinden elde edilen mamuldür. Rakı imalinde anetol kullanılamaz.

1 – Alkol derecesi + 15 santigradda hacmen % 40 - 50 olacaktır.

2 – Rakıda tali mahsullerin mecmu miktarı, (asit, aldehit, eter) yüzde yüz alkol üzerinden hesaplanmak şartıyla litrede, 1000 mg. 1, fűrürol miktarı (3) mg. 1, füzal miktarı (3500) mg. 1 geçemez.

3 – Rakılarda metil alkol hiç bulunmayacaktır.

B – Kanyak

Kanyak: Kanyaklık şarapların müteamil usullerle kısmi taktirinden elde edilen mahsullerin hususi kanyaklık fiçılarda dinlendirildikten sonra alkol derecesi hacmen % 40 - 44 dereceye düşürülen içkidir. Kanyakların meşe fiçılarında alacakları tabii renkler tercih edilir.

C – Rom:

(Rom); şeker kamışı usaresinin fermantasyon ve distilasyonu ile elde edilen içkidir.

D – Viski:

Viski; hububatın şekerleştirilmiş ve fermante olmuş mahsulünün distilasyonu ile elde edilen içkidir.

E – Cin:

Cin (Gin); hububat ispirotalarına ardıç ve diğer aromatik bitkiler katılarak distile edilmesiyle elde edilen içkidir.

Madde 525 – Rakı ve kanyaktan başka bu sınıftaki içkilerde alkol miktarı enaz hacmen % 40 olacak ve bunların istihsalı sırasında birlikte teşekkül eden enpürete miktarı yüzde yüz alkol üzerinden hesaplanmak şartıyla aşağıda yazılı hadleri geçmiyecektir.

Fűrürol litrede 60 Mg.1, aldehit (300) Mg. füzal miktarı (3500) Mg., mecmueterler (1100) Mg.1, mecmu asidite (asetik asit hesabıyla) 1000 Mg.1 geçmemelidir.

Bu sınıftaki kanyak gibi bazı içkiler yalnız karamelle boyanabilirler.

Madde 526 – Distile alkollü içkilere zararsız da olsa mütat olanlardan başka normal terkiplerine yabancı bulunan herhangi bir madde katmak yasaktır.

Madde 527 – Distile alkollü içkiler, berrak olacak, renk, koku ve tadları normal bulunacaktır. İmallerinde kullanılan ilk maddeler bozuk veya avarya olmalarında veya başka herhangi bir sebepten dolayı görünüş; koku ve tadları anormal bulunanlar ve kirlenmiş olanlar içki olarak satılamazlar.

Madde 528 – Distile alkollü içkilere alkol dereceleri daha yüksekmiş gibibir vasıf vermek için tadını keskinleştiren sulfat asidi, adi biber, kırmızı biber gibi maddelerin katılması yasaktır.

Madde 529 – Distile alkollü bütün içkilerin terkinde sağlığa zararlı hiç bir yabancı madde bulunmayacaktır.

Madde 530 – Distile alkollü içkilerin ambalaj ve satış kapları üzerindeiçkinin adı ve nevi ile alkol derecesi, yapanın tanıtıcı işareti, adı ve adresi, kapalı ambalajlarda bulunanların net miktarı yazılmış olmalıdır.

KISIM: V

Likörler

Madde 531 – Likörler meyva veya droğların saf ispirto ile masarasyon veya taktirinden elde edilen ve muhtelif nispetlerde şeker şurubu katılması suretiyle hazırlanan içkilere denir.

Likörler hacmen % 17 ila 40 alkolü ihtiva ederler. Likörlerde meyva ve droğlardan ileri gelen tabii renkler tercih edilir. Esanslarla yapılması mütat olan likörlere konulacak esansların sağlığa zarar verecek terkip ve vasıfta olmaması şarttır. Likörlere konulacak boyaların özel yönetmeliğinde müsaade edilmiş boyalardan olması lazımdır.

Madde 532 – Meyva likörleri adını taşıdıkları meyva usaresi, saf ispirto, şeker ve su ile yapılır.

Madde 533 – Likörlerin imalinde şeker yerine suni tad verici maddeler veya zararsız da olsa normal terkiplerine yabancı diğer maddeler katılması yasaktır. Saf glikoz veya envert şekerıyla yapıldığı takdirde bu cihetin etiketinde gösterilmesi lazımdır.

Madde 534 – Bütün distile alkollü içkilerin:

a) Litresinde 30 Mg. dan fazla demir ve bakır ve eser miktardan fazla çınko bulunamaz. Diğer zararlı maddeler ve birleşikleri eser miktarda dahi bulunmamalıdır.

b) Görünüş, koku ve lezzetleri normal olmalıdır.

c) Ambalaj ve satış kapları üzerindeki etiketlerde içkinin nev'i adı, alkol derecesi, yapanın tanıtıcı işareti, adı ve adresi kapalı ambalajlarda bulunanların net miktarı açık ve okunaklı bir şekilde basılmış bulunmalıdır.

KISIM: VI

Alkollü İçkiler Hakkında Müşterek Hükümler

Madde 535 – Bütün alkollü içkilerin konulduğu kapların fenni usullerle temizlenmiş ve bu maksatla kullanılacak suların içilebilir sular vasfında olması ve içkilerin kendilerine mahsus lezzet ve vasıflarının bozulmamış bulunması lazımdır.

Madde 536 – Dış memleketlerden ithal edilip de bu Tüzükte ad ve vasıfları hakkında hüküm serdedilmemiş alkollü içkiler menşe memleketlerinin bu husustaki mevzuatı gözönünde tutularak işleme tabi tutulurlar.

Madde 537 – Kapların havi olduğu içki miktarı ile etiketler üzerinde yazılı miktarlar arasındaki fark en çok % 5 i ve içkinin alkol derecesiyle etiketlerinde gösterilen alkol derecesi arasındaki fark da en fazla yarım dereceyi geçemez.

Madde 538 – (**Değişik birinci fıkra ve (a) bendi 21/3/1956 - 4/6999 K.**) Alkollü içkiler aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşış edilmiş sayılırlar.

(a) 483, 484, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 496, 497, 500, 501, 502, 504 ve 505 inci maddelerle 493 üncü maddenin a, b, c, d, e, f, g, h, i, j fıkraları ile 499 uncu maddenin a, b, c, d, e, f, h, i fıkraları hükümlerine aykırı vasıf, terkip ve şekillerde satılan şaraplar.

b) (**Mülga: 21/3/1956 - 4/6999 K.**)

c) Tali mahsuller, aldehit, fűrfürol, füzeli, ester, metil alkol, asidite, kurşun, bakır, çınko ve emsali toksik maddelere ait hükümler müstesna olmak üzere 523, 524 ve 525 inci maddelerde ve bu maddelerin fıkralarında 526 ve 530 uncu maddelerde konmuş olan hükümlere aykırı vasıf, terkip ve şekillerde satılan alkollü içkiler,

d) 512, 513, 514, 515, 517 ve 521 inci maddeler hükümlerine aykırı vasıf, terkip ve şekillerde satılan biralar,

e) 531, 532, 533 üncü maddeler hükümlerine aykırı vasıf, terkip ve şekillerde satılan likörler,
f) 534 üncü maddenin (c) fıkrasıyla 536 ve 537 nci maddeler hükümlerine aykırı bir şekilde satılan distile alkollü içkiler,

g) Suni tad verici maddeler katılmış olan bütün alkollü içkiler.

Madde 539 – Alkollü içkiler aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

a) (**Değişik: 21/3/1956-4/6999 K.**) 498, 499, 495, 494 ve 506. maddelerle 493 üncü maddenin k, l, m, n fıkraları ile 499 uncu maddenin g fıkrası hükümlerine aykırı vasıf terkip ve şekillerde satılan şaraplar,

b) (**Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.**) 506 ncı madde hükümlerine aykırı terkip ve vasıflardaki kaplar, kapaklar, aletler ve vasıtalarla imal muhafaza, nakil veya satılan bütün alkollü içkiler,

c) 516, 518, 519, 520, 522 nci madde hükümlerine aykırı vasıf, terkip ve şekillerde satılan biralar,

d) Tali mahsuller, aldehit, fűrfürol, füzeli, ester miktarlarıyla asiditeleri 523, 524 ve 525 inci maddelerde kendileri için kabul edilen hadlerden fazla bulunan veya kurşun, bakır, çinko ve emsali toksik maddelerle metil alkolü ihtiva eden veya 525, 527, 528 ve 529 uncu maddelerde kendileri için konmuş olan hükümlere aykırı vasıf, terkip ve şekillerde satılan distile alkollü içkiler,

e) Sağlığa zararlı esans veya boya maddeleriyle yapılmış olan likörler,

f) 534 üncü maddenin (a) ve (b) fıkraları hükümlerine aykırı bulunan distile alkollü içkilerle 571 inci madde hükümlerine aykırı vasıf, terkip veya şekillerde olarak satılan bütün alkollü içkiler,

g) 503 üncü madde hükümlerine aykırı terkip ve vasıflardaki kaplar, kapaklar, aletler ve vasıtalarla imal, muhafaza, nakil veya satılan bütün alkollü içkiler.

Madde 540 – İçine herhangi bir maksatla zehirli bir madde katılmış bulunan bütün alkollü içkiler sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 541 – Muayene ve tahlil için laboratuvara gönderilmek üzere alınacak numune miktarı şaraplardan ve meyva şaraplarından 700 Cm3, biradan iki şişe, rakı sınıfı içkilerden ve likörlerden 500 er gram veya bu miktarlardan aşağı olmamak üzere bir veya bir kaç kapalı orijinal ambalajdan ibarettir.

Madde 542 – Sağlığa zararlı tesirinden dolayı apseyt (absinthe) adı ile tanınan içkinin ve terkipçe benzerlerinin veyahut bu nevi içkileri yapmağa mahsus (esans, ekstre gibi) ilk maddelerin yurda sokulması, hazırlanması ve satılması yasaktır.

Vermut yağı (thujon) un distile ve diğer alkollü içkilerin imalinde kullanılması ve satılması yasaktır.

YİRMİ İKİNCİ BÖLÜM

Kahveler

A – Çiğ kahve:

Madde 543 – Kahve meyvasının, kabuğundan kamilen ve zarından hemen hemen ayrılmış çekirdeklerine çiğ kahve veya yeşil kahve denir.

Madde 544 – (**Değişik: 10/12/1963 - 6/2482 K.**)

Çiğ kahvenin fiziksel nitelikleri, yıllık mahsulün kaliteleri gözönünde tutulmak, dünyada mevcut kahve standartlarında kabul olunan zararsız yabancı madde ve sair kusur nispetlerini aşmamak şartıyla, Ticaret, Sağlık ve Sosyal Yardım, Güm rük ve Tekel ve Tarım Bakanlıklarınca müştereken tesbit ve Resmi Gazete ile ilan olunur.

Madde 545 – Islanmış, tegayyür etmiş, küflü, fena kokulu, yumuşamış sair surette bozulmuş olanlarla, kemale ermemiş tanelerle karışık kahvelerin satılması yasaktır.

Madde 546 – Çiğ kahvede (kafein) miktarı % 1,4 den az olmamalı, rutubet % 13 ten, kül miktarı % 5 ten, küldeki klor miktarı % 1 den fazla bulunmamalıdır.

Madde 547 – Kahvenin herhangi bir kimyevi madde ile muamelesi ve boyanması yasaktır.

B – Kavrulmuş kahve:

Madde 548 – Kavrulmuş kahve, yukarda vasıfları yazılmış olan çiğ kahvenin usulüne göre kavrulmuş olarak hazırlanmış şekline denir.

Madde 549 – (Değişik: 10/12/1963 - 6/2482 K.)

Kavrulmuş kahvede kafein % 1,2 den az, rutubet % 8 den fazla, kül % 5,5 den fazla, suda münhal hülasesı % 22 den az ve kömürleşmiş taneler (Fazla kavrulmuş kahve) % 5 den fazla olamaz.

544 üncü madde gereğince çiğ kahve için tesbit edilecek fiziksel nitelikler kavrulmuş kahvede de aranır.

C – Çekilmiş kahve:

Madde 550 – Kavrulmuş kahvenin çekilmesinden veya dövülmesinden hasıl olan toza çekilmiş veya dövülmüş kahve denir.

Madde 551 – Çekilmiş kahvelerin ihtiva ettikleri kafein miktarı % 1,2 den az, rutubet % 10 dan, kül miktarı % 5,5 den fazla, suda münhal hülasesı miktarı % 22 den aşağı olmamalı ve zararsız da olsa yabancı hiç bir madde ihtiva etmemelidir.

Madde 552 – Kahvenin terkinde bulunan (kafein) ve diğer unsurları almak ve zararsız da olsa herhangi yabancı bir madde ilave etmek yasaktır.

D – Kafeinsiz kahve:

Madde 553 – Kafeinsiz veya kafeini az kahve: Terkindeki kafeinin usulüne göre azaltılmasıyla elde edilen ve kafein miktarı % 0,2 yi geçmemesi şart olan kahveye denir. Bunların kafeini alınmış veya kafeinsiz kahve ismi altında satılmaları mecburidir.

Madde 554 – Kafeinsiz veya kafeini az kahve ismiyle satılan kahvelerde suda münhal hülasesı miktarı % 20 den aşağı, rutubet miktarı % 8 den fazla olmamalı ve zararsız da olsa hiç bir yabancı maddeyi ihtiva etmemelidir.

Madde 555 – Kahveler aşağıda yazılı hallerde taklit veya taşış edilmiş sayılırlar:

a) Başka bir bozukluğu olmadığı halde, vasıf ve terkipleri yukarki maddeler hükümlerine uygun olmayan, çiğ, kavrulmuş, çekilmiş, kafeini az veya kafeini alınmış kahveler,

b) Üzerinde bu Tüzük gereğince yazılması icap eden izahatı havi etiketi olmayan kahvelerle vasıf ve terkipleri etiketlerindeki yazılara uymayan kahveler ve ambalaj içersinde satılıp muhteviyatı üzerlerindeki etiketlerinde yazılı cins, nevi ve miktarlara uygun olmayan kavrulmuş, çekilmiş veya (kafeinsiz) veya (kafeini az) kahveler.

Madde 556 – Kahveler aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) Küflü, fena kokulu veya herhangi bir suretle tegayyür etmiş bulunan kahveler,

b) Kafeini alınmadığı halde kafeini alınmış diye satılan kahveler.

Madde 557 – İçlerine herhangi bir maksatla madeni veya uzvi zehirli bir madde katılmış olan kahveler, sağlığı hafif veya ağır surette bozacak derecede tağşış edilmiş sayılırlar.

Madde 558 – Kahvelerden tahlil için alınacak numune miktarı 200 gramdan aşağı olmamak üzere alınır ve ağız imtizaçlı kapakla kapalı cam veya zararsız madeni kaplar içersinde laboratuvara gönderilir.

YİRMİ ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ay

Madde 559 – ay ağacı yapraklarının menşelerinde mütat ameliyelere tabi tutulup usulüne göre ihzar edilerek ticarete sevkolunan şekline (siyah veya yeşil) ay denir.

Madde 560 – aylarda menşelerine göre az çok yaprak sapları, tozları veya çay döküntüsü bulunabilirse de bunların miktarları mecmuu % 5 i geçmemelidir.

Madde 561 – ay, evvelce kullanılmış veya diğer bir surette cevheri alınmış veya bozulmuş, ıslak, çürük, küflü veya diğer suretle tegayyür etmiş olmayacak ve kırıntı yaprakları zamk, nişasta gibi maddeler ile bir araya getirilip yapıştırılmış bulunmayacaktır.

aya, zararsız da olsa herhangi bir yabancı maddenin katılması ve çayın kimyevi bir madde ile muamelesi ve boyanması yasaktır.

Madde 562 – ayda kafein % 1,5 tan az, kül miktarı % 6 dan fazla bulunmayacaktır.

Madde 563 – ayların ambalajı için kullanılan madeni maddelerin hiç bir zararlı unsuru ihtiva etmemesi ve bu Tüzükte tesbit edilen vasıflara uygun bulunması şarttır.

Madde 564 – ay ambalajlarının üzerinde cins ve nevilerinin, net miktarının ve hazırlayanın ismini gösteren bir etiket bulunması mecburidir.

Madde 565 – ayda rutubet % 12 den fazla, tamamen siyah ayda % 7 den, yeşil ayda % 10 dan, suda münhal hulasa miktarı siyah ayda % 25 ten, yeşil ayda % 28 den aşağı olmayacaktır.

Madde 566 – aylar aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşış edilmiş sayılırlar:

a) aydan gayrı zararsız da olsa diğer bir nebatın yapraklarından hazırlanarak çay diye satılanlar veya bu yapraklarla karıştırılmış veya % 5 ten fazla çay kırıntısı (toz haline gelmiş çay yaprakları, çay sapları, vesair çay döküntüsü) ihtiva edenler,

b) Herhangi bir suretle müessir maddesi alınmış olanlar veya zararsız da olsa herhangi bir yabancı madde ile yapıştırılmış yaprakları ihtiva edenler veya herhangi bir maksatla zararsız da olsa yabancı cisimlerle muamele edilmiş veyabancı bir madde katılmış veya ıslanmış olanlar,

c) Zararsız da olsa herhangi bir madde ile boyanmış olanlar,

d) Terkibindeki kafein, tanen veya suda münhal hulasa miktarları yukarda yazılı maddeler hükmüne aykırı olanlar,

e) Muhteviyatı, üzerlerinde mevcut etiketlerinde yazılı miktar ve vasıflara uymıyanlar.

Madde 567 – aylar aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) ürük, küflü, fena kokulu vesair surette tegayyür etmiş olanlar,

b) Sağlığa zararlı ambalajlar içine konanlar.

Madde 568 – İçine herhangi bir maksatla zehirli nebatlar veya diğer zehirli bir madde ilave edilmiş olan çaylar sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 569 – aylardan muayene ve tahlil için alınıp laboratuvara gönderilecek numune miktarı ağızları imtizaçlı kapakla kapalı teneke kutu veya cam kavanozlarda veya paşmen kağıda sarılımiş olarak 100 gram veya bu miktardan az olmamak üzere bir orijinal ambalajdan ibarettir.

YIRMİ DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Kakaolar

A – ekirdek kakao:

Madde 570 – Kakao ağacı meyvasının kurutulmuş veya kavrulmamış olan çekirdeklerine (ekirdek kakao) denir.

B – Kakao kitlesi:

Madde 571 – Kurutulmuş, temizlenmiş ve kavrularak mümkün olduğu kadar kabuk ve tohumlarından ayıklanmış kakao çekirdeklerinin ezilmesinden hasıl olan müstahzara (kakao kitlesi = pat d kakao) denir.

C – Kakao tozu:

Madde 572 – Kakao kitlesinin, olduğu gibi veya kısmen yağı alındıktan sonra öğütülmesiyle elde edilen toza (kakao tozu) denir.

D – Münhal kakao:

Madde 573 – Kalevi karbonatlar ve kalevi hidroksitler ile muamele edilmiş olan kakao tozuna (münhal kakao) denir.

Madde 574 – Kakao tozu ve münhal kakao en az % 16 kakao yağını havi olmalı ve kabuk, tohum ve diğer maddelerle karışık bulunmamalıdır. Toz kakao vanilin veya vanilya ile kokulandırılabilir.

Madde 575 – Toz kakaoda kül miktarı % 9 u geçmiyecek ve suda münhal maddeler mecmuu % 14 ten aşağı olmayacaktır. Münhal kakaoda kalevi karbonat ve kalevi hidroksit miktarı, (sodyum karbonat hesabıyla) yağsız kuru madde zerinden% 6 yı ve kül miktarı da yağsız madde üzerinden % 15,5 i geçmemelidir.

Madde 576 – Kakao içersine herhangi bir nispette olursa olsun şeker karıştırılarak şekerli kakao yapıp satmak yasaktır.

Madde 577 – Kakao yağı, kakao kitlesi (pa d kakao) de % 50 den aşağı ve yağsız kuru madde üzerinden hesap edilmek şartıyla kabuk ve tohum aksamı tutarı % 5 ten fazla olmamalıdır.

Madde 578 – Bütün kakao mstahzarlarında bulunan kakao yağı ile saf kakaoyağının asidite derecesi % 7 den fazla olmamalıdır.

Madde 579 – Kakao ambalajlarının üzerinde cins ve neveleri, miktarları, amilinin ismiyle adresini taşıyan bir etiket bulunması mecburidir.

Madde 580 – Kakaolar aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

a) Kakao yağı veya suda münhal maddeler miktarı yukarıki maddelerde yazılı nispetlerden aşağı ve kül miktarı bu maddelerde gösterilen nispetlerden fazla olan veya kabuk, tohum ve diğer yabancı maddelerle karışık bulunan veya zararsız da olsa yabancı maddeler katılmış olan toz kakao ve münhal kakaolar,

b) Terkibinde bulunan kalevi karbonat veya kalevi hidroksit ile külü 575 inci maddede gösterilen haddenden fazla olan kakaolar, şekerli kakaolar,

c) Kakao yağ miktarı yukarki maddede yazılı nispetten aşağı veya kabuk, tohum miktarı yukardaki maddelerde belirtilen hadlerden fazla olan kakao kitlesi muhteviyatı, üzerinde mevcut etikette gösterilen vasıflara uymıyanlar.

Madde 581 – Kakaolar aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

a) Kurtlanmış, böceklenmiş, acımış, fena koku peyda etmiş veya diğer bir surette tegayyür etmiş olanlar,

b) Kakaolarda bulunan kakao yağının asidite derecesi 578 inci maddede yazılı nispetten fazla bulunanlar.

Madde 582 – İçersine her ne maksatla olursa olsun uzvi veya madeni herhangi bir zehirli madde katılmış olan kakaolar sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 583 – Kakaolardan tahlil ve muayene için alınıp laboratuvara gönderilecek numune miktarı ağızları imtizaçlı kapakla kapalı teneke kutu veya cam kavanozlarda olarak en az 200 gram veya bu miktardan aşağı olmamak üzere bir orijinal ambalajdan ibarettir.

YİRMİBEŞİNCİ BÖLÜM

Çikolatalar

A – Sade ve sütlü çikolatalar:

Madde 584 – İçine kakao yağı ilave edilerek mütat usullerle ihzar edilen kakao tozu ve şeker mahlütundan mürekkep müstahzara sade çikolata veya sade çikolata tozu ve bu unsurlarla süt ve süt tozu ilavesiyle hazırlanmış nevilerine de sütlü çikolata veya sütlü çikolata tozu denir.

B – Meyvalı çikolata:

Madde 585 – İçine fındık, badem, fıstık, meyva, bal vesaire karıştırılan çikolataların etiketlerinde bu maddelerin isimleri gösterilmesi mecburi olup bu maddelerin miktarı % 5 ten az ve % 20 den fazla olmamalıdır. Çikolatalara vanilin veya vanilya tozu da ilave edilebilir.

Madde 586 – Sütlü çikolata ve tozlanna ilave edilecek süt miktarı % 15 ten aşağı olamaz, süt tozu kullanılarak sütlü çikolata yapıldığı takdirde ilave edilen süt tozu anasını % 15 nispetindeki taze sütün anasını ihtiva edecektir. Bu nevi çikolataya veya tozlarına da vanilya veya vanilin ilave edilebilir.

Madde 587 – Her nevi çikolata ve çikolata tozlarında safi şekerli çikolata kitlesi üzerinden hesap edilmek üzere şeker (sakkaroz) en fazla % 60 ve kakaoyağı % 16 dan aşağı olmamalı ve kakao yağından ve sütlü nevilerinde süt yağından başka cins yağ bulunmamalıdır.

Madde 588 – Sütlü çikolatalarda bulunan süt unsurlarının miktarları bunların hususi yönetmeliğinde gösterilen nispetlere uygun bulunacaktır.

Madde 589 – Sütlü çikolatalarda bulunan kakao kitlesi (kakao yağı + kakaotozu) en az % 25 olacaktır. Bunların imalinde nebati lesitin kullanıldığı takdirde nebati lesitin miktarı müstahzarın % 0,3 ünü geçmemelidir.

C – Kaymaklı çikolata:

Madde 590 – En az % 6,75 süt yağını ve % 1,15 kuru süt maddesini havi olan müstahzara (kaymaklı) veya (kremalı) çikolata denir.

D – İki kat kaymaklı çikolata:

Madde 591 – En az % 9,75 süt yağını ve % 1,65 yağsız kuru süt maddesini havi olan müstahzara (iki kat kaymaklı) veya (iki kat kremalı) çikolata denir. Burada kullanılan kremanın en az % 35 süt yağını havi olması şarttır.

E – Kaplama çikolata:

Madde 592 – İçinde fondan ve badem gibi maddeler bulunan ve dışı kuvertür denilen çikolata tabakası ile tamamen kaplı olan müstahzara (kaplama çikolata) denir. Bu nevi çikolatalarda, hariçteki çikolata tabakasıyla içindeki madde ayrı ayrı olarak bulunur.

Madde 593 – Çikolata kaplı müstahzarlarda çikolata kısmı müstahzarın en az % 30 unu teşkil etmeli ve içindeki maddelerin cinsi etiketinde yazılı olmalıdır.

F – Alkollü çikolata:

Madde 594 – Alkol ve alkollü maddeleri ihtiva eden çikolataların etiketinde bunların cinsi yazılmalı ve ihtiva ettikleri alkol nispeti (mutlak alkol hesabıyla) müstahzarın % 6 sınırı geçmemeli ve sağlık bakımından zararsız ve pek cüzi dahi olsa, yabancı bir madde kokusundan arı olmalıdır.

Madde 595 – Çikolataların ambalajları üzerinde amilin adı ve imal yerini, içindeki net çikolata miktarını, sade, sütlü veya meyvalı olduğunu gösteren bir etiket bulunması mecburidir.

Madde 596 – Çikolata ve tozları aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Sakkaroz şekerinden başka diğer bir şeker veya suni tad verici maddelerle ihzar edilmiş olanlar,
- b) İçlerinde çikolataya ilavesi mütat olanlardan başka zehirsiz de olsalar madeni veya nebati herhangi bir madde katılmış olanlar,
- c) Terkiplerinde şeker miktarı 587 nci maddede yazılı nispetten fazla olanlar,
- d) Kakao yağı miktarı 586 ncı maddede gösterilen miktardan aşağı bulunanlar veya yabancı herhangi bir yağı havi olanlar,
- e) İçinde 585 inci maddede yazılı maddeleri tespit edilmiş olan hadlerden fazla ihtiva edenler,
- f) Terkiplerine süt anasırı 586 ncı maddede yazılı nispetten aşağı bulunan veya bu unsurların ihtiva ettiği süt yağı ve yağsız kuru süt maddeleri miktarları 588 inci maddede bildirilen nispetlere uygun olmıyan, kakao ve kakao yağının mecmuu 589 uncu maddede gösterilen nispetten az bulunan sütlü çikolatalar,
- g) İçlerindeki süt yağı veya yağsız kuru süt maddeleri 590 ve 591 inci maddelerde zikredilen nispetlerden aşağı olan kaymaklı, kremalı çikolatalar,
- h) İhtiva ettiği çikolata kitlesi (kaplama) 593 üncü maddede gösterilen nispetten az olan çikolata kaplı müstahzarlar,
- i) İhtiva ettiği alkol miktarı 594 üncü maddede yazılı nispetten fazla bulunan alkollü çikolatalar.

Madde 597 – Çikolata ve çikolata tozları aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Küflenmiş, acımuş ve fena koku peyda etmiş veya diğer bir surette tegayyür etmiş ve kurtlu olanlar,
- b) Dışı yaldız ve kalayla sarılan çikolatalardaki kurşun miktarı bu Tüzükte yazılı miktardan fazla olanlar.

Madde 598 – Her ne maksatla olursa olsun içine madeni ve uzvi zehirli birmadde katılmış bulunan çikolata ve çikolata tozları sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 599 – Çikolata ve çikolata tozlarından muayene ve tahlil için alınacak numuneler 200 gramdan aşağı olmamak üzere alınır ve açık olanlar cam kavanoz veya teneke kutu içinde, orijinal ambalaj olanlar ise bu miktardan aşağı olmamak üzere alınır ve doğrudan doğruya laboratuvara gönderilir.

YİRMİALTINCI BÖLÜM

Baharat

Madde 600 – Muhtelif nebatların tohum, çekirdek, meyva, çiçek, kabuk, kök, yaprak gibi muhtelif kısımlarında mevcut olan ve kendilerine mahsus koku velezzeti ihtiva eden ve yemeklere çesni vermek veya hazmı tenbih etmek için kullanılması mütat olan hardal, karabiber, kırmızı biber, kimyon, kekik, safran, anason, vanilya, karanfil, tarçın, zencefil gibi maddelere baharat denir.

Madde 601 – Baharat, elde edildiği nebat ve aksami haliyle veya öğütülerek toz şeklinde satılırlar. Toz şeklinde bir cins olarak satıldığı gibi birkaç cins ve neviden ibaret olmak üzere mahlüt olarak da satılabilirler. Bunların ambalajlarının üzerinde hangi cins baharın tozunu ihtiva ettiklerinin yazılı bulunması lazımdır.

A – Hardal:

Madde 602 – Hardal; (*brassica nigra*, *brassica juncea*) nebatlarının olmuş ve kurutulmuş taneleri veya unu olup rutubet miktarı azami % 9,5, kül azami % 5,6, külün asit kloridrikte erimiyen kısmı azami % 1,5, etere geçen sabitekstra % 12,6 (asgari), hardal ruhu (allil izotio siyanat) halinde % asgari 0,6 olmalıdır.

B – Kimyon:

Madde 603 – Kimyon; (*Cuminum Cyminum*) denilen nebatın olmuş ve kurutulmuş taneleri veya unu olup rutubet azami % 10, kül azami % 8, külün asitte erimiyen kısmı azami % 1,5 ve tayyar yağları asgari % 5 olmalıdır.

C – Karanfil:

Madde 604 – Karanfil; (*Karyophyllus aromaticus*) denilen nebatın kurutulmuş çiçekleri (tüveyçleri) olup tane veya toz halinde kullanılır. Rutubet azami % 9, kül azami % 7, külün asitte erimiyen kısmı azami % 0,5 ve tayyar yağları asgari % 15 olmalıdır.

D – Tarçın:

Madde 605 – Tarçın; (*cinnamomum zylanicum*) adlı nebatın kurutulmuş kabukları veya bu kabukların tozudur. Rutubet azami % 10, kül azami % 5, külün asitte erimiyen kısmı % 2 ve tayyar yağları % 1 den az olmamalıdır.

E – Zencefil:

Madde 606 – Zencefil; (*Zingiber officinale*) denilen nebatın kurutulmuş rizomalarıdır. Olduğu gibi veya toz halinde kullanılır. Rutubet azami % 11,7, kül azami % 7, külün asitte erimiyen kısmı azami % 2, nişasta azami % 6, selüloz azami % 8, suya geçen münhal haddeler mecmuu azami % 12, eter ekstresi azami % 3, alkol ekstresi asgari % 3,7 olmalıdır.

F – Karabiber:

Madde 607 – Karabiber; (*Pipernigrum*) denilen nebatın kurutulmuş meyvalarıdır. Bu meyvalar kemale gelmeden toplanıp olduğu gibi veya toz halinde kullanılır. Rutubet azami % 12, kül azami % 7, külün asitte erimiyen kısmı azami % 1,5, eter ile sabit ekstre asgari % 6,75 ve tayyar zeyti asgari % 1 olmalıdır.

G – Beyazbiber:

Madde 608 – Beyazbiber; (*Pipernigrum*) denilen nebatın kemale geldikten sonra kurutulmuş meyvalarıdır. Olduğu gibi veya toz halinde kullanılır. Rutubet azami % 14, kül azami % 3,5, külün asitte erimiyen kısmı azami % 0,3, eterle sabit ekstra asgari % 7, tayyar zeyti % 0,5 olmalıdır.

H – Kırmızıbiber:

Madde 609 – Kırmızıbiber; (*Capsicum annuum*) denilen nebatın kemale gelip kurutulmuş meyvalarının öğütülmesiyle elde edilir ve toz halinde kullanılır. Rutubet azami % 13, kül azami % 8, külün asitte erimiyen kısmı azami % 1,25, eter ile sabit ekstre asgari % 15, tayar zeyti asgari % 1,35 olacaktır.

İ – Yenibahar:

Madde 610 – Yenibahar (*Pimenta officinalis*) denilen nebatın meyvalarının olmuş, kurutulmuş ve toz edilmiş şeklindedir. Rutubet azami % 10, kül azami % 6, külün asitte erimiyen kısmı azami % 0,4, eter ile sabit ekstre asgari % 4,4, tayar zeyti asgari % 3 olmalıdır.

J – Safran:

Madde 611 – Safran; (*Crocus sativus*) denilen nebatın çiçeklerinin kurutulmuş istigmatlarıdır. Rutubet azami % 12, kül azami % 7,5, külün asitte erimiyen kısmı azami % 1 olan ve diğer evsaf bakımından Türk Kodeksine uygun bulunmalıdır.

K – Anason :

Madde 612 – Anason; (*Pinpinella Anisum*) denilen nebatın kurutulmuş meyvaları olup tane halinde kullanılır. Rutubet azami % 8,5, kül azami % 9, külün asitte erimiyen kısmı azami % 2, tayar zeyti asgari % 1,5 olmalıdır.

L – Vanilya:

Madde 613 – Vanilya; (*Vanilla planifolia*) denilen nebatın ham meyvalarının kurutulmasıyla elde edilir. Kül azami % 4,7, mürci şeker azami % 9 vanilin miktarı asgari % 0,70 olmalıdır.

M – Kekik:

Madde 614 – Kekik; (*Thymus vulgaris*) nebatının kurutulmuş çiçekleri ve yapraklarının uçlarıdır. Kül azami % 14, külün asitte erimiyen kısmı azami % 4, tayar zeyti asgari % 2 olmalıdır.

Madde 615 – Baharatın ihtiva etmiş olduğu kendilerine mahsus koku ve lezzeti veren cevherlerini almak, zararsız da, olsa yabancı bir madde ile karıştırmak ve boyamak yasaktır.

Madde 616 – En az % 10 vanilyayı havi olan şeker mahlûtuna şekerli vanilya denir. En az % 2 nispetinde vanilini havi olan şeker mahlûtuna (şekerli vanilin) denir.

Madde 617 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Hardal unu, şeker, sirke ya da şarap ve suyla yapılan karışıma sofr hardalı denir. İçerisine tuz konabileceği gibi, oranı kuru maddede % 10 u geçmemek üzere pirinç unu da katılabilir. Sofra hardalı, cam, porselen ya da bu Tüzükte belirtilen malzemeden yapılmış kaplar içerisinde satışa çıkarılır. Bu ambalajların üzerine yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescil edilmiş markası, net miktarı, yapım tarihi, yapımında kullanılan malzemenin cins ve miktarı belirtilir.

Madde 618 – Sofra hardalında en az % 0,15 nisbetinde hardal ruhu mevcut olmalı ve tuz hariç % 4,5 tan fazla külü bulunmamalı ve ihtiva edeceği kükürt dioksit miktarı kilosunda 500 Mg. ı geçmemelidir.

Madde 619 – Ambalaj içerisinde satılan baharatın ambalajı üzerinde amilinin isim ve adresi, muhtevasının cins ve neveleriyle net miktarı ve bir kaç neviden mürekkep olduğu takdirde bu nevi baharatların isimleri ayrı ayrı yazılı bulunacaktır.

Madde 620 – Baharat aşağıda yazılı hallerde taklit veya taşış edilmiş sayılırlar:

- a) Tabii koku ve lezzetini veren müessir cevheri alınmış olanlar,
- b) İçine zararsız da olsa herhangi bir madde katılmış olanlar,
- c) Zararsız da olsa herhangi bir madde ile boyanmış olanlar,
- d) Vasıf ve terkipleri yukarki maddelerde kendileri için tesbit edilmiş bulunan vasıf ve terkiplere uymıyanlar,
- e) İçindeki vanilya veya vanilin miktarları yukardaki maddede yazılı miktara uymıyan şekerli vanilin veya şekerli vanilyalar,
- f) İçindeki hardal ruhu miktarı yukarda yazılı maddede tesbit edilen haddenden az olan veya kül miktarı yine aynı maddede gösterilen miktardan fazla olan sofrta hardalları,

g) Muhteviyatı, üzerinde mevcut etiketine uygun bulunmıyan veya etiketindeki izahları noksan bulunanlar.

Madde 621 – Baharat aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

- a) Çürümüş, küflenmiş, kokmuş veya sair suretle tegayyür etmiş veya kirlenmiş bulunanlar,
- b) Yukardaki maddede zikredilen miktardan fazla kükürt dioksidi havi olan sofrta hardalı,
- c) Kimyevi terkibinden müteessir olacak kaplar içersine konulmuş olan hardallar.

Madde 622 – İçersine herhangi bir zehirli madde katılmış olan baharat, sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde taşış edilmiş sayılırlar.

Madde 623 – Muayene için laboratuvara gönderilecek numune miktarı safrandan 5 - 10 Gr., diğerlerinden 50 gramdan aşağı olmamak üzere bir veya mütaaddit ambalajdan ibarettir.

YİRMİYEDİNCİ BÖLÜM ⁽¹⁾

Tuz

Madde 624 – (Değişik: 30/4/1968 - 6/9942 K.)

Tuzun; yenilecek ve içilecek gıda maddelerine konulan iri şekline (Mutfak tuzu), gayet ince toz edilmiş şekline (sofrta tuzu) denir.

a – Mutfak tuzu:

Rutubet % 2 den fazla olmayacak, 140 santigrat derecede kurutulduktta en az % 98 sodyum klorür ihtiva edecek, suda erimeyen madde miktarı en çok % 0,5 den ve bunun % 10 luk hidroklorik asitteki erimeyen miktarı % 0,09 dan fazla olmayacaktır.

b – Sofra tuzu:

Sofra tuzları üç çeşit olabilir.

1 – Sade sofrta tuzu: Mutfak tuzunun gayet ince toz haline getirilmiş şeklidir.

Sade sofrta tuzu mutfak tuzu niteliğinde olacaktır.

2 – Rafine sofrta tuzu: Tuzun, rafine edilmiş şeklidir.

Rafine sofrta tuzunun içersine kurutucu maddeler (Mağnezyum karbonat, mağnezyum oksit, kalsiyum fosfat, kalsiyum karbonat) ilave edilmeyen halinde, rutubet en çok % 0,5 olacak, 140 santigrat derecede kurutulduktta sodyum klorür miktarı % 99 dan aşağı, suda erimeyen madde miktarı % 0,1 den ve % 10 luk hid-

(1) *Tüzüğün orjinal metninde yirmi altıncı bölüm iken 4/6/1974 tarih ve 7/8369 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yirmi yedinci bölüm olarak değiştirilmiştir.*

roklorik asitteki erimeyen miktarı % 0,02 den fazla olmayacaktır. İçerisine kurutucu maddeler (Mağnezyum karbonat, mağnezyum oksit, kalsiyum fosfat, kalsiyum karbonat) ilave edilen halinde; rutubet en çok % 0,5 olacak, 140 santigrat derecede kurutulduktaki sodyum klorür miktarı 97 den aşağı ve kurutucu maddeler miktarı % 2 den, suda erimeyen madde miktarı % 0,1 den ve 10 luk hidroklorik asitteki erimeyen miktarı % 0,02 den fazla olmayacaktır.

Rafine sofranın 22 meçlik elekten % 95 i ve 44 meçlik elekten % 10 u geçer durumda olacaktır.

Rafine sofranın, yukarıda yazılı kurutucu maddeler dışında herhangi bir kimyasal maddenin katılması Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

3 – İyotlu sofranın tuzu: Rafine sofranın potasyum iyodür ilave edilmiş şeklidir.

İyotlu sofranın bir kilogramında 50 miligramdan az, 70 miligramdan fazla potasyum iyodür bulunmayacak ve potasyum iyodür yerine başka iyot türevleri kullanılmayacaktır.

İyotlu sofranın yukarıda belirtilen miktardan fazla potasyum iyodür katılması Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

İyotlu sofranın tuzuna % 0,1 den fazla olmamak şartıyla sodyum karbonat ve % 0,01 den fazla olmamak şartıyla sodyum thiosulfat konabilir.

İyotlu sofranın tuzu konserve imalinde kullanılamaz.

İyotlu sofranın tuzu ancak, homojen karışımı sağlayabilecek her türlü teknik teçhizatı bulunan tesislerde yapılabilir.

İyotlu sofranın tuzlarına her ne suretle olursa olsun devai bir nitelik verilerek satılması yasaktır.

İyotlu sofranın yapılıp satışı çıkarılması Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

Madde 625 – (Değişik: 30/4/1968 - 6/9942 K.)

Sade, rafine ve iyotlu sofranın tuzları; özellikleri bozulmayacak şekilde kapalı ambalajlar içerisinde satışı çıkarılır.

Sofra tuzlarının ambalajları üzerine; hangi çeşit sofranın tuzu olduğunun, imalatçı firmanın tescil edilmiş markası ile adresinin ve seri numaralarının, rafine ve iyotlu sofranın tuzlarında bunların içerisine katılmış maddelerin cins ve miktarlarının, iyotlu sofranın tuzlarında ayrıca imal tarihinin ve Sağlık Bakanlığından alınan ruhsatın tarih ve numarasının açık olarak görülecek ve okunabilecek şekilde yazılması şarttır.

Madde 626 – (Değişik: 30/4/1968 - 6/9942 K.)

A) Mutfak ve sofranın tuzları aşağıdaki hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

1 – İçerisine bu Tüzükte katılmasına izin verilenler dışında zararsız yabancı maddeler karıştırılmış bulunan mutfak ve sofranın tuzları,

2 – Bu maddenin (B) fıkrasının ikinci bendinde yazılı olanlar dışında 624 üncü maddedeki nitelikleri taşımayan mutfak ve sofranın tuzları ile devai nitelik taşıdığı bildirilen iyotlu sofranın tuzları,

3 – 625 inci maddeye göre ambalajlanmayan veya ambalajı üzerinde belirtilmesi gereken hususlar bulunmayan veya noksan bulunan veya ambalajı üzerinde yazılı niteliklere muhteviyatı uymayan mutfak ve sofranın tuzları.

B) Mutfak ve sofranın tuzları aşağıdaki hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozuk sayılırlar:

1 – İçerisinde sağlığa zararlı maddeler bulunan mutfak ve sofr tuzları,

2 – İçerisinde 624 üncü maddede belirtilen miktarlardan fazla suda veya hidroklorik asitte erimeyen madde bulunan mutfak ve sofr tuzları ile içerisinde aynı maddede belirtilen miktardan fazla veya az veya izin verilen miktardan fazla potasyum iyodür bulunan iyotlu sofr tuzları.

C) İçlerine her ne maksatla olursa olsun zehirli bir madde katılmış olan mutfak ve sofr tuzları sağlığı hafif veya ağır ihlal edecek şekilde tağış edilmiş sayılırlar.

YİRMİ SEKİZİNCİ BÖLÜM Sirke ve Turşular ⁽¹⁾

Madde 627 – Üzüm ve incir gibi şekerli meyvaların evvela alkol tahammürüne ve sonra da sirke tahammürüne tabi tutulmasıyla elde edilen maddeye sirke denir.

Madde 628 – Asetik asit veya sirke ruhu ile sirke yapmak veya tabii sirkeyi bu maddelerle karıştırmak yasaktır.

Madde 629 – Sirkede tahammürden mütevellit mecmu asit miktarı asit asetik hesabıyla % 4 den az ve alkol miktarı hacmen % 1 den fazla bulunmamalıdır.

Madde 630 – Sirkede (şeker hariç) kuru hülasa miktarı litrede 10 gramdan ve kül miktarı 1 gramdan aşağı olmayacaktır.

Madde 631 – Sirkelere uzvi ve madeni asitler karıştırılması, zararsız da olsa biber vesaire gibi yabancı maddelerin katılması ve boyanması yasaktır.

Madde 632 – Muhafaza maddesiyle sirkeye konulacak kükürt dioksit miktarı serbest halde litre 40 Mg. dan mecmu miktarı litrede 400 Mg. dan fazla olmamalıdır.

Madde 633 – Sirke, tabii unsurlarından sayılan kurtlarına ait bulanıklık müstesna olmak üzere berrak görünüşte, kendisine mahsus koku ve lezzette olmalıdır.

Madde 634 – Sirkede eser halinde çinko ile her ikisi mecmu litrede 30 Mg.ı geçmemek üzere demir ve bakır bulunabilir. Diğer zararlı maden ve mürekkebatı bulunması yasaktır.

Madde 635 – (Değişik: 6/11/1983 - 83/7366 K.)

Sirkeler, kapalı şişeler, galonlar, damacanalara, tahta fiçiler ve plastik kaplar içerisnde satışa çıkarılırlar. Açık olarak satılmaları yasaktır. Ambalajlarının üzerinde yapımçı firmanın adı, adresi, varsa tescilli markası, içeriği, net miktarı yapım tarihi yazılı, düşmeyecek, silinmeyecek bir etiket bulunacaktır.

Madde 636 – (Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.)

Asetik asit mahlülü ile yapılan ve küçük veya büyük kapalı kaplarla satılan alafranga turşuların imalinde kullanılacak asidin saf olması ve asetik asitten yapıldığının ambalajın üzerindeki etiketinde yazılması lazımdır. Bu suretle hazırlanan turşularda asit asetik miktarı % 5 den fazla olamaz.

Sirke veya salamura ile yapılmış, açık veya kapalı olarak satılan turşuların sirke ile yapılanlarında asit miktarı asit asetik hesabıyla % 1 den az ve salamura ile yapılanlarında tuz miktarı % 5 den fazla olamaz.

Yukarıki fıkralarda yazılı turşularda bakır (Cu) demir (Fe) mecmu miktarı 1000 gramda 30 miligramı geçmemelidir. Ancak hariçten bakır sulfat ilave edilmiş kornişon tipi hıyar turşularında bakır miktarı, suyundan süzölmek suretiyle ayrıl mış madde kitlesinin bir kilogramında yüz miligram ve demir miktarı bir kilogramda eser miktarı geçemez.

(1) Bu başlık 16/5/1953 tarih ve 4/808 sayılı 4/808 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile değiştirilmiştir şeklindedir.

Madde 637 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Sirke ve turşular aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- a) Asetik asit (sirke ruhu) ile yapılmış olanlar veya içine bu madde katılmış bulunanlar,
- b) **(Değişik: 10/12/1959 - 4/12500 K.)** Terkibindeki mecmu asit miktarı, asetik asit hesabıyla % 4 den, kül miktarı % 1 den ve kuru hülasa miktarı litrede 10 gramdan az olanlar,
- c) Asetik asit ile yapıldıkları halde ambalaj üzerindeki etiketinde bu cihet tasrih edilmemiş açık ve kapalı satılan alafranga turşular,
- d) İçersine uzvi veya madeni yabancı bir asit veya zararsız da olsa yabancı maddeler katılmış olanlar veya zararsız da olsa herhangi bir madde ile boyanmış bulunanlar.

Madde 638 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Sirke ve turşular aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

- a) Yukarıda yazılı maddedeki miktardan fazla mecmu veya serbest kükürt dioksit ihtiva edenler,
- b) İçinde sirkenin tabii unsurlarından başka canlı veya cansız yabancı cisimler ve küf bulunanlar,
- c) Muhati maddeleri havi olanlar, acı ve fena kokulu veya diğer surette tegayyür etmiş veya kirlenmiş bulunanlar,
- d) Yukarıdaki maddelerde zikredilen miktardan fazla demir ve bakırı havi olanlar ve eser miktardan fazla çinkoyu ihtiva edenler, eser miktarda dahi olsa, zararlı madeni madde ve mürekkebatını havi olanlar.

Madde 639 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

İçine herhangi bir maksatla madeni veya uzvi zehirli bir madde katılmış olan sirke ve turşular sağlığı hafif veya ağır surette ihlal edecek şekilde tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 640 – Muayene ve tahlil için alınacak numune miktarı 500 gramdan aşağı olmamak üzere bir veya mütaaddit orijinal ambalajdan ibarettir.

YİRMİ DOKUZUNCU BÖLÜM ⁽¹⁾*Sabunlar***Madde 641 – (Değişik: 4/5/1973 - 7/6337 K.)**

Sabun, ana maddesi bitkisel veya hayvansal yağların veya yağ asitlerinin alkalilerle reaksiyonu sonucunda elde edilen genellikle temizleyici olarak kullanılan bir mamuldür.

Kullanıldıkları amaca veya özelliklerine göre sabunlar; tuvalet sabunu, birinci nev'i sabun, prina sabunu, ikinci nev'i sabun, toz sabun, mayi sabun, yumuşak sabun, traş sabunu ve traş kremleri olmak üzere 9 sınıfa ayrılır. Bu sabunların kimyasal ve fiziksel özellikleri TS/54 e uygun bulunacaktır.

(1) *Tüzüğün orjinal metninde yirmi sekizinci bölüm iken 4/6/1974 tarih ve 7/8369 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile yirmi dokuzuncu bölüm olarak değiştirilmiştir.*

Birinci nev'i sabunlar, kalıp veya toz ve granül halinde olduklarına göre iki tipe ayrılır.

Tipta kullanılan ve çeşitli ilaçları havi bulunan tıbbi sabunlar, deterjanlar, artistik şekillerde hazırlanan süs sabunları, tekstil sabunları ve sabun esasına dayanmayan traş kremleri, şampuanlar ve temizleme tozları bu Tüzük hükümleri dışındadır.

Madde 642 – (Değişik: 4/5/1973 - 7/6337 K.)

Kalıp halindeki sabunların üzerlerine ve ambalajlarına, çubuk, toz, granül ve merhem halindeki sabunların iç ve dış ambalajlarına kolayca okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aşağıdaki bilgiler yazılır:

Firmanın adı ve markası

Sınıfının adı

Net ağırlığı (el ile kesilen sabunlarda "Sergi sabunları" kalıp üzerine net ağırlık yerine ortalama ağırlık, dış ambalaj üzerine de toplam ağırlık)

İçinde oksijen verici maddeler bulunan toz sabunlar için "Oksijenli sabun" deyimini.

Madde 643 – (Değişik: 4/5/1973 - 7/6337 K.)

Her nevi sabunlarda nitro benzol, sodyum peroksit veya buna benzer etkisi olan diğer peroksitler bulunmayacaktır. (Oksijenli sabun tozundaki sodyum perborat hariç).

Madde 644 – (Değişik: 4/5/1973 - 7/6337 K.)

Bazı nevi sabunlar, özel Yönetmeliğinde gösterilen boyalarla birlikte, içinde, eriyen baryum tuzları veya baryum karbonat bulunmayan baryum sülfat, kromoksit, kadmiyum sülfür, zencefre, kalay oksit, çinko sülfür, bakır, çinko ve kalay veya bunların bileşiklerinin karışımı ile boyanabilirler.

Madde 645 – (Değişik: 4/5/1973 - 7/6337 K.)

641 ve 642 nci madde hükümlerine aykırı bulunan sabunlar taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 646 – (Değişik: 4/5/1973 - 7/6337 K.)

Sabunlar aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

- Serbest alkali miktarları TS/54 de kendileri için gösterilen azami hadlerden fazla bulunanlar,
- Serbest alkali veya toplam amonyak miktarları TS/54 de yazılı haddenden fazla bulunan traş kremleri,
- Sağlığa zarar maddelerle kokulandırılmış olanlar,
- 644 üncü maddede belirtilenler dışındaki boya maddeleriyle boyanmış olanlar,
- Nitro benzollü veya 643 üncü madde hükmü ile kullanılması yasak edilen peroksitleri ihtiva edenler,
- İçinde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunanlar.

Madde 647 – (Değişik: 4/5/1973 - 7/6337 K.)

Sabunlardan muayene ve tahlil edilmek için laboratuvara gönderilmek üzere alınacak numune miktarı 250 gram veya bu miktardan aşağı olmamak şartıyla birveya bir kaç orijinal ambalajdan ibarettir. Bu numuneler ağız imtizaçlı kapakla kapalı, kuru cam ve teneke veya plastik kaplar içinde laboratuvara gönderilir.

OTUZUNCU BÖLÜM

*Mumlar, Çamaşır Suları Diğer Temizlik Eşyası**A – Mumlar:*

Madde 648 – Mum; balmumu, içyağı, parafin, stearin gibi maddelerden hususi şekillerde yapılan ve yakarak aydınlatma işlerinde kullanılan maddelerdir.

Madde 649 – Mumların antimon, arsenik, civa veya kurşunu havi maddelerle boyanması yasaktır.

B – Çamaşır suları:

Madde 650 – Çamaşır suları ana solüsyonu; nebati maddelerden yapılmış çamaşırları temizlemek ve beyazlatmak için kullanılan ve alkali hipoklorit halinde aktif klorü, bazan da sodyum perboratı ihtiva eden solüsyonlardır.

Madde 651 – Çamaşır suları ana solüsyonunun litresinde 20 Gr.dan az aktif klor bulunmamalıdır. Perboratı ihtiva edenlerin litresinde, 50 - 100 gram sodyum perborat bulunabilir.

Madde 652 – Çamaşır suları ana solüsyonunun 40 misline sulandırılmasıyla elde edilen solüsyonun alkalitesi (Na OH hesabıyla) % 0,5 i geçmemelidir.

Madde 653 – Çamaşır sularının terkinde (klor ve sodyum perborat müstesna olmak üzere) sodyum peroksit, diğer peroksitler ve oksidan maddeler bulunmamalıdır.

Madde 654 – (Değişik: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Çamaşır suları ana solüsyonu yalnız orijinal ambalajlı kapalı kaplarda satılabilir. Orijinal ambalajlı kapalı kapların üzerinde yer alması gereken etiket yazılarının, ilgili bakanlıkların olumlu görüşü üzerine Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğe uygun olması zorunludur.

C – Diğer temizlik eşyası:

Madde 655 – (Değişik: 13/10/1980 - 8/1770 K.)

a) **(Değişik: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)** Deterjan; genel temizlik, çamaşır ve bulaşık yıkama ve sair temizleme işlerinde kullanılan ve içerisinde yüzey aktif maddeler, yoğunlaştırıcılar, dolgu malzemeleri ve diğer yardımcı maddeler bulunan sıvı, toz, krem, bar, granül, tablet ve benzeri şekillerde olan evlerde, sanayide ve işyerlerinde kullanılan madde veya karışımlardır.

Deterjanlarda, kullanımına Sağlık Bakanlığınca müsaade edilmeyen maddeler hariç olmak üzere, temizleme gücünü artıran ve yıkama suyunun sertliğini gideren çeşitli fosfat, zeolit, bentonit, karbonat, silikat bileşikler, boraks ve perborat tuzları ile gelişen teknolojiye uygun olarak diğer katkı maddeleri kullanılabilir. Deterjanların nitelikleri, ambalajları, etiketleri ile diğer hususlarının, ilgili bakanlıkların olumlu görüşü üzerine Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğlere uygun olması zorunludur.

Deterjan üreticileri ve ithalatçıların, deterjanı ilk defa üretmek ve/veya piyasaya sunmak için Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğ ile belirlenen esaslara göre adı geçen Bakanlığa bildirimde bulunmaları zorunludur.

b)

Mekanik temizleme tozları emaye, fayans, madensel eşya satırlarının mekanik temizleme işleminde kullanılan geldepar, dolomit, kalsit vb. minerallerin tozlarıdır. Bunlara en çok % 10 oranında silikat, kalsine soda, çeşitli fosfatlar, boraks ve türevleri gibi aktive edici katkı maddeleri ve diğer inorganik tuzlar, ayrıca, kullanma maksatlarına göre insan sağlığına zarar vermeyen dolgu maddeleri ve ağartıcı maddeler katılabilir. Mekanik temizleme tozları içindeki temizleyici aktif maddelerin toplamı en çok % 5 olacaktır. Bunların dışındaki maddelerin katılması Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

Mekanik temizleme tozlarının elenmesinde 16 meclik (1 mm.) elekte kalan olmamalı, 100 meclik (149 mikron) elekte ise en çok % 30 kalmalıdır. Bu muayene yaş usulle suda çözülen maddeler ayrıldıktan sonra yapılacaktır.

Mekanik temizleme tozlarında 105 ± 2 °C de yapılan denemede nem oranı en çok % 4 olacak, pH 11'i geçmeyecek ve etiketleri Tüzüğün 2 nci maddesi hükmüne uygun bulunacaktır.

c) Döşemelerin temizlik ve korunmasında kullanılan muşamba cilası, muşamba yağı ve benzerlerin de klorlü hidrokarbürler, nitrobenzol, benzol ve Abel Cihazı ile belirlenen parlama noktası 30 °C altında bulunan herhangi bir eritici bulunmayacaktır.

Madde 656 – Derilerin korunmasında kullanılan ayakkabı kremi, boyası ve cilası ve benzerleri müstahzarlar anilin, tolüidin nitro benzolden, sağlığa zararlı boyalardan ve diğer maddelerden ari bulunmalıdır.

Madde 657 – Havayı aromitize etmeğe mahsus maddeler nitro benzol, klorlü hidrokarbürler ve benzerleri gibi sağlığa zararlı maddelerden ari bulunmalıdır.

Madde 658 – (Değişik: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Çamaşır suları, deterjanlar ve mekanik temizleme tozları aşağıda yazılı hallerde taklit veya tağşiş edilmiş sayılırlar:

a) Bileşimleri ve vasıfları 651 inci maddeye uymayan çamaşır suları ana solüsyonları, pH derecesi dışında 655 inci maddeye uymayan mekanik temizleme tozları ile görünüşleri, fiziksel özellikleri, aktif maddenin biyolojik parçalanabilirlik oranı ve fosfat oranı dışında taşıdıkları kimyasal özellikler bakımından Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğlere uymayan deterjanlar,

b) Açık olarak satılan deterjanlar, çamaşır suları ana solüsyonları ve mekanik temizleme tozları,

c) Ambalajları üzerinde yer alması gereken etiket yazıları Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğe uymayan çamaşır suları ana solüsyonları, deterjanlar, mekanik temizleme tozları,

d) 655 inci maddenin (a) fıkrasının son paragrafı gereği Sağlık Bakanlığınca bildirim yapılmadan piyasaya sunulan deterjanlar.

Madde 659 – (Değişik: 13/10/1980 - 8/1770 K.)

Mumlar, çamaşır suları, diğer temizlik eşyası aşağıda yazılı hallerde sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) Antimuan, arsenik, civa veya kurşun içeren boyalarla boyanmış mumlar,

b) Sodyum peroksit, klor ve sodyum perborattan başka oksidan maddeler ve peroksitler, nitrobenzol vb. sağlığa zararlı maddeler içeren ve kırk katı sulandırılması ile elde edilen solüsyonun alkalilik derecesi % 0,5'i geçen çamaşır suları ana solüsyonları,

c) Bileşiminde Abel Cihazı ile 30 C nin altında parlayan eritici maddeler, klorlu hidrokarbürler, nitrobenzol vb. bulunan muşamba cilası, muşamba yağı vb. maddeler,

d) 656 ncı maddeye karşı olarak imal edilip tüketime verilen ayakkabı kremi, boyası, cilası vb. maddelerle 657 nci maddeye uygun olmayan havayı aromitize edici maddeler,

e) (**Değişik: 28/10/2004 - 2004/8061 K.**) 655 inci madde hükmü uyarınca, Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğde belirlenen orandan daha çok fosfat içeren ve aktif maddesinin biyolojik parçalanabilirliği tebliğde belirlenen orandan daha düşük olan ve sağlığa zararlı maddeler katılmış deterjanlar, sağlığa zararlı maddeler katılmış ve/veya boyanmış mekanik temizleme tozları,

f) pH derecesi 655 inci maddeye uymayan mekanik temizleme tozları.

Madde 660 – Muayene ve tahlil için laboratuvara gönderilmek üzere alınacak numune miktarı mumlardan 100 Gr., çamaşır suları ana solisyonundan yarım litreden aşağı olmamak üzere, bir kapalı orijinal ambalaj, muşamba cilası ve benzerlerinden, ayakkabı boyası, cilası ve benzerlerinden ve havayı aromitize etmeğe mahsus maddelerden 100 er gram veya bu miktardan aşağı olmamak üzere, bir veya bir kaç orijinal kapalı ambalajdan ibarettir.

(**Ek: 13/10/1980 - 8/1770 K.**) Deterjanlar ve mekanik temizleme tozlarından alınacak numune miktarı, 0,5 Kg. dan az olmayacaktır.

OTUZBİRİNCİ BÖLÜM

*Giyilecek Eşyanın İmalinde Kullanılan Her Nevi Maddeler, Her Nevi
Çamaşır İmaline Yarayan Örgüler ve Benzerleri ile Elbiselik
Kumaşlar, Bu Mevaddın Boyanmasında Kullanılan Boyalar
ve Bu Eşyanın Temizlenmesinde Kullanılacak Müstahzarat*

Madde 661 – Giyilecek eşyanın imalinde kullanılan her nevi maddeler, her nevi çamaşır imaline yarayan örgüler ve benzerleriyle elbiselik kumaşlar arsenik, kurşun, serbest pikrik asit, parafenilen diamin, koralin vesair cilt tarafından kolaylıkla imtisas edilebilecek sağlığa zararlı maddelerin bulunması yasaktır.

Madde 662 – Giyilecek eşya ile elbiselerin boyanmasında kullanılmak üzere satılan müstahzar boya neveleri yukarki madde hükümlerine tabidir.

Madde 663 – Elbise vesair giyilecek eşyanın lekelerini çıkarmak ve temizlemek için kullanılan maddeleri teşkil eden benzin ve benzol gibi çok uçucu sıcak hidrokarbürler veya klorlü hidrokarbürlerin, tetra klorür de karbon, triklorür etilen gibi konulup satıldığı kapların üzerinde açık ve kolaylıkla görülebilecek şekilde (mahiyetini, koklanmamasını, açık hava veya açık pencere önünde kullanılmasını) gösteren birer etiket ile ayrıca (kolaylıkla tutuşur) ibaresi yazılı bir etiket konulması mecburidir.

Madde 664 – Giyilecek eşyaların imalinde kullanılan her nevi maddeler; her nevi çamaşır imaline yarayan örgüler ve benzerleriyle elbiselik kumaşlar, bu mevaddın boyanmasında kullanılan boyalar ve bu eşyanın temizlenmesinde kullanılan müstahzarlar aşağıda yazılı hallerde sağlığı az veya çok ihlal edecek derecede bozulmuş sayılırlar:

a) Kurşun,arsenik,serbest parafenilen diamin, pikrik asit, koralin vesair cilt tarafından kolaylıkla imtisas edilebilecek sağlığa zararlı maddeleri ihtiva eden giyilecek eşyanın imalinde kullanılan her nevi maddeler, çamaşır ve benzerleri gibi eşyanın imaline yarayan örgüler ve benzerleriyle elbiselik kumaşlar,

b) Giyilecek eşya ve benzerleriyle elbiselerin boyanmasında kullanılan ve terkinde kurşun, arsenik, koralin, serbest parafenilen diamin, pikrik asit ve sağlığa zararlı sair maddeleri ihtiva eden boya müstahzarları,

c) Etiketleri üzerinde 663 üncü maddede yazılı tafsilatı ihtiva etmeyen veya lüzumlu etiketleri bulunmayan her nevi leke çıkarıcı ve temizleyici müstahzarlar.

Madde 665 – Muayene ve tahsis edilmek üzere alınıp laboratuvara gönderilecek numune miktarı giyilecek eşyadan 1/2 metre vesair levazımdan 1/2 metre veya 250 gram, temizleyici maddelerden de kapalı ambalaj içinde satılanlardan 1/2 litreden aşağı olmamak üzere bir veya mütaaddit ambalaj, açık satılanlardan da temiz, kuru ve ağzı imtizaçlı mantar veya cam kapaklı şişe içinde olmak üzere yarım litreden ibarettir.

OTUZ İKİNCİ BÖLÜM

Tuvalet Levazımı

Madde 666 – (Değişik: 9/6/1979 - 7/17779 K.)

Kozmetikler; insan vücudunun epiderma, saçlar, kıllar, tırnaklar, dudak ve dış üreme organları gibi dış bölümlerine veya mukozaya uygulanmak üzere yapılmış ve bu bölümleri temizlemek, koku vermek, korumak, görünümünü değiştirmek ve vücut kokularını gidermek için kullanılan preparatlar veya maddelerdir.

Etkili zehirli maddeleri içeren kozmetikler hakkında 14 Mayıs 1928 günlü ve 1262 sayılı İspençiyari ve Tıbbi Müstahzarlar Kanunu hükümlerine göre işlem yapılır.

Kozmetiklerde, Yönetmeliğinde belirtilen maddelerle sağlığa zararlı diğer maddeler bulunamaz.

Kozmetikler, ancak, Yönetmeliğinde belirtilen boyalarla boyanabilir.

Kozmetik yapımcıları, yaptıkları kozmetiklerin içerdikleri maddeleri, oranlarını ve yapım yerlerini satışa çıkarmadan önce Sağlık Bakanlığımıza bildirirler.

Madde 667 – (Değişik: 9/6/1979 - 7/17779 K.)

Ambalajsız kozmetik satılması yasaktır. Kozmetiklerin ambalajı, Yönetmeliğine, uygun olmalıdır.

Kozmetik şişelerinin madensel kapak ve damlalıkları zararsız maddelerden yapılmış olmalı veya kalay, gümüş, krom, altın, nikel gibi zararsız maddelerle ya da bu Tüzüğe uygun plastiklerle kaplı bulunmalıdır. İçinde, itici gaz bulunan madensel kapların iç yüzeyinin bu gazların aşındırıcı etkisinden korunması için, alüminyumla veya deriyle geçimli bir polimer tabakasıyla kaplı olması gerekir.

Madde 668 – (Değişik: 9/6/1979 - 7/17779 K.)

Kozmetiklerin bileşiminde, benzin, petrol eteri gibi kolayca parlayıcı sıvılar veya brom hidrokarbürleri, klor gibi zehirli buharlar çıkaran ya da metilalkol, aseton, nitrobenzol, serbest kaleviler gibi deriden emilebilen, zararlı etkisi olan maddeler bulunmamalıdır.

Madde 669 – (Değişik: 9/6/1979 - 7/17779 K.)

Yönetmeliğine veya bildirilen formülüne uygun olarak yapılmayan kozmetikler, taklit veya taşış edilmiş sayılırlar.

İçinde insan sağlığına zararlı yabancı maddeler ve Yönetmelikte belirtilen sayıdan çok mikroorganizma bulunan kozmetikler sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit ve taşış edilmiş sayılırlar.

Madde 670 – Tuvalet levazımından muayene ve tahlil için alınacak numune miktarı iki orijinal ambalajdan ibarettir.

OTUZÜÇÜNCÜ BÖLÜM
Kullanılacak Eşya⁽¹⁾

Madde 671 – (Mülga: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Madde 672 – (Mülga: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Madde 673 – (Mülga: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Madde 674 – (Mülga: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Madde 675 – (Mülga: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Madde 676 – (Mülga: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

Madde 677 – Perdelerin, mobilyaların, halıların yapılmasında kullanılan maddeler, istorlar, boyalı duvar kağıtları, (...), ⁽²⁾ kağıttan mamul yaka ve çamaşırlar ve benzerleri deri astarlar, abajorlar, suni yaprak, çiçek vemyevarlar, büro eşyası, kağıtlar, kağıttan ve deriden yapılan eşya arsenikten ve diğer zararlı maddelerden ari olmalıdır.

Madde 678 – (Değişik: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

677 nci madde hükmüne uygun olmayan kullanılacak eşya, sağlığa az veya çok zarar verecek derecede taklit veya tağşiş edilmiş sayılır.

Madde 679 – (Değişik: 28/10/2004 - 2004/8061 K.)

677 nci maddede belirtilen kullanılacak eşyadan muayene ve tahlil için alınacak numune miktarı, tahlile yetecek bir parçadan ibarettir. Tahlil sonunda Tüzüğe uygun evsafta bulunan kıymetli numuneler, 15 gün içinde talep edildiği takdirde sahiplerine iade olunur.

OTUZDÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Gıda Maddelerinin Ambalajına Mahsus Kağıt, Mukavva ve Plastik Malzeme

Madde 680 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Gıda maddelerini doğrudan doğruya sarmağa veya içine koymağa mahsus kağıtlar, mukavvalar ve pl astiklerle, kapak olarak kullanılan mantarlar, içindeki maddeye koku sindirmeyecek ve lezzetine dokunmayacak ve bu maddeyi boyama-

(1)Bu bölümün başlığı "Oyuncaklar ve Kullanılacak Eşya" iken, 28/10/2004 tarihli ve 2004/8061 sayılı Bakanlar Kurulu Kararının Eki Tüzüğün 9 uncu maddesiyle metne işlendiği şekilde değiştirilmiştir.

(2)Bu arada yer alan "oyuncak maskeler" ibaresi, 28/10/2004 tarihli ve 2004/8061 sayılı Bakanlar Kurulu Kararının Eki Tüzüğün 9 uncu maddesiyle madde metninden çıkarılmıştır.

yacak ve gıda maddesinin dışarıya sızıntı ve akıntı yapmasına imkan vermeyecek bir vasıfta olmalı, temiz ve her türlü sıhhi şartı haiz bulunmalıdır. Bu nedenle gazete vesair basılı kağıtlar ile yazı işlerinde kullanılmış kağıtlar kullanmak yasaktır.

Madde 681 – (Değişik: 19/6/1979 - 7/17866 K.)

Yenilecek ve içilecek maddelerin ambalajında kullanılacak kağıtların ve mukavvaların bileşiminde arsenik, kurşun, kadmiyum, civa, baryum vb. toksik maddelerle bunların baryum sülfat ve civa sülfür dışında hiçbir bileşiği ve diğer toksik maddeler bulunmayacaktır. Dolgu maddesi olarak kullanılan baryum sülfat, talk, kaolen vb. maddelerin toplamı % 10 u geçmeyecektir.

Bu kağıtlar ve mukavvalar Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 188 inci maddesi gereğince çıkarılmış Yönetmelikte kullanılmasına izin verilen boyaların dışında hiçbir maddeyle boyanmış bulunmayacaktır.

Mantarların yapıştırılmasında, suda erimeyen, çözünmeyen ve toksik olmayan yapıştırıcıların kullanılması zorunludur.

Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastikler, yüksek molekül ağırlıklı polimerlerden oluşacak ve kimyasal bakımdan inert bulunacaktır. Yapılarında kalabilecek monomer miktarları, özel yönetmeliğinde gösterilenden çok olmayacaktır. Plastikler, üretiminde kullanılan ana polimere göre adlandırılırlar. (Polivinil klorür, poli etilen, polistyren gibi)

Gıda maddeleriyle temasta bulunacak plastik maddeleri üretenler, plastiklerin içerdikleri maddeleri, oranlarını ve yapım yerlerini satışa çıkarmadan önce Sağlık Bakanlığına bildirmek zorundadırlar.

Plastik maddeler hiçbir zaman gıda maddelerini emmemeli ve içine konan gıdanın tat, koku ve görünümünü etkilememelidir.

Gıda maddeleriyle temas eden plastik maddelerin içerecekleri ana ve katkı maddeleriyle boyanabilecekleri boyalar, Sağlık Bakanlığınca çıkarılacak yönetmelikte gösterilir.

Lokanta, okul, yurt, kreş, hastane vb. toplu beslenme yapılan yerlerde plastikten yapılmış bardak, sürahi, çatal, kaşık, tabak, bıçak vb. mutfak gereçleri kullanılması yasaktır. Bir kez kullanılıp atılan plastik gereçler bu hükmün dışındadır.

Yağlı, sulu, şekerli, asitli vb. kolay bozulabilen ve konulduğu kabin yapısına etki yapabilen gıda maddelerinin ambalajında kullanılan plastikler, ancak bir kez kullanılabilirler.

Kullanılmış plastik ambalaj malzemesinin yeniden işlenip gıda ambalajı olarak satışa verilmesi yasaktır.

Gıda maddeleri konan plastik maddeler kırılmaz, yırtılmaz, gıdayı sızdırmaz, gıdanın tad ve kokusunu değiştirmez ve biçim bozulmasına uğramaz yapıda olmalıdır.

Firmalar, ürettikleri plastikler üzerine kabartma, film tipi plastikler için baskı olarak firmanın adını, bulunduğu ili, yapım seri numarasını yazmak zorundadırlar.

Madde 682 – Gıda maddelerini sarmağa veya koymağa mahsus varakalar ve madeni tüpler arsenikten arı olacak ve terkiplerinde bulunabilecek antimuan, civa, kurşun miktarları mecmuu % 0,5 i geçmeyecektir.

Madde 683 – Yağ ve et gibi yağlı maddeleri sarmak ve koymak için kullanılan ve (parşümen kağıdı) denilen kağıdın terkipte mağnezyum klorür bulunmamalı ve ihtiva edeceği zararsız klorürler miktarı, mutfak tuzu hesabıyla % 2 yi geçmemelidir.

Madde 684 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Yenilecek ve içilecek maddelerin konmasına mahsus şişelerin ve cam kavanozların ağzına konulan madeni kapsüller, kalay standardına uygun kalay (KK2) veya alüminyum varak ile kaplanmış olmalıdır. Bunların yerine gıdanın nevine göre, mantar veya 681 inci maddeye uygun plastik madde kullanılabilir.

Madde 685 – Yenilecek ve içilecek maddelere mahsus kapların ağzına konulan madeni kapsüller ve mantar tıplar, bir kere istimal edildikten sonra tekrar kullanılamaz.

Madde 686 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Gıda maddelerinin ambalajında kullanılan ve 680 den 685 e kadar olan maddelerde gösterilen vasıf ve şartları haiz bulunmayan mukavva, kağıt, kese kağıdı, parşömen kağıdı, madeni varak, her türlü tüp, kapsül kapak ve tıplar ile ad, miktar ve kimyasal yapıları 681 inci maddede belirtilen vasıf ve şartlara uygun olmayan plastik ambalaj malzemesi, sağlığa arz veya çok zarar verecek derecede taklit ve tağşiş edilmiş sayılırlar.

Madde 687 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Muayene ve tahlil için alınacak numune miktarı, ambalaj kağıdı, parşömen kağıdı, plastik ve madeni varaklardan 250 gr. tutacak miktarda kese kağıdı, kutu ve kapsüllerin her birinden 5 adet veya en az 250 gr. dan ibarettir.

OTUZBEŞİNCİ BÖLÜM*Yenilecek ve İçilecek Maddelerin Konulduğu Kaplar***Madde 688 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)**

Her türlü yenilecek ve içilecek maddelerin yapılmasında, hazırlanmasında, saklanma veya taşınmasında ve yenilip içilmesinde doğrudan doğruya kullanılan bütün madeni kap ve malzemenin ve bu kap ve malzemenin gıda maddeleriyle temas eden satırlarının kaplanması, cilalanması, boyanması, sıralanması için kullanılan maddelerin terkinde % 0,02 den fazla arsenik ve % 0,5 den fazla kurşun bulunması yasaktır. Antimuan ve kadmiyum gibi maddeler hiç bulunmayacaktır.

(Ek: 19/6/1979 - 7/17866 K.) Kaplama amacıyla kullanılacak kalayın T.S. 491 kalay standardında belirtilen KK2 kalay özelliğinde olması zorunludur.

(Ek: 19/6/1979 - 7/17866 K.) Kağıt, karton ve plastik gibi maddelerin gıda maddeleriyle temas eden yüzünü kaplamada kullanılan her türlü reçinesel kaplamalar, 681 inci madde hükümlerine uygun olacaktır.

Madde 689 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Her türlü yenilecek, içilecek maddenin yapılmasında, hazırlanmasında, saklanma ve taşınmasında ve yenilip içilmesinde doğrudan doğruya kullanılan;

A – Plastikten yapılmış olan kap ve malzeme, 681 inci maddede belirtilen vasıf ve şartları haiz olmalıdır.

B – Madeni kap ve malzemenin kalaylanması için kullanılan kalayda, standardındaki (KK2) vasıf ve şartların bulunması gerekir.

Kalaylanan kaplarda, kalayın tam bir tabaka halinde kabın içinin her tarafını örtmesi gereklidir. Kalayları bozulmuş kapların kullanılması yasaktır.

Satışa çıkarılan her nevi kap üzerine, silinemez ve okunaklı şekilde imalatçı firmanın adı yazılacaktır.

Madde 690 – İçindeki gıda maddeleriyle teması kati olarak kesilmiş olmak şartıyla konserve kutularına dışardan tatbik olunan ağraf lehimlerin terkiinde% 40 a kadar kurşun bulunması caizdir.

Madde 691 – Hamızı teamülde bulunan bütün sulu ve katı gıda maddelerinin ve içkilerin çinkodan yapılmış veya çinko ile galvanize edilmiş kaplarla teması yasaktır.

Madde 692 – Hamızı teamülde bulunan bütün sulu ve katı gıda maddelerinin ve içkilerin doğrudan doğruya temas halinde olarak bakır kaplar içinde saklanmaları yasaktır. Bu gibi bakır kaplarda, kamızı olmayan gıda maddelerinin yalnız pişirilme ve ameliye nihayetinde hemen boşaltılmak üzere, kısa bir zaman için bulunmaları caizdir. Bu takdirde, bu kapların daima temiz, mücella bulunması vehi bir yerinde oksidasyon mihrakları olmaması şarttır.

Madde 693 – Yenilecek ve içilecek maddelerin hazırlanmasına, muhafazasına veya istihlakine mahsus takımların ve kapların umumi Hıfzıssıhha Kanununun 188 inci maddesinde bahsedilen Yönetmelikte istimaline müsaade edilen boyalardan başka, baryum karbonat ve münhal baryum mürekkebatını havi olmiyan baryum sulfat ve baryum lakı, krom oksit, zencefre, bakır ve madeni boya olarak müstamel bakır halitalariyle boyanabilir. Tahta, maden veya benzeri bir madenden yapılmış kapların dış taraflarına sürülen boyalar, arsenik ve kurşun mürekkebatından gayri diğer maddelerden olabilir.

Madde 694 – Yenilecek ve içilecek maddelerin konmasına mahsus şişelerin ve kapların içini temizlemek için kullanılan, madenden mamul saçmalar kurşun veya arseniği havi olmiyacaktır. Bunun için cam ve emsali zararsız maddelerden yapılan yuvarlak cisimler kullanılır. Bu maddeler ile temas eden kapların ve yemek takımlarının içini temizlemek için fırça yerine kullanılan madeni tel süngerler bakır veya çinko yahut bu iki maddenin halitalarından yapılmış olmiyacağı gibi, üzeri bakır, pirinç, çinko veya kurşun ile kaplanmış demirden dahi yapılmış bulunmiyacaktır. İstimali zararlı bulunan madenlerden yapılmış olupta yenilecek ve içilecek maddelere mahsus olanlardan gayri diğer kapları temizlemek için satılacakların üzerinde yenilecek ve içilecek maddeler ile temas eden kapların temizliğinde kullanılamaz yazısını havi bir etiket bulunacaktır.

Madde 695 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Kahve, biber vesair yenilecek maddelerin öğütölmesine mahsus küçük ve büyük cesametteki değirmenlerin öğüten kısımları, kurşun veya kurşunu havi halitalardan yapılmış yahut bunlarla kaplanmış olmayacaktır.

(Değişik ikinci fıkrası: 28/10/2004 - 2004/8061K.) Çocuk emzikleri, süt çekme aletleri, biberon gibi ürünlerde sağlığa zararlı herhangi bir madde bulunamaz. Söz konusu ürünlerin yapılarında bulunabilecek ağır metal miktarı ve N-Nitrozamin miktarı ile diğer hususlarının, ilgili bakanlıkların olumlu görüşü üzerine Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğe uygun olması zorunludur.

Bazı içilecek maddelere mahsus şişelerin ve konserve kavanozları kapaklarının ağzlarına konulan lastik halkaların ve lastik kapakların ve içerisinden şarap, bira, gazoz, soda veya sirke gibi içilen mayiler geçen lastik boruların lastikleri, kurşundan ari olacaktır. Lastik yerine kullanılan plastik maddeler, 681 inci maddedeki vasıf ve şartlara uygun olacaktır.

Madde 696 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Hardal koymağa mahsus kaplar, cam veya porselen olacaktır. Madeni ambalajlar, emaye veya kalay standardına uygun vasıfta kalayla kalaylanmış veya alüminyumdan yapılmış olabilir.

Madde 697 – (688 - 694) üncü maddeler hükümleri, yenilecek ve içileceklerin imalinde ve bunlar ile ilgili bir sanatın icrasında kullanılan veya satılan sofa ve mutfak takımları vesair kaplar hakkında da uygulanır. Şu kadar ki bunlardan çatal, kaşık, kepçe, kevgir ve benzerleri sofa ve mutfak takımlarının üzerleri krom, nikel, kalay, gümüş gibi tamamiyle zararsız koruyucu madenlerden biri ile kafi kalınlıkta kaplanmış olmak şartıyla bu takımların imalinde kullanılan maden halitasının terkinde fabrikasyon tekniğinin icaplarına göre en fazla % 40 a kadar tutya bulunabilir.

Madde 698 – (Değişik: 21/4/1971 - 7/2235 K.)

Yenilecek ve içilecek maddelerin konmasına, hazırlanmasına, yapılmasına, usarelerinin çıkarılmasına, nakline mahsus olan ve 688 - 697 nci maddelerde tespit edilen vasıf ve şartlara uygun bulunmayan eşya ve malzeme ile 681 inci madde uyarınca çıkarılacak Yönetmelikteki esaslara uygun olmayan plastik malzeme, sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılırlar.

OTUZALTINCI BÖLÜM

Teftiş ve Murakabe

Madde 699 – Bu Tüzükte yazılı gıda maddeleriyle umumi sıhhati ilgilendiren eşya ve levazım belediyeler sağlık teşkilleri mensupları tarafından ve belediye veya belediye sağlık teşkilatı mevcut olmayan yerlerde Sağlık Bakanlığı sıhhi teşkilatına mensup veya bu Bakanlığın ayrıca vazifelendireceği diğer memurlar tarafından, bu Tüzük hükümlerine göre murakabe olunur.

Madde 700 – Murakabe ile vazifeli makamlara mensup memurlar veya bu makamlar tarafından gösterilecek mütehassıslar, umuma satılmaya mahsus yenilecek ve içilecek şeylerin istihsal, imal, ihzar ve veznedildiği veya ambalajlarının yapıldığı yahut satıldığı veya depo edildiği yerleri ve bu işlere mahsus aletlerive vasıtaları, bu yerlerin iş zamanları içinde olmak şartıyla teftiş ve murakabe ederler ve muayene ve tahlil edilmek üzere, icap eden numuneleri de alabilirler. Sokaklardaki ve pazar yerlerindeki seyyar satıcılar dahi, teftişe tabidirler ve lüzumunda, bunlardan da numune alınabilir.

Madde 701 – Yukarki maddede beyan edilen mahallerin sahipleri veya vekilleri veya bunlar namına işlere nezaret eden memurlar yabut umumi yerlerdeki seyyar esnaf alakalı memurların yapacağı teftişleri ve numune almalarını kolaylaştırmağa ve bunların istediği izahatı vermeğe mecburdurlar. Teftiş yapan memurların da, yaptıkları teftiş neticeleri hakkında, bağlı buldukları makama verecekleri raporlar ile kanuna muhalif hallerin ihbarı hariç olmak üzere, teftişleri sırasında muttali oldukları malumatı ve bazı gıda maddelerinin imal ve ihzar tarzına dair sanat esrarını ifşa eylemeleri memnudur.

Madde 702 – Numuneler, ikişer aded olmak üzere temiz ve mazbut kaplara alınır. Kapların ağızları sıkı bir surette kapatılıp üzeri ip ile sağlam bir şekilde bağlanarak ve bu ipin düğümü üzerine hiç bir veçhile bozulup açılmıyacak şekilde erimiş mühür mum dökülerek teftiş olunan mahallin sahibi veya vekili ile t eftişi yapan memur taraflarından beraber olarak mühürlenir, mühür bulunmadığı takdirde taraflarca kabul ve zapta d ercedilen bir işaret vazolunur. Ve zerinde cins ve nev'ini, sahibinin adını ve yerini, alındığı tarihi, numune kayıt defterinin sıra n umarasını ve memur ile sahibinin veya vekilinin imzalarını veya parmak izlerini havi, okunaklı, silinip bozulmıyaca k bir şekilde yazılmış sağlam bir etiket yapıştırılır ve keyfiyet bir zabıt varakası ile tesbit olunur. Teftiş ile vazifeli memurlar

nezdinde bir (numune kayıt defteri) bulunur. Tutulan zabıt varakalarının birer sureti dosyasında saklanır. Numune sahibinin numune üzerindeki etikette ve zabıt varakasinda yazılı adı ve yeri ile imzası açık ve okunaklı bulunacak ve birbirinin aynı olacaktır. Aynı maddeden ibaret olmak üzere, bir mahalden müteaddit numuneler alındığı takdirde, bunların üzerine birer sıra numarası konularak bu numaralar rakam ve yazı ile yazılır.

Aynı cinsten çok miktarda gıda maddelerinden müteaddit adedde numune almadığı icap ettiren durumlarda bu gıda maddelerinden:

- a) 100 adede kadar olanlardan % 4,
- b) 100-500 e kadar olanlardan; ilk 100 için % 4 ve mütebaki için buna ilave olarak % 2,
- c) 500-1000 e kadar olanlardan; ilk 500 için alınacak numune adedine ilave olarak, mütebakisi için % 1 numune alınır.

Madde 703 – (Değişik: 16/5/1953 - 4/808 K.)

Yukarki maddeye göre alınan numunelerden birisi, muayene için, mazbut ve muntazam bir şekilde ambalajlı olarak, zabıt varakası ile birlikte alakalı memurlar tarafından bağlı buldukları makama günü gününe tevdi edilir. Bu makamlar tarafından bir yazı ile ve en seri vasıta ile laboratuvara gönderilir. İkinci numune, üstündeki mühürleri bozulmamak ve iyi bir yerde saklamak üzere sahibine bırakılır. Gerek sahibi tarafından saklanan ve gerekse laboratuvara gönderilen numunelerin ayrıca gönderilen makamın resmi mührü ile mühürlenmesi mecburidir. Muayenesi müstacel olanlar ile vasıfları çabuk değişebilecek bulunanların evrakına, ayrıca (acele) kaydı yazılır ve bunlar mümkün olduğu kadar günün erken saatlerinde laboratuvara gönderilir.

Madde 704 – Yapılan tahlil ve muayene neticesinde bu Tüzükte belirtilen vasıf ve şartlara uygun olduğu anlaşılan maddelerin sahiplerine keyfiyet yazılı olarak bildirilir. Bunlardan Tüzükte gösterilen vasıf ve şartlara uygun bulunmadığı anlaşılan ve Tüzük hükümlerine göre taklit veya taşış edilmiş veya bozulmuş veya sağlığa ağır veya hafif surette zarar verecek şekilde taşış edilmiş sayılanların sahipleri hakkında bu Tüzük hükümleri gereğince muamele yapılır ve keyfiyet sahiplerine yazılı olarak bildirilir.

Madde 705 – Safiyetinden şüphe edilerek, muayene edilmek üzere numune alınan gıda maddelerinden, lüzum görülenlerin nihayet bir hafta zarfında yapılacak tahlil neticesine kadar mühür altına alınarak satılması men olunur. Bu suretle mühür altına alınan gıda maddeleriyle bu Tüzükte yazılı diğer levazımın miktarı ayrıca zabıt varakasına kaydedilir.

Madde 706 – Laboratuvarlar, muayene ve tahlil ettikleri her gıda maddesinin bu Tüzüğe göre haiz olması lazımgelen hususi vasıflarını ve fenni şartlarını gözönünde bulundurarak kendilerine gönderilen numunelerin muayenesini ona göre icra ve raporlarını açık ve etraflı bir şekilde tanzim ederek, neticeyi en kısa bir zamanda bildirirler.

Laboratuvarlar, muayene ettikleri numunelerin artan kısımlarını, işin sonuna kadar ve bunlardan bozulmaya meyyal olanları bozuluncaya kadar, bozulmalarını mümkün mertebe mani olacak bir şekil ve surette iyi bir yerde muhafaza ederler.

Madde 707 – Yenilecek ve içilecek şeylerin istihsal, imal, ihzar ve ambalajlarına mahsus olup ta bu Tüzüğe göre murakabeye tabi bulunan alat ve edevat, cihaz ve diğer sabit veya nakli mahzurlu yahut külfetli olan malzeme, alakalı memurlar tarafından veya bunların gösterecekleri mütehassıslar marifetiyle, mahallerinde muayene edilir ve bunların vereceği fenni raporları üzerine muamele yapılır.

Bunlardan, laboratuvarında muayene edilmesine lüzum ve zaruret görülenler, bu kayıttan hariç olup bu gibiler usulü dairesinde laboratuvara gönderilir.

(**Ek fıkra:28/10/2004 – 2004/8061 K.**) Tüzüğün 702 ila 706 ncı maddeleri, deterjanlar, mekanik temizleme tozları, çamaşır suları ve çocuk emzikleri hakkında uygulanmaz. Piyasa gözetim ve denetiminde bu ürünlerden numune alınması ve laboratuvarlara iletilmesi ile ilgili hususlar Sağlık Bakanlığınca yürürlüğe konulan tebliğ ile belirlenir.

OTUZYEDİNCİ BÖLÜM

Müteferrik Hükümler

Madde 708 – Bu Tüzük hükümleri memleket içinde sarf ve istihlak edilen maddelere uygulanır. Munhasıran ihraç malı olmak üzere tertip ve ihzar edilenler, kendi hususi hükümlerine tabidir.

Madde 709 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

İşbu Nizamname hükümlerine muhalif hal ve harekette bulunanlar işledikleri fiil ve hareketlerinin mahiyetine göre Türk Ceza Kanununa veya hususi kanunlarına nazaran daha ağır bir cezayı istilzam etmediği takdirde Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 296 ve 297 nci maddeleri delaletiyle Türk Ceza Kanununun 363, 396 ve 398 inci maddeleri veya Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 282 nci maddesi mucibince cezalandırılır.

Madde 710 – Bu Tüzük hükümlerine göre taklit veya tağşiş edilmiş sayılan gıda maddelerinde:

a) Taklit veya tağşişinin ortadan tamamen kaldırılması suretiyle tashih veya ıslahı mümkün olduğu takdirde tashih veya ıslah edildikten sonra satışlarına müsaade edilir.

b) Islahı mümkün olmayanların insan gıdası olarak kullanılması yasaktır.

Madde 711 – Sağlığa zarar verecek derecede bozulmuş gıda maddeleri çifte tabip raporu ile imha edilir. Bunlardan kokmuş, küflenmiş, kurtlanmış, böceklenmiş, iğrendirici bir mahiyet almış olmaları sebebiyle derhal imhası zaruri bulunan maddelerin imhası iki tabip bulunmayan mahallerde bir tabip ve bir sağlık memuru, bunların her ikisi bulunmadığı takdirde yalnız doktor veya sağlık memuru ve esnaftan iki kişi, bunlarda bulunmadığı takdirde belediye zabıta memuru ile imha edilecek maddeyi satan esnaftan iki kimse tarafından tanzim edilecek rapor üzerine belediyelerce imha edilir.

Yukarki fıkrada yazılı gıda maddelerinden, bünyeleri itibarıyla derhal imhalarında zaruret bulunmayanlar satıştan men edilir. Ve alınacak numunelerin tahlilini havi raporlar ve tutulacak zabıtlar üzerine yapıcıları ve satıcıları hakkında kanuni takipler yapılır. Bu türlü gıda maddelerinin imhası, yetkili mahkemelerin kararına talik olunur.

Madde 712 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Gıda maddeleri imal veya ihzar etmek veya küçük orijinal ambalajlara bölmek üzere Umumi Hıfzıssıhha Kanununda gösterilen mercilerden izin almadan imalathane açmak yasaktır.

Madde 713 – (Değişik: 21/3/1956 - 4/6999 K.)

Yapıldığı, hazırlandığı, küçük orijinal ambalajlara taksim edildiği, muhafaza olduğu veya satıldığı yerlerin bina ve tesislerinin ve içlerindeki alet ve edevatın

ve nakledildiği, içine konduğu vasıta ve kablarn temizlik şartları yerinde olmayan gıda maddeleri hakkında Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 191 inci maddesiyle 282 nci maddesi uygulanır.

OTUZSEKİZİNCİ BÖLÜM ⁽¹⁾

Ek Madde 1 – (Ek: 25/7/1970 - 7/1127 K.) Bu Tüzüğün 428, 429 ve 433 üncü maddelerinde sözü geçen (Menba ve umumi içme ve kullanma suları) deyimi, kaynak içme ve kullanma suları olarak değiştirilmiştir.

İnsektisit, Rodentisit ve Mollusisitler

Ek Madde 1 – (Ek: 21/4/1971 - 7/2235 K.) İnsan sağlığını ve huzurunu bozan her çeşit ergin ve larva halindeki sinek, bit, pire, tahtakurusu, güve, örümcek, akrep, kırkayak, çıyan, hamamböceği, kene gibi eklem bacaklıları yok etmek, kaçırmak için kullanılan maddelere insektisit (Haşare öldürücü), fare gibi zararlı kemiricileri öldürmek gayesiyle kullanılan maddelere redentisit (Fare öldürücü), sümüklü böcek gibi yumuşakçaları öldürmek gayesiyle kullanılan maddelerde mollusisit (Yumuşakça öldüren) denir.

Bu maddelerin imali, ithali ve kullanma gayesine göre çeşitli maddelerle karıştırılması (Formülasyon) Sağlık Bakanlığının iznine bağlıdır.

İmalat, ithalat veya formülasyon için Bakanlığa başvurular, talep vukuunda bütün özellik ve analiz metotlarını vermek zorundadırlar.

Ek Madde 2 – (Ek: 21/4/1971 - 7/2235 K.) İnsektisit, rodentisit ve mollusisitlerin toptan satışı için Sağlık Bakanlığından, perakende satış için valiliklerden izin alınır.

Ruhsat almış olanlardan işlerini bırakanlar, durumu ilgililere yazılı olarak bildirmek zorundadırlar.

Ek Madde 3 – (Ek: 21/4/1971 - 7/2235 K.) Satışa çıkarılan insektisit, rodentisit ve mollusisitlerin ambalajları üzerinde imalatçı firmanın adı, adresi, imalat seri numarası, formülün ihtiva ettiği maddeler ve miktarları, Sağlık Bakanlığından aldığı iznin tarih ve numarası, hangi zararlılara karşı kullanılacağı, kullanılma şekli, insan ve evcil hayvanlar için toksit doz miktarları, antidotu, zehirlenme ihtimaline karşı ve zehirlenme halinde alınacak tedbirler yazılacak, ayrıca kullanılmış ambalajların içersine yenilecek ve içilecek maddelerin konulmaması ve ambalaj muhtevasının gıda maddeleriyle temas ettirilmemeleri hususları kırmızı yazı ile belirtilecektir.

Ek Madde 4 – (Ek: 21/4/1971 - 7/2235 K.) Ambalajı, 3 üncü maddedeki hususları ihtiva etmeyen ve muhtevası ambalajındaki beyana uymayan insektisit, redentisit ve mollusisitler, taklit ve taşış edilmiş sayılırlar.

Ek Madde 5 – (Ek: 21/4/1971 - 7/2235 K.) Ruhsat alınmadan satılan insektisit, rodentisit ve mollusisitler, sağlığa az veya çok zarar verecek şekilde taklit ve taşış edilmiş sayılırlar.

(1) Bu bölüm 21/4/1971 - 7/2235 sayılı Bakanlar Kurulu Kararı ile eklenmiştir.

Ek Madde 6 – (Ek: 21/4/1971 - 7/2235 K.) Muayene ve tahlil için alınacak numune en az 5 adet veya 250 gramdır.

Muvakkat Madde – (Ek: 10/12/1959 - 4/12500 K.) Bu Nizamnamenin mer'iyete girdiği tarihten önce % 5 - 10 nispetinde teşhis vasıflarını haiz susam yağı ilave olunmak suretiyle imal edilmiş bulunan her türlü margarinler, Nizamnamenin mer'iyeti tarihinden itibaren bir sene zarfında tasfiye edilir.

Geçici Madde – (Ek: 21/4/1971 - 7/2235 K.) İnsektisit, rodentisit ve mollusisitlerin imalcileri, Tüzüğün yürürlüğe girdiği tarihten itibaren 2 ay içinde gerekli ruhsatı almak için Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığına müracaat etmeğe, ruhsat aldıkları tarihten itibaren Tüzük uyarınca imalata başlamağa ve piyasadaki mamullerini, bu Tüzüğün yürürlüğünden itibaren 6 ay zarfında tasfiye etmeğe mecburdurlar.

Geçici Madde 2 – (Ek: 9/6/1979 - 7/17779 K.) Bu Tüzüğün yayımından önce satılmakta olan kozmetiklerin yapımcıları, yaptıkları kozmetiklerin içerdikleri maddeleri, oranlarını ve yapım yerlerini bu Tüzüğün yayımını izleyen 3 ay içerisinde Sağlık Bakanlığına bildirirler.

Geçici Madde 3 – (Ek: 19/6/1979 - 7/17866 K.) Bu Tüzüğün yayımından önce gıda maddeleriyle temasta bulunan plastik maddeleri üretenler, plastiklerin içerdikleri maddeleri, oranlarını ve yapım yerlerini, bu Tüzüğün yayımını izleyen 3 ay içerisinde Sağlık Bakanlığına bildirirler.

Geçici Madde – (Ek: 13/10/1980 - 8/1770 K.) Bu Tüzüğün yayımından önce satılmakta olan deterjanların yapımcıları, deterjanların içerdikleri maddeleri, oranlarını ve yapım yerlerini, bu Tüzüğün yayımını izleyen 3 ay içerisinde Sağlık Bakanlığına bildirirler.

Geçici Madde 4 – (Ek: 21/12/1981 - 8/4086 K.) 4/8/1952 günlü ve 3/15481 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla yürürlüğe konulan Gıda Maddelerinin ve Umumi Sağlığı İlgilendiren Eşya ve Levazımın Hususi Vasıflarını Gösteren Tüzük'ün 13/10/1980 günlü ve 8/1770 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla yürürlüğe konulan Tüzükle değiştirilen 655 inci maddesinin a bendinde yer alan, "toplam aktif madde miktarının en az % 50 si parçalanabilir cinsten olacaktır" hükmü ile aynı Tüzüğün yukarıda söz konusu edilen Tüzükle değiştirilen 659 uncu maddesinin e bendinde yer alan ve toplam aktif maddenin % 50 sinden çoğu parçalanmayan cinsten aktif madde içeren deterjanların sağlığa az veya çok zarar verecek derecede bozulmuş sayılacaklarına ilişkin hükmünün uygulanması 4 yıl süre ile ertelenmiştir.

Madde 714 – 11/8/1942 tarih ve 2-18542 sayılı Bakanlar Kurulu kararıyla yürürlüğe konmuş olan gıda maddelerinin ve umumi sıhhati ilgilendiren eşya ve levazımın hususi vasıflarını gösteren Nizamname kaldırılmıştır.

Madde 715 – 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanununun 199 uncu maddesi mucibince tanzim ve Danıştayca tetkik edilmiş olan bu Tüzük hükümleri Resmi Gazete'de basıldığı tarihten itibaren 45 gün sonra yürürlüğe girer.

Madde 716 – Bu Tüzük hükümlerini Bakanlar Kurulu yürütür.

4/8/1952 TARİHLİ VE 3/15481 SAYILI BAKANLAR KURULU KARARI İLE YÜRÜRLÜĞE KONULAN TÜZÜĞE İŞLENEMEYEN HÜKÜMLER

1) 28/10/2004 tarihli ve 2004/8061 sayılı Bakanlar Kurulu Kararının Eki Tüzüğün geçici maddesi:

Geçici Madde 1 – Bu Tüzükte öngörülen düzenlemeler yürürlüğe girinceye kadar, bu Tüzükle değiştirilen hükümlerin uygulanmasına devam olunur.

4.8.1952 TARİH VE 3/15481 SAYILI BAKANLAR KURULU KARARI İLE YÜRÜRLÜĞE KONULAN TÜZÜĞE EK VE DEĞİŞİKLİK GETİREN TÜZÜKLERİN YÜRÜRLÜĞE GİRİŞ TARİHLERİNİ GÖSTEREN ÇİZELGE			
Ek ve Değişiklik Getiren Tüzüğü Yürürlüğe Koyan Kararnamenin			
Tarihi	Numarası	Farklı Tarihte Yürürlüğe Giren Maddeler	Yürürlüğe Giriş Tarihi
16.5.1953	4/808	-	4.7.1953
21.3.1956	4/6999	-	28.4.1956
10.12.1959	4/12500	-	22.1.1960
10.12.1963	6/2482	-	28.12.1963
13.12.1966	6/7445	-	29.3.1967
27.1.1968	6/9470	-	27.3.1968
30.4.1968	6/9942	-	21.5.1968
25.7.1970	7/1127	-	28.8.1970
21.4.1971	7/2234	-	6.5.1971
21.4.1971	7/2235	-	14.5.1971
18.4.1972	7/4322	-	9.5.1972
18.4.1972	7/4323	-	9.5.1972
18.4.1972	7/4324	-	9.5.1972
27.10.1972	7/5274	-	29.11.1972
4.5.1973	7/6337	-	16.5.1973
28.6.1973	7/6734	-	4.8.1973
4.6.1974	7/8369	-	16.6.1974
17.8.1974	7/8803	-	9.3.1975
22.10.1976	7/12798	-	9.12.1976
23.9.1977	7/14228	-	2.12.1977
9.6.1979	7/17779	-	8.8.1979
19.6.1979	7/17866	-	22.10.1979
6.3.1980	8/525	-	6.6.1980
13.10.1980	8/1770	-	10.2.1981
21.12.1981	8/4086	-	25.1.1982
6.11.1983	83/7366	-	3.12.1983
28.10.2004	2004/8061	654,655,658,659,671, 672,673,674,675,676, 677,678,679,695,707, İşlenemeyen Hüküm	13.11.2004