

# TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TURKISH STANDARDS INSTITUTION



INSTITUT TURC DE NORMALISATION

Sayı : 24467953-100.00.00.00-116421  
Konu : Standart İşleri (Genel) tst 1813,tst 1275 mütalaa mektubu

19.03.2015

Sn ilgili,

Enstitümüz ilgili İhtisas Kurulu'nca hazırlanan;

tst 1813 Taze incir,  
tst 1275 Ceviz (juglans regia L.)-Kabuklu,

standard/kriter tasarısı ekte tetkik ve bilgilerinize sunulmuştur.

Konu ile ilgili görüş ve düşüncelerinizi 17.05.2015 tarihine kadar Enstitümüze ulaştırmanız hususunda gereğini bilgilerinize arz/rica ederim.

T.C. EKONOMİ BAKANLIĞI



-pjK6088A14

Sayı : 32884  
Tarih : 24.03.2015 11:36:45  
Takip No : -pjK6088A14

*e-İmzalı*

Ferdağ ALDENİZ  
Standard Hazırlama Merkezi  
Başkanı V.

## EKLER :

- 1-Dağıtım Listesi
- 2-Standard/kriter tasarısı (2 adet)

## NOT:

1. Bu standard/kriter tasarısı Türk Standardı/TSEK Belgelendirme Kriteri olarak kabul edildiğinde iptal edilecek standard(lar)/kriter(ler) :TS 1813:1981, TS 1275:2006,TS 1275/T1:2010
2. Cevabi yazınızda, yazımın Tarih ve Dosya No'sunun bildirilmesi,
3. Daha detaylı bilgi almak için (312)416 62 21 numaralı telefona başvurulması
4. Görüşleriniz için e-posta : ziraat.tk25@tse.org.tr

## DAĞITIM :

Sn İlgili,  
Belgelendirme Merkezi Başkanlığı

Bu evrak 5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu'na göre elektronik olarak imzalanmıştır. Evrak doğrulama adresi: <http://ebys.tse.org.tr/Dogrulama.aspx?p=8nsxdl6>

Adres :

Telefon : aolcer@tse.org.tr

E-posta : aolcer@tse.org.tr

Ref. No: 3140936

Ayrıntılı Bilgi : A. ÖLÇER

Fax :

Elektronik Ağ : [www.tse.org.tr](http://www.tse.org.tr)



## Adres Listesi tst 1275, tst 1813

- GÖZE TARIM ÜRÜNLERİ PAZ. SAN. VE TİC. A.Ş.
- Anonim Şirket ( MERSİN ŞEKER BAKLIYAT SAN. VE TİC. A.Ş.)
- Metin Helva ve Reçelleri Boztoprak GIDA SAN. VE TİC. A.
- OMÜ Gıda Mühendisliği (A.Kadir Hürşit)
- açikel gıda san.tic.ltd.şti. (AÇIKEL GIDA SAN TİC.LTD.ŞTİ)
- Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Adnan Fatih Dağdelen)
- AHMET AYTAÇ YILDIZ
- Başpınar Fıstık İşletme Müdürü (Ahmet BAŞPINAR)
- AKÇA Tarım ve San. Ürünleri İth.İhr.Ltd.Şti. (AKÇA Tarım ve San. Ürünleri İth.İhr.Ltd.Şti.)
- Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Akdeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- Akgün gıda
- oris (alaattin kayapınar)
- oris ltd. şti. (alaattin kayapınar)
- oris ltd.şti. (Alaattin KAYAPINAR)
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Alper Alpar)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- PELİT PASTACILIK VE GIDA SAN. A.Ş. (ALPER YÜKSEL)
- Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü (Yakup KARAMAN)(YAĞ) (Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü (Yakup KARAMAN)(YAĞ))
- Ankara Sanayi Odası
- Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü (Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü)
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fak. Bahçe Bitkileri Böl.(Yeşimokay
- Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı (Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı)
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Antalya İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği..
- Antalya Ticaret ve San.Od. Başk.
- ANTBİRLİK -
- ARDIL GIDA PAZARLAMA-MAHMUT İŞİN (ARDIL GIDA PAZARLAMA-MAHMUT İŞİN)
- ARI KAYISI VE TARIM ÜRÜNLERİ GIDA SAN.TİC. PAZ.. (ARI KAYISI VE TARIM ÜRÜNLERİ GIDA SAN.TİC. PAZ.)
- ırmak pekmez ltd.şti. (Arif Demircan (Irmak pekmez ltd.şti.))
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Aytül TUNALI(Kerevitaş))
- TMMOB Gıda Mühendisler Odası (Barış BAL(TMMOB Gıda Müh. Odası))
- BEL-KARPER GIDA SANAYİ A.Ş.
- Nutpa Gıda San. ve Tic. A.Ş. (Berrin ÇAVUŞ)
- Marmarabirlik Entegre Tesisleri (BETÜL MERAL)
- BEYAZ SÜT VE TARIM ÜRÜN. SAN.TUR.PAZR.LTD.ŞTİ.
- BEYAZPINAR ŞEKER VE ŞEKER MAMÜLLERİ (BEYAZPINAR ŞEKER VE ŞEKER MAMÜLLERİ)
- BİFA BİSKÜVİ VE GIDA SAN.AŞ.
- ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş. (Bilge DAĞDELEN)
- Birsen Kor
- Çanakkale Onsekiz Mart Üniv. Ziraat Fak.Bahçe Bitkileri Böl
- Çukurova Üniversitesi Zir.Fak. Bahçe Bitkileri Böl.
- Çukurova Üniversitesi Ziraat Fak Gıda Müh. Bölümü
- ÇUMRA ŞEKER ENTEGRE TESİSLERİ
- kurpa kuruyemiş bakliyat temel gıda sanayi ltd şti (dağıstan bahadır)
- DENİZHAN TARIM ÜRÜNLERİ SAN. TİC.LTD.ŞTİ.
- Denizli Ticaret Borsası
- Dış Ticaret Müsteşarlığı Ayna komite üyesi -Gıda
- başak tüketim ve gıda maddeleri sanayi ve pazarlama a.ş. (dilek sahin)
- Doğu Karadeniz Hub.Bakliyat Yağlı Toh.ve Mam.İhracatçı bir
- DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr. (DTM Doğu Anadolu İhracatçı Birlikleri Gen.Sekr.)
- DTM Güneydoğu Anadolu İhracat. Bir.Gen.Sek.(GAİB)
- MEYED MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ (Ebru AKDAĞ)
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri (Hububat Grubu))
- Ege İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Ege İhracatçı Birlikleri (Zeytin ve Zeytinyağı Grubu))
- Ege Tarımsal Araştırmalar Enstitüsü
- Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı (Ege Üniversitesi Müh.ve Mim. F Gıda Müh. Bölümü Başkanlığı)
- Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- EKMEKÇİOĞLU GIDA VE KURU YEMİŞ SAN. VE TİCARET AŞ. (EKMEKÇİOĞLU GIDA VE KURU YEMİŞ SAN. VE TİCARET AŞ.)
- Şitoğlu Gıda İnş. İhr. San. ve Tic. Ltd. Şti. (Ekrem AKBULUT)

- Amasya Şeker Fabrikası A.Ş. (Ekrem Candaş)
- \*Nuri Şeker Uşak Şeker Fabrikası (Ekrem Ceyhan)
- Bursa Gıda Kontrol ve Merkez Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (Ekrem Katmer)
- ELAZIĞ ŞEKER FABRİKASI (ELAZIĞ ŞEKER FABRİKASI MEHMET GÖK)
- ELBEY GIDA SAN. VE TİC.A.Ş. (ELBEY GIDA SAN. VE TİC.A.Ş.)
- T.C.Ekonomi Bakanlığı Ürün. Güvenliği Denetimi Genel Müdürlüğü (Elif SAKALSIZ)
- MND GIDA (Emine GÖKÇEK)
- Emrah Seferoğlu
- GENÇTÜRK TARIM SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ (Emrah SEFEROĞLU)
- ENGİN ÇAVLI – ENÇA TİCARET (ENGİN ÇAVLI – ENÇA TİCARET)
- Ali Uzun Şekercilik San. ve Tic. A.Ş. (Esat Kırsaç)
- SANSET SAGRA (ESRA TOPALOĞLU( Sanset gıda -Sagra))
- EURONUT GIDA SAN VE TİC A.Ş. (Euronut Gıda San ve Tic A.Ş. (Yerfıstığı ihracatçı firma))
- Nevbağ Ltd. Şti (Fatih Karadeniz)
- Fiskobirlik Ankara Şubesi
- Gaziantep Sanayi Odası
- Gaziantep Ticaret Borsası (Gaziantep Ticaret Borsası)
- Üniversite (Gaziosmanpaşa Üniv.Ziraat Fk.Bahçe Bitkileri Böl.(ceviz))
- Gesaş Gıda
- GGD (Gıda Güvenliği Derneği) -
- Kütahya Şeker Fabrikası A.Ş. (Gizem Demirci)
- Gül KAYACAN
- GÜLSAN GIDA SAN. TİC. A.Ş
- Güneydoğu Tarım Satış Koop. Birliği (Güneydoğu Tarım Satış Koop. Birliği( GÜNEYDOĞUBİRLİK))
- GÜNGÖR TARIM İNŞAAT SANAYİ VE TİC.A.Ş.(TS 485) (GÜNGÖR TARIM İNŞAAT SANAYİ VE TİC.A.Ş. (TS 485))
- Merko (Gürcan Çalış)
- Hacettepe Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü
- İbrahim Aslan REŞİTOĞLU
- İlbaylar Tarım Gıda Üm. Nak. Tur. İnş. Paz. San. Ve Tic. Ltd. Şti.. (İlbaylar Tarım Gıda Üm. Nak. Tur. İnş. Paz. San. Ve Tic. Ltd. Şti..)
- EFIT A.Ş. (İsmail ÖZTÜRK)
- İstanbul İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı (İstanbul Sanayi Odası Başkanlığı)
- Kahkecizade Kurabiye (Kahkecizade Kurabiye)
- Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniv.Zir.Fak.Bahçe Bitkileri B
- Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği (Karadeniz İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- KAYSERİLİOĞULLARI GIDA SAN. VE
- Gürteks Suni Deri San. Tac. Ltd. Şti. (Keremettin ATEŞ)
- KİLİS TİCARET VE SANAYİ ODASI
- Konya Şeker (Torku çikolata)
- KÜBRA SAYGILI
- KÜKRE GIDA A.Ş. (TS 12720) (Kükre Gıda ve İht. Mad. Paz.A.Ş)
- Kütahya Şeker Fabrikası (İlevent uzay)
- Malatya Ticaret ve Sanayi Odası (Malatya Ticaret ve Sanayi Odası)
- Mamsan Gıda San.ve Tic.A.Ş. (MAMSAN GIDA SANAYİ VE TİC.A.Ş.)
- Marmarabirlik (Marmarabirlik)
- İptal-Kahraman Tarım Ürünleri Tic.ve San.A.Ş (İç çam fıstığı, antep fıstığı, iç kayısı çekirdeği) (Mehmet ÇIKMAZ)
- Mehmet Hakan YILDIRIM
- İyaş kurpaş kuruyemiş gıda mad.lml.paz.tic.san.aş. (mehmet kahraman)
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Mehmet Timur Horozal)
- DOĞANAY GIDA A.Ş. (MEHMET ÜNLÜ)
- Mehmet Yaşar Özkara
- YAVUZLAR OTOMOTİV BALIKÇILIK SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ. (melike borlu)
- Mesut Cevdet YAVUZ
- Kırşehir şeker fabrikası (mete uzar)
- METİN ÖZTÜRK
- MEYED MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ (MEYED MEYVE SUYU ENDÜSTRİSİ DERNEĞİ)
- MND Gıda san.ve Tic.Ltd.Şti (MND İNŞAAT TEKS. ELEKT.)
- BAĞDAT BAHAARAT (MUSTAFA DANACI( Bağdat Gıda San))
- Mustafa KIŞ
- dutpınar gıda ltd.şti (mustafa öner)
- MÜSIAD Müstakil Sanayici ve İşadamlar
- FİSKOBİRLİK ENTEGRE FİNDİK İŞLEME TESİSLERİ SAN. VE TİC.A.Ş. (Nilgün ÖZTÜRK)
- NİZİP TİCARET ODASI NİZİP
- Muş Şeker Fabrikası (nurettin yıldırım)

- DOĞANAY GIDA A.Ş. (Oktay KIRLAR)
- Ondokuzmayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- OAİB (Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği)
- OSMANİYE TİCARET BORSASI (OSMANİYE TİCARET BORSASI)
- KERVAN GIDA SAN.VE TİC. A.Ş. (Ömer Türker)
- TOBB (Özge KARATEPE)
- Özlem KARATAŞ
- EGE CHELAB GIDA VE END.LAB.A.Ş. (ÖZLEM ÖZTUNAOĞLU)
- POLMAK Gıda Endüstrisi A.Ş.
- Organik Tarım ve Kalkınma Dernekleri Federasyonu (Sadrettin DOĞRUSOY(Organik Tar ve Kal.D))
- SE-FA NAS DAĞITIM VE PAZ. LTD.ŞTİ.
- Seğmen Kardeşler A.Ş. (Seğmen Kardeşler Gıda Üretim ve Ambalaj san.A.Ş. (Emre Bey))
- Selma Yazgan
- Unilever(çeşni) (Senem GÖREL)
- Serdar Alp Subaşı
- Marmarabirlik (Serkan AKŞAHİN)
- Unilever(çeşni) (Sevde Bekiroğlu(Unilever ))
- KEREVİTAŞ GIDA SAN. ve TİC. A.Ş. (Sevdi UĞURLU)
- Seyidoğlu Gıda San. ve Tic. A.Ş. (pekmez ürünleri) (Seyidoğlu Gıda San. ve Tic. A.Ş. (pekmez ürünleri))
- konya şeker (sultan şahman)
- Süper Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.(antep fıstığı ) (Süper Gıda Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.(antep fıstığı ))
- SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ (SÜRDÜRÜLEBİLİR VE EKOLOJİK TARIM DERNEĞİ)
- güvenilir gıda tar tem nak eml ltd şti (şaban birer birer)
- Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası (Şanlıurfa Ticaret ve Sanayi Odası)
- Şaziye ILGAZ
- Şekerci Uzungil
- ŞİMŞEK BİSKÜVİ VE GIDA SAN. A.Ş.
- ŞİTOĞLU GIDA İNŞAAT İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ(PEKMEZ ÜRÜNLERİ) (ŞİTOĞLU GIDA İNŞAAT İTH. İHR. SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ(PEKMEZ ÜRÜNLERİ))
- T.C. Gıda,Tarım ve Hayvancılık Gıda ve Kontrol Genel Müdür.
- T.C. Millî Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi) (T.C. Millî Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Dairesi Başkanlığı (Standardizasyon Şubesi))
- T.C. Ekonomi Bakanlığı Ürün.Göv ve Denetimi Genel Müdürlüğü
- Bonmed Sağlık Ürünleri ve Mak.San.Tic.Ltd.Şti (T.C.TARIM VE KÖY İŞLERİ BAK. BORNOVA ZEYTİN.ARAŞ.ENS.M.)
- TAHİR KANLIKUYU
- Tarım ve Köy İşleri Bak.Tar.Arş Gen.Müd.Çukurova Tarımsal
- TARIŞ üzüm,incir,pamuk ve yağlı tohumlar tarım satış (TARIŞ üzüm,incir,pamuk ve yağlı tohumlar tarım satış)
- Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Koop.Birliği
- EURONUT GIDA SAN VE TİC A.Ş. (Teoman Çokyapıcı)
- TMMOB Ziraat Müh.Odası
- Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği (TOBB Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği Sanayi Dairesi)
- TOKGÖZ GIDA
- TSE GÜNEYDOĞU BÖLGE KOORDİNATÖRLÜĞÜ
- TSE-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı (TSE-Belgelendirme Merkezi Başkanlığı)
- TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı(Gebze) (TSE-Deney ve Kalibrasyon Merkezi Başkanlığı(Gebze))
- BEC İtc. Şti. (Tugrul KÖŞKER)
- kervan gıda (tuğba türkmen)
- İstanbul Gıda Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Tuna HASDEMİR (İstanbul Gıda-Yurt Konserve))
- TÜKSIAD(Tüm Kuruyemiş San. ve İş Adamları Demeği)
- Türkiye Gıda ve İçecek San.Der Fed. (TGDF)
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu Başkanlığı
- TÜRKİYE ZİRAAT ODALAR BİRLİĞİ (TÜRKİYE ZİRAAT ODALAR BİRLİĞİ)
- Elit Çikolata Ve Şekerleme San.A.Ş. (Ufuk Yörür)
- Uludağ İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği
- Uludağ Üniversitesi Tarımsal Uygulama ve Araştırma Merk.
- Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dekanlığı
- Tempo Şekerleme Ltd. Şti. (Ulku Cemiloğlu)
- Malatya Ticaret Borsası (Vahap BULGURLU)
- Vatan Fındık (Vatan Fındık)
- YILMAZ KARDEŞLER GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ... (YILMAZ KARDEŞLER GIDA SAN. VE TİC. LTD. ŞTİ...)
- hazal bisküvi (yusuf mutlu)
- Hazal bisküvi ve gıda sanayi a.ş. (yusuf mutlu)
- Z.Şeyda KARAÇAYLI

- Özyılmaz fındık tic. ve san. ltd. şti. (Zehra yaylak (ÖZYILMAZ FINDIK))
- KOSPEK PEKMEZ ÜRN.SAN.TİC.LTD.ŞTİ. (ZEKERİYA SABANCI)
- Zeki BİLGİÇ
- ZÜHAL DUMAN
- ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş. (ZÜSİM MAKİNA VE GIDA SANAYİ TİC. A.Ş.)
- yıldız holding (AYŞE İŞİL Çakmak)
- Cemal YILDIZELİ
  
- Cengiz KESİCİ
- Tamtad Konserveliklik Sanayi Ve Tic.A.Ş. (Deniz YUVGUN)
- Doç. Dr. Ender Sinan POYRAZOĞLU
- Doç.Dr.Behiç Mert
- Halit ALYEŞİL
- Kürşad YUVGUN
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Mehmet BİNGÖL)
- Nestle Gıda San. A.Ş. (Müesser Akeşim Akkaya)
- Prof.Dr. Nevzat ARTIK
- Türkiye Halk Sağlığı Kurumu (Şule ŞENSES ERGÖL)
- Zekai Onur Avcı
- Abdurrahman UZ
- SBS Scientific Bio Solutions (Aslı Elif SUNAY)
- BORA DURUL
- Karadeniz İhracatçılar Birliği (Dursun Oğuz GÜRsoy)
- ÖZGÜN GIDA SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ (İLYAS EDİP SEVİNÇ)
- MERAL YETKİNLER
- Mustafa Dinçer
- TSE KAMPÜS (serhat canpolat)
- SBS Scientific Bio Solutions (Taylan SAMANCI)
- Tuğba ŞEKER
- YASEMİN DEMİRCİ ÇELİK
- Zeliha ERTÜRK



**TÜRK STANDARDI TASARISI**  
DRAFT TURKISH STANDARD

**tst 1813**  
Revizyon

ICS 67.080.20

---

**TAZE İNCİR**

Fresh figs

**I. MÜTALAA**  
2013/94658

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

---

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

## Ön söz

- Bu standard tasarısı, Türk Standardları Enstitüsü'nün TSE Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi'nce TS 1813 (1981)'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun ..... tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

## İçindekiler

<b>1</b>	<b>Kapsam .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar .....</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Terimler ve tarifler .....</b>	<b>1</b>
3.1	Taze incir .....	1
<b>4</b>	<b>Sınıflandırma ve özellikler .....</b>	<b>1</b>
4.1	Sınıflandırma .....	1
4.2	Özellikler .....	1
4.3	Toleranslar .....	2
4.4	Özellik, muayene, deney ve madde numaraları .....	3
<b>5</b>	<b>Numune alma ve muayeneler .....</b>	<b>3</b>
5.1	Numune alma .....	3
5.2	Muayeneler .....	3
5.3	Değerlendirme .....	3
5.4	Muayene raporu .....	3
<b>6</b>	<b>Piyasaya arz .....</b>	<b>4</b>
6.1	Bir örneklik .....	4
6.2	Ambalajlama .....	4
6.3	İşaretleme .....	4
6.4	Taşıma ve muhafaza .....	5
<b>7</b>	<b>Çeşitli hükümler .....</b>	<b>5</b>
	<b>Yararlanılan kaynaklar .....</b>	<b>6</b>



## Taze incir

### 1 Kapsam

Bu standard, taze olarak tüketilmek üzere piyasaya arz edilen incirleri kapsar. Endüstriyel işleme tabi tutulmuş incirleri kapsamaz.

### 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

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

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS ISO 874	Yaş meyve ve sebzeler – Numune alma	Fresh fruits and vegetables - Sampling

### 3 Terimler ve tarifler

#### 3.1 Taze incir

Ficus Carica L. Domesticca türüne giren ağaçların meyvesi.

#### 3.2 Çürük incir

Mikroorganizmaların faaliyeti sonucu iç ve/veya dış yapısı önemli derece bozulmuş incir.

### 4 Sınıflandırma ve özellikler

#### 4.1 Sınıflandırma

Taze incirler, kalite özelliklerine göre sınıflara ve çap büyüklüklerine göre boylara ayrılır.

##### 4.1.1 Sınıflar

Taze incirler kalite özelliklerine göre,

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

##### 4.1.2 Boylar

Taze incirlerde boylama en geniş ekvatorial çapa göre yapılır. Bir ambalaj içindeki en küçük ve en büyük meyveler arasındaki çap farkı,

- Meyvelerin dizilerek yerleştirilmiş olduğu ambalajlarda 5 mm'yi,
- Meyvelerin dökme olarak yerleştirildiği ambalajlarda 10 mm'yi geçemez.

Bütün sınıflar için en küçük meyve çapı 40 mm'dir.

#### 4.2 Özellikler

##### 4.2.1 Genel özellikler

Taze incirler bütün, taze görünüşlü, sağlam, temiz ve kendine özgü renk, tat ve kokuya sahip olmalı, tüketimlerini engelleyecek küflenme, çürüklük veya benzer bozukluklar, gözle görülebilir yabancı madde ile böceklerden, böcek veya diğer zararlıların oluşturduğu zararlardan arı olmalı, anormal dış nem (ıslaklık) yabancı tat ve/veya koku bulunmamalıdır.

Taze incirler uygun gelişme dönemlerinde dikkatle toplanmalı, ulaşım ve pazara hazırlama biçim ve koşullarına dayanıklı olmalı ve gönderildikleri yerlerde pazar isteklerini karşılamaya uygun özellikte olmalıdır.

## 4.2.2 Sınıf özellikleri

### 4.2.2.1 Ekstra

Bu sınıfa üstün nitelikteki taze incirler girer. Bunlar şekil, görünüş, gelişme ve renk bakımından sınıfının tipik özelliklerini göstermeli, sapsız kopmamış olmalı, meyve et kısmında zarar bulunmamalıdır.

Bu sınıfa giren incirlerde, meyvenin özelliklerini, genel görünüşünü, kalitesini, muhafaza kalitesini, ambalaj içindeki duruşunu bozmamak koşulu ile çok hafif kabuk özürleri bulunabilir.

### 4.2.2.2 I. Sınıf

Bu sınıfa iyi nitelikteki taze incirler girer. Bunlar sınıfının özelliklerini taşımaları, meyve et kısmında zarar bulunmamalıdır.

Bu sınıfa giren incirlerde meyvenin genel görünüşünü, kalitesini, ambalaj içindeki duruşunu ve pazara arz durumlarını olumsuz etkilememek kaydıyla aşağıdaki hafif kusurlar bulunabilir:

- Hafif şekil ve gelişme kusurları,
- Hafif renk kusurları,
- Kabuğun yarılmamasına sebep olmaması koşulu ile hafif zarar görmüş sap,
- Kabukta uzunlamasına hafif çatlaklar,
- Sapın ters tarafında incir ağzı (ostiolum açıklığı) kenarlarında toplam uzunlukları 3 cm'yi geçmeyen çatlaklar,
- Kabukta oluşan hafif sertleşmeler veya uzunlamasına 1 cm'yi geçmeyen kabuk zedelenmeleri veya 0,5 cm<sup>2</sup>'den fazla olmayan diğer kabuk kusurları.

### 4.2.2.3 II. Sınıf

Bu sınıfa bir üst sınıfa girmeyen fakat genel özellikleri taşıyan taze incirler girer.

Meyvenin kalitesini, genel özelliklerini ve pazara arz durumunu bozmayacak şekil, gelişme ve renk kusurlarına izin verilir. Sap, kabukta derin bir yarık açmamış olması koşulu ile kopmuş olabilir. Meyvenin et kısmında aşırı zararlar bulunmamalıdır. Her meyvede bulunmasına izin verilebilen kabuk kusurları aşağıdaki sınırlar içerisinde olmalıdır:

- Sapın ters tarafında incir ağzı (ostiolum açıklığı) kenarlarında tek çatlak uzunluğu 3 cm'den fazla olmayan ve toplam uzunlukları 4 cm'yi geçmeyen çatlaklar,
- Kabukta oluşan hafif sertleşmeler veya uzunlamasına 2 cm'yi geçmeyen kabuk zedelenmeleri veya alan olarak 1,5 cm<sup>2</sup>'den fazla olmayan diğer kusurlar,
- Kabukta uzunlamasına çatlaklar.

## 4.3 Toleranslar

Taze incirlere sayı ve kütlece bulunabilecek sınıf ve boy toleransları aşağıda verilmiştir:

### 4.3.1 Sınıf toleransları

Çürük incirlere tolerans tanınmaz.

#### 4.3.1.1 Ekstra sınıf

Bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren taze incirlere % 5 oranına kadar tolerans tanınır. Bu tolerans içerisinde toplamda % 0,5'e kadar Sınıf II özelliklerini taşıyan taze incir yer alabilir.

#### 4.3.1.2 Sınıf I

Bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren taze incirlere % 10 oranına kadar tolerans tanınır. Bu tolerans içerisinde Sınıf II özelliklerini ve de genel özellikleri taşımayan taze incirler toplamda % 1'e kadar yer alabilir.

#### 4.3.1.3 Sınıf II

Bu sınıfın özelliklerine ve genel özelliklere uymayan fakat tüketime elverişli olan taze incirlere % 10 oranına kadar tolerans tanınır. Bu tolerans içinde toplamda % 2'ye kadar zarar görmüş taze incir yer alabilir.

#### 4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflar için bir ambalajdaki taze incirlere, ambalaj üzerinde belirtilen boyun bir alt bir üstünden olanlara toplam % 10 oranına kadar tolerans tanınır.

En küçük boy taze incirlerin bulunduğu partilerde bir ambalajda bu boyun en fazla 5 mm altında olan meyvelere aynı oranda tolerans tanınabilir.

#### 4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler ve bunlara ait muayene madde numaraları Çizelge 2'de gösterilmiştir.

Çizelge 2 - Özellik ve muayene madde numaraları

Özellikler	Özellik madde no	Muayene madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Sınıf özellikleri	4.2.2	5.2.2
Boy özellikleri	4.1.2	5.2.2
Toleranslar	4.3	5.2.2
Ambalajlama	6.2	5.2.1
İşaretleme	6.3	5.2.1

### 5 Numune alma ve muayeneler

#### 5.1 Numune alma

Sınıfı, boyu ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan taze incirler bir parti sayılır. Numune partiden alınır. Taze incir numunesi TS ISO 874'e göre alınır.

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

#### 5.2 Muayeneler

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

##### 5.2.1 Ambalajın muayenesi

Ambalajın ve ambalaj malzemesinin muayenesi, elle ve gözle incelenerek, gerektiğinde tartılarak ve boyutları ölçülerek yapılır; sonuçların Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

##### 5.2.2 Ürünün muayenesi

Taze incirlerin muayenesi, gözle ve elle incelenerek, koklanarak, tadılarak ve ölçülerek yapılır; sonuçların Madde 4.2, Madde 4.3 ve Madde 6.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

#### 5.4 Muayene raporu

Muayene raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Firmanın adı ve adresi,
- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın adı,
- Muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Numunenin alındığı tarih ile muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneylerde uygulanan standartların numaraları,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,

- Numunenin standarda uygun olup olmadığı,
- Rapora ait seri numarası ve tarih, her sayfanın numarası ve toplam sayfa sayısı.

## 6 Piyasaya arz

Taze incirler piyasaya ambalajlı olarak arz edilir.

- Ekstra sınıfa giren taze incirler ambalajlara tek kat halinde ve uygun bir materyalle birbirlerinden ayrılmış olarak dizilir.
- I. Sınıfa giren taze incirler ambalajlara tek kat halinde veya birbirinden bir tabaka kağıtla ayrılarak iki kat halinde dizilir.
- II. Sınıfa giren taze incirler ambalajlara bir veya daha çok kat halinde veya dökme olarak yerleştirilir.
- 1 kg veya daha küçük tüketici ambalajlarına incirler, sınıfı ne olursa olsun, dizilerek veya dökme olarak yerleştirilebilir.

### 6.1 Bir örneklik

Her ambalaj içinde bulunan taze incirler, sınıf, boy (boylama yapılmışsa), olgunluk veya gelişme evresi bakımından bir örnek olmalıdır. Ekstra sınıfta renk bakımından da bir örneklik aranır.

Her ambalajın görünen kısmı, o ambalajdaki tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

### 6.2 Ambalajlama

Ambalajlar, küçük tüketici ambalajı ve büyük dış ambalaj şeklinde olabilir.

Küçük ve büyük ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince taze incirleri iyi bir şekilde koruyacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz ahşap, mukavva veya diğer malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepetler olup; küçük tüketici ambalajları, büyük dış ambalajlar içerisinde piyasaya arz edilebilir. Büyük dış ambalajlar, alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça (80 x 120) cm veya (100 x 120) cm boyutlarındaki paletlere uygun ölçüde olmalıdır.

Ambalajların yapımında kullanılan her çeşit malzeme ile içine konulacak oluklu mukavva, delikli kağıt ve benzeri malzeme; yeni, temiz, kuru ve kokusuz olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılacak zıncık, toksik etkili olmamalı veya başka şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir.

Meyvelerin üzerine doğrudan doğruya etiket yapıştırılmamalı veya damga vurulmamalı, ambalajların içerisinde yukarıda belirtilenler dışında hiç bir yabancı madde bulunmamalıdır.

### 6.3 İşaretleme

Taze incir ambalajları üzerine veya etiketlere, en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağız, açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde olmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı" ibaresinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 1813 şeklinde),
- Ürünün adı (Taze incir),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Sınıfı,
- Boyu (mm),
- Üretim yeri veya bölgesi (isteğe bağlı),
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak) veya meyve sayısı,
- Menşei,
- Büyük ambalajlar içerisindeki küçük ambalajların sayısı ve kütlesi,

Büyük ambalajlar içerisinde bulunan küçük tüketici ambalajları üzerine, yukarıdaki işaretleme bilgilerinden en az;

- Ürünün adı,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak) veya meyve sayısı,

bilgileri okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılmalı veya basılmalıdır.

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

#### 6.4 Taşıma ve muhafaza

- Taze incirler ve ambalajları; işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirletecek ilaçlar ve maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.
- Taze incirler ve ambalajları, gölgede ve havadar yerlerde tutulmalı, yağış altında, aşırı sıcak ve dondurucu soğuklarda bırakılmamalı; bu durumlarda yüklenip boşaltılmamalıdır, taşıtlara çabuk bir şekilde yükletilmeli ve süratle pazara gönderilmelidir.
- Taze incir ambalajlarının gemilere yükleme ve gemilerden boşaltma işlemlerinde palet veya konveyör kullanılması önerilir.

#### 7 Çeşitli hükümler

Üretici veya satıcı, bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği taze incirler için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu taze incirin:

- Madde 4'deki özelliklerde olduğunun,
  - Madde 5'deki muayenelerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun
- belirtilmesi gerekir.

**Not** - Bu standardda yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre işlem yapılır.

## Kaynaklar

- UN/ECE Standard FFV-17, New York and Geneva, 2010.
- Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği, Ankara.



**TÜRK STANDARDI TASARISI**  
DRAFT TURKISH STANDARD

**TS 1275**

ICS 67.080.10

---

**CEVİZ (*Juglans regia* L.) - KABUKLU**

Inshell walnut (*Juglans regia* L.)

**I. MÜTALAA**  
**2015/99772**

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
**Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA**

## Önsöz

- Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda, tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 1275 (1990)'in revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun .....2015 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.



## İçindekiler

<b>1</b>	<b>Kapsam</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Tarifler</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>Sınıflandırma ve özellikler</b> .....	<b>2</b>
4.1	Sınıflandırma.....	2
4.2	Özellikler .....	2
4.3	Boyut ve toleranslar .....	4
4.4	Özellik, muayene ve deney madde numaraları .....	4
<b>5</b>	<b>Numune alma, muayene ve deneyler</b> .....	<b>5</b>
5.1	Numune alma.....	5
5.2	Muayeneler .....	5
5.3	Deneyler.....	5
5.4	Değerlendirme .....	5
5.5	Muayene ve deney raporu .....	6
<b>6</b>	<b>Piyasaya arz</b> .....	<b>6</b>
6.1	Bir örneklilik .....	6
6.2	Ambalajlama .....	6
6.3	İşaretleme .....	6
6.4	Muhafaza ve taşıma .....	7
<b>7</b>	<b>Çeşitli hükümler</b> .....	<b>7</b>
	<b>Yararlanılan kaynaklar</b> .....	<b>7</b>

## Ceviz (*Juglans regia* L.) - Kabuklu

### 1 Kapsam

Bu standard piyasaya arz edilen kabuklu cevizi kapsar.

### 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

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

TS No	Türkçe Adı	İngilizce Adı
TS ISO 735*	Yağlı ohum küspeleri - Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini	Oilseed residues - Determination of ash insoluble in hydrochloric acid
TS ISO 874*	Yaş meyve ve sebzeler - Numune alma	Fresh fruits and vegetables - Sampling
TS 9855	Sert kabuklu meyveler - Hasat, taşıma ve ambalajlama kuralları	Nuts - Rules for harvesting, transportation and packaging
TS 3075	İç fındık	Hazelnut kernels
TS EN 14123	Gıda maddeleri - Fındık, yerfıstığı, antep fıstığı, incir ve kırmızı toz biberde aflatoksin b1 ile aflatoksin b1, b2, g1 ve g2 toplamalarının tayini - Art kolon türevlendirmeli ve immunoaffinite ile kolondan geri almalı yüksek performanslı sıvı kromatografisi yöntemi	Foodstuffs - Determination of aflatoxin B1, and the sum of aflatoxin B1, B2, G1, G2 in peanuts, pistachios, figs, and paprika powder - High performance liquid chromatographic method with post column derivatization and immunoaffinity column clean-up
TS 4331	Ambalaj - Genel ilkeler - Bölüm 3: Ambalajların işaretlenmesi ve etiketlenmesi	Packaging - General principles - Part 3: Marking and labelling of packages

### 3 Tarifler

#### 3.1 Kabuklu ceviz

*Juglans regia* L. türlerine giren ağaçların, yeşil dış kabuğu çıkarılmış sert kabuklu meyveleri.

#### 3.2 Taze kabuklu ceviz

Normal yollarla yeşil dış kabuğundan ayrılmış ve tabii rutubet muhtevasını değiştirecek herhangi bir işlemden geçirilmemiş hasattan hemen sonra tüketiciye arz edilen kabuklu ceviz.

#### 3.3 Kuru kabuklu ceviz

Rutubet muhtevası, bütününde kütlece % 12'yi, iç kısmında kütlece % 8'i geçmeyen, içi ayıran bölmeleri kuru olan normal depolama şartlarında uzun müddet saklanabilen kabuklu ceviz.

#### 3.4 Kabuk kusurları

Kabuğu etkileyen ceviz içini ise etkilemeyen her türlü kusurlar.

##### 3.4.1 Renk bozukluğu

Kahverengi, kırmızimsı kahverengi, yeşil veya partideki kabukların çoğunluğuna veya geri kalan kabuklara zıt renge sahip bir cevizin kabuk yüzeyinin % 20'sini kaplayan anormal renk.

##### 3.4.2 Yapışık leke

Kabuk yüzeyinin % 5'inden daha fazlasını etkileyen leke.

##### 3.4.3 Yapışık yeşil dış kabuk

Kabuk yüzeyinin % 10'undan fazlasını etkileyen leke.

### 3.5 Yenilebilir iç kısmıyla ilgili kusurlar

Ceviz içinin görünümünü etkileyen renk kaybı ve lekelenme dahil herhangi bir hasar.

#### 3.5.1 Kuruyup, büzülmüş ceviz içi

İleri derecede buruşmuş, küçülmüş, çekmiş ve sert olan ceviz içi.

### 3.6 Böcek hasarlı ceviz

Kabuklu cevizde, böceklerin veya haşerenin sebep olduğu çıplak gözle görülebilir hasarlar veya ölü böceklerle, böcek kalıntılarının bulunduğu ceviz.

### 3.7 Sağlam ceviz

Kabuğu kırılmamış, çatlamamış veya mekanik olarak hasara uğramamış ceviz (meyve içi korunduğu takdirde kabuğun hafif şekilde kırılmış olması kusur sayılmaz).

### 3.8 Küflü ceviz

Meyvenin dış veya iç kısmında çıplak gözle görülebilen küf liflerinin bulunduğu ceviz.

### 3.9 Acılaşma

Cevizin yağında veya yağ asitlerinde oksidasyon sonucu meydana gelen ve istenmeyen tat oluşumu (ancak tat ve kaliteyi etkilemeyecek şekilde dış yüzeyde yağlı bir görünüm; acılaşma kriteri olarak dikkate alınmaz).

### 3.10 Yabancı tat ve koku

Ürünün özelliği olmayan herhangi bir tat veya koku.

### 3.11 Yabancı madde

Kabuklu cevizde ve cevizler arasında bulunan kendisinden başka her türlü gözle görülebilir madde.

## 4 Sınıflandırma ve özellikler

### 4.1 Sınıflandırma

#### 4.1.1 Sınıflar

Kabuklu ceviz kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- 1. Sınıf,
- 2. Sınıf

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

#### 4.1.2 Tipler

Kabuklu ceviz rutubet muhteviyatına göre;

- Taze,
- Kuru

olmak üzere iki tipe ayrılır.

#### 4.1.3 Boylar

Kabuklu ceviz boy çapına göre;

- 1. Boy,
- 2. Boy

olmak üzere iki boya ayrılır.

### 4.2 Özellikler

#### 4.2.1 Genel özellikler

Kabuklu cevizler, izin verilen toleransları dahil olmak üzere aşağıdaki özelliklerde olmalıdır;

- Kabuklu cevizler tamamen olgunlaşma aşamasında toplanmalıdır.
- Taze cevizlerin meyve zarı kolayca ayrılabilir olmalı ve zarın orta iç kısmı kahverengi renge dönme belirtisi göstermelidir.
- Kuru kabuklu cevizde zarın orta iç kısmı kuru olmalıdır.
- Cevizler boş olmamalıdır.

- Cevizin kalitesini etkilemeyecek ve alıcı ülkenin isteğine göre kabuklar yıkanmış ve beyazlatılmış olabilir.

Ayrıca, kabuklu cevizin şartları aşağıdaki özelliklere imkân verecek durumda olmalıdır;

- Elle toplamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalıdır.
- Gideceği yere ulaştığında genel özelliklerini muhafaza edici durum göstermelidir.

#### 4.2.1.1 Kabuk özellikleri

Kabuklu cevizlerin kabukları;

- Bütün, tam olmalı (kısmen açık olan ceviz içini fiziksel olarak koruduğu takdirde bütün kabul edilir),
- Sağlam olmalı,
- Meyvenin doğal kalitesini etkileyecek kusurlardan arı olmalı,
- Böcek ve haşere zararları bulunmamalı,
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmamalı,
- Kuru olmalı, anormal dış rutubet (dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,
- Yeşil dış kabuğundan tamamen ayrılmış olmalıdır.

Kuru cevizlerin kabuklarında soyulma izi olmamalıdır.

Kabuklu cevizin kabuklarında hafif yüzeysel hasarlar bulunabilir.

#### 4.2.1.2 Ceviz içinin özellikleri

Ceviz içi;

- Sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli),
  - Sert olmalı,
  - Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı maddeler bulunmamalı,
  - Herhangi bir gelişme aşamasındaki böcek, haşere ve akarları bulundurmamalı,
  - Böcek, akar ya da diğer haşerelerin gözle görülebilir hasarlarından arı olmalı,
  - Tatta acılaşıma olmamalı,
  - Yağlı görünüm göstermemeli,
  - Küf bulunmamalı,
  - Anormal dış rutubet (dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,
  - Yabancı tat ve koku olmamalı,
  - Yeterince gelişmiş olmalı (kuruyup, büzüşmüş olanlar hariç)
- dır.

#### 4.2.2 Sınıf özellikleri

##### 4.2.2.1 Ekstra

Bu sınıfa üstün kalitedeki kabuklu cevizler girer. Bunlar, üretici ülke tarafından belirlenen ticari tipinin<sup>1</sup> özelliklerini taşımalıdır. Kabuklu cevizler her çeşit özürden arı olmalıdır. Ancak, ürünün genel görünümünü, kalitesini, kalite konumunu ve ambalajlı olarak piyasaya arzını olumsuz etkilemeyen çok hafif yüzeysel kusurlar özür sayılmaz.

Ayrıca, sadece son bir senede hasat edilen cevizler bu sınıfa girer.

##### 4.2.2.2 1. Sınıf

Bu sınıfa iyi kalitedeki kabuklu cevizler girer. Bunlar, üretici ülke tarafından belirlenen ticari tipinin özelliklerini taşımalıdır. Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

##### 4.2.2.3 2. Sınıf

Bu sınıfa kalitesinden dolayı daha üst sınıfa giremeyen kabuklu cevizler girer. Bunlar genel özellikleri karşılamalıdır. Ürünün dış görünüşünde ambalaj içinde sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek kusurlar kabul edilir.

#### 4.2.3 Tip özellikleri

<sup>1</sup> Ticari tip, her parti kabuklu cevizin genel tip ve görünümde olması ya da üretici ülke tarafından resmi olarak tanımlanan çeşitlerin karışımından olması anlamını taşır.

Kuru kabuklu cevizin rutubet muhtevası kütlece % 12'yi, ceviz içinde kütlece % 8'i geçmemelidir.

Taze kabuklu cevizin rutubet muhtevası kütlece % 20'nin üzerinde olmamalıdır.

Kabuklu cevizlerin olgunluğu TS 9855'e uygun olarak belirlenmelidir.

#### 4.2.4 Boy özellikleri

Boylama kabuklu cevizin uzunluk eksenine dik olan en geniş kısmının çapına göre belirlenir. Bu en küçük çap ile en büyük çap arasındaki aralık belirtilerek ya da en küçük çap belirtilip ve daha üstü ifadesi eklenerek ifade edilir.

Kabuklu cevizlerin sınıflara göre boy özellikleri Çizelge 1'de gösterilmektedir.

**Çizelge 1 – Kabuklu cevizlerin sınıflara göre boy özellikleri**

Boylar	Sınıflar	Sınır değer
1	Ekstra ve 1. Sınıf	28,1 mm ve üzeri, boyu eninden fazla olan türler için 27,1 mm ve üzeri
2	2. Sınıf	24,0 mm ilâ 28,0 mm, boyu eninden fazla olan türler için 24,0 mm ila 27,0 mm ve üzeri

#### 4.2.5 Kimyasal özellikler

Kabuklu cevizin kimyasal özellikleri Çizelge 2'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

**Çizelge 2 – Kimyasal özellikler**

Özellikler	Sınırlar
HCl'de çözünmeyen kül miktarı (ceviz içi), g/kg en çok	1,0
Aflatoksin B <sub>1</sub> , µg/kg en çok	8,0
Aflatoksin B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> , µg/kg en çok	15,0

#### 4.3 Boyut ve toleranslar

Sınıfın özelliklerini karşılamayan ürünler için her ambalajda sınıf ve boy toleransları belirtilmelidir.

##### 4.3.1 Sınıf toleransları

Bütün sınıflar için toleranslar hesaplanırken iki adet yarı boş veya dört adet çeyreği boş ceviz bir ceviz olarak sayılır. Sınıf toleransları Çizelge 3'de verilmiştir.

**Çizelge 3 – Sınıflara göre toleranslar**

İzin verilen kusurlar <sup>a)</sup>	Toleranslar (hasarlı meyve sayısı kütlece % olarak)		
	Ekstra	Sınıf I	Sınıf II
Toplam kabuk kusurları	7	10	15
Toplam yenilebilir kısım kusurları <sup>b)</sup>	8	10	15
Acılaşmış, bozulma ya da böcek hasarlı <sup>c)</sup>	3	6	8
Yabancı madde (toplam kabuklu ceviz kütlece göre)	0,25	0,25	0,25
Boş ceviz	4	6	8
Küf	3	4	6

<sup>a)</sup> Kusurların tanımı tarifler kısmında verilmiştir.

<sup>b)</sup> Taze cevizler için ceviz içinin kusur toleransları; Ekstra % 8, Sınıf I % 12, Sınıf II % 15.

<sup>c)</sup> Canlı böcek veya haşerelere hiçbir sınıfta izin verilmez.

##### 4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflar için, işaretlemede belirtilen boylamaya uymayan kabuklu cevizlerin en çok % 10'u, verilen değer ± 1 mm aralığı içinde olmalıdır.

#### 4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Bu standardda verilen özellikler ile bunların özellik, muayene ve deney madde numaraları Çizelge 4'de verilmiştir.

Çizelge 4 – Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler	Özellik Madde no	Muayene ve deney madde no
Genel özellikler	4.2.1	5.2.2
Sınıf özellikleri	4.2.2	5.2.1
Tip özellikleri	4.2.3	5.2.2
Boy özellikleri	4.2.4	5.2.2
Kimyasal özellikleri	4.2.5	5.3.2 – 5.3.4
Boyut ve toleranslar	4.3	5.2.2
Rutubet muhtevasının tayini	4.2.1	5.3.1
Asitte çözünmeyen kül miktarının tayini	4.2.1,2	5.3.2
Yabancı madde tayini	4.2.1.1 – 4.2.1.2	5.3.3
Aflatoksin tayini	4.2.5	5.3.4
İşaretleme ve ambalaj	6.1 – 6.2	5.2.1
Piyasaya arz	6	5.2.1

## 5 Numune alma, muayene ve deneyler

### 5.1 Numune alma

Sınıfı, tipi ve ambalajları aynı olup bir defada muayeneye sunulan kabuklu cevizler bir parti sayılır. Kabuklu ceviz numunesi TS ISO 874'e göre alınır.

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

### 5.2 Muayeneler

#### 5.2.1 Ambalaj ve ambalaj malzemesinin muayenesi

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

#### 5.2.2 Kabuklu cevizin muayenesi

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

### 5.3 Deneyler

#### 5.3.1 Rutubet muhtevasının tayini

Kabuklu cevizin rutubet muhtevası tayini TS 3075'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.2 HCl'de çözünmeyen kül tayini

Ceviz içinin Hidroklorik asitte çözünmeyen kül tayini TS ISO 735'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.1,2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.3 Yabancı madde tayini

Yabancı madde tayininde Madde 5.1'e göre muayene tablası üzerine alınmış olan 1 kg'lık numune içindeki yabancı maddeler ayıklanıp tartılır, numune kütlesine göre yüzdesi hesaplanır. Sonuçların Madde 4.3.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.3.4 Aflatoksin tayini

Aflatoksin tayini TS EN 14123'e göre yapılır. Sonucun Madde 4.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.4 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

## 5.5 Muayene ve deney raporu

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır;

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

## 6 Piyasaya arz

Kabuklu cevizler çuvallarda veya sağlam ambalajlarda piyasaya arz edilir. Her ambalaj içindeki küçük tüketici ambalajları aynı kütlede olmalıdır. Kabuklu cevizler sevk edilecekleri yere bozulmadan ve uygun şartlarda ulaştırılmalıdır.

### 6.1 Bir örneklilik

Her ambalajdaki kabuklu cevizler, kalite, orijin ve ürün yılı bakımından bir örnek olmalıdır. Her ambalajdaki kabuklu cevizler aynı türe ait olmalıdır. Belirtilen ticari tip karışımları için diğer ticari tipe ait olan kabuklu ceviz sayısı % 10'dan fazla olmamalıdır.

Ambalajın görülebilir kısmı bütün ürünü temsil etmelidir.

### 6.2 Ambalajlama

Ambalajlar taşıma sırasında kabuklu cevizin korunmasını en iyi şekilde sağlayacak, nitelikte malzemelerden yapılmış olmalıdır. Ambalaj olarak kullanılacak malzeme; temiz, ürünün harici ve dahili zarar görmesini önleyecek kalitede olmalıdır. Ambalajlar her türlü yabancı maddeden arınmış olmalı, rutubet ve koku çeken malzemeden yapılmamalıdır. Ambalajlama TS 4331'e göre yapılmalıdır.

Ambalajın iç kısmında kullanılacak malzeme bulaşmayı önleyecek, sağlığa zararsız, yeni, temiz ve ürünün kalitesini iç ve dış zararlardan koruyacak nitelikleri taşımalıdır. Özellikle, kâğıt, damga veya etiketler için kullanılan malzeme ile baskı ve etiketleme toksik olmayan mürekkep ve zamlarla yapılmalıdır.

Ambalajlar her türlü yabancı ve sağlığa zararlı maddeden arı olmalıdır.

### 6.3 İşaretleme

Kabuklu ceviz ambalajları üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağız açıldığında tekrar kapatılmamalı veya tekrar kapatıldığında açılıp kapatıldığı belli olmalıdır.

- İmalatçı, ihracatçı, ithalatçı firmalardan en az birinin ticari unvanı veya kısa adı, varsa tescilli markası (sadece ithalatçı firmanın ticari unvanı veya kısa adının yazılması durumunda, ambalajlar üzerine, "Türk Malı, Türkiyede üretilmiştir, Türkiyede işlenmiştir vb" ibarelerinden birinin yazılması),
- Bu standardın işaret ve numarası ( TS 1275 şeklinde),
- Ürünün adı (Ceviz – Kabuklu) ,
- Sınıfı,
- Tipi,
- Boyu (Ekstra sınıf ve 1. Sınıf için mm olarak zorunlu),
- Üretim yılı (Ekstra sınıfta zorunlu, diğer sınıflarda isteğe bağlı),
- Menşei ülke,
- Üretim bölgesi veya yerel ismi (isteğe bağlı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net kütlesi (en az kg veya g olarak),
- Kilogramdaki ceviz sayısı (isteğe bağlı),
- Büyük ambalajlardaki küçük tüketici ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı).

Gerektiğinde bu bilgiler Türkçe'nin yanı sıra yabancı dilde de yazılabilir. Küçük tüketici ambalajlarında bu bilgiler bir etikete yazılarak ambalaj içine bırakılabilir.

#### 6.4 Muhafaza ve taşıma

Kabuklu cevizler ve bunların içinde buldukları ambalajlar işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda fena koku yayan ve bunları kirletecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

İçinde kabuklu ceviz bulunan ambalajlar yaş olmayan, havadar ve serin yerlerde tutulmalı, yağmur altında bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır. Taşımada hava dolaşımı kapalı vasıtalar kullanılmalıdır.

Kabuklu cevizlerin muhafaza ve taşıması TS 9855'e uygun olarak yapılmalıdır.

### 7 Çeşitli hükümler

Üretici veya satıcı bu standarda uygun olarak üretildiğini beyan ettiği kabuklu ceviz için, istenildiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermeye veya göstermeye mecburdur. Bu beyannamede satış konusu olan kabuklu cevizin;

- Madde 4'deki özelliklere uygun olduğunu,
- Madde 5'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

Not – Bu Standardda yer almayan hususlarda, Türk Gıda Kodeksi hükümlerine göre işlem yapılır.

### Yararlanılan kaynaklar

- Y., FERHATOĞLU, Ceviz Yetiştiriciliğinin Genel Prensipleri, Atatürk Merkez Araştırma Enstitüsü Yayınları, Yalova, 2002.
- Prof. Dr. Yaşar Akça, Ceviz Yetiştiriciliği. Ankara 2014.
- Ceviz Yetiştiriciliği, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1996.
- UNECE Standard DDF – 01, 1999.