



TÜRK STANDARDI TASARISI

DRAFT TURKISH STANDARD

tst 792

Revizyon

ICS 67.080.20

ERİK

Plum

1: MÜTALAA
2015/104916

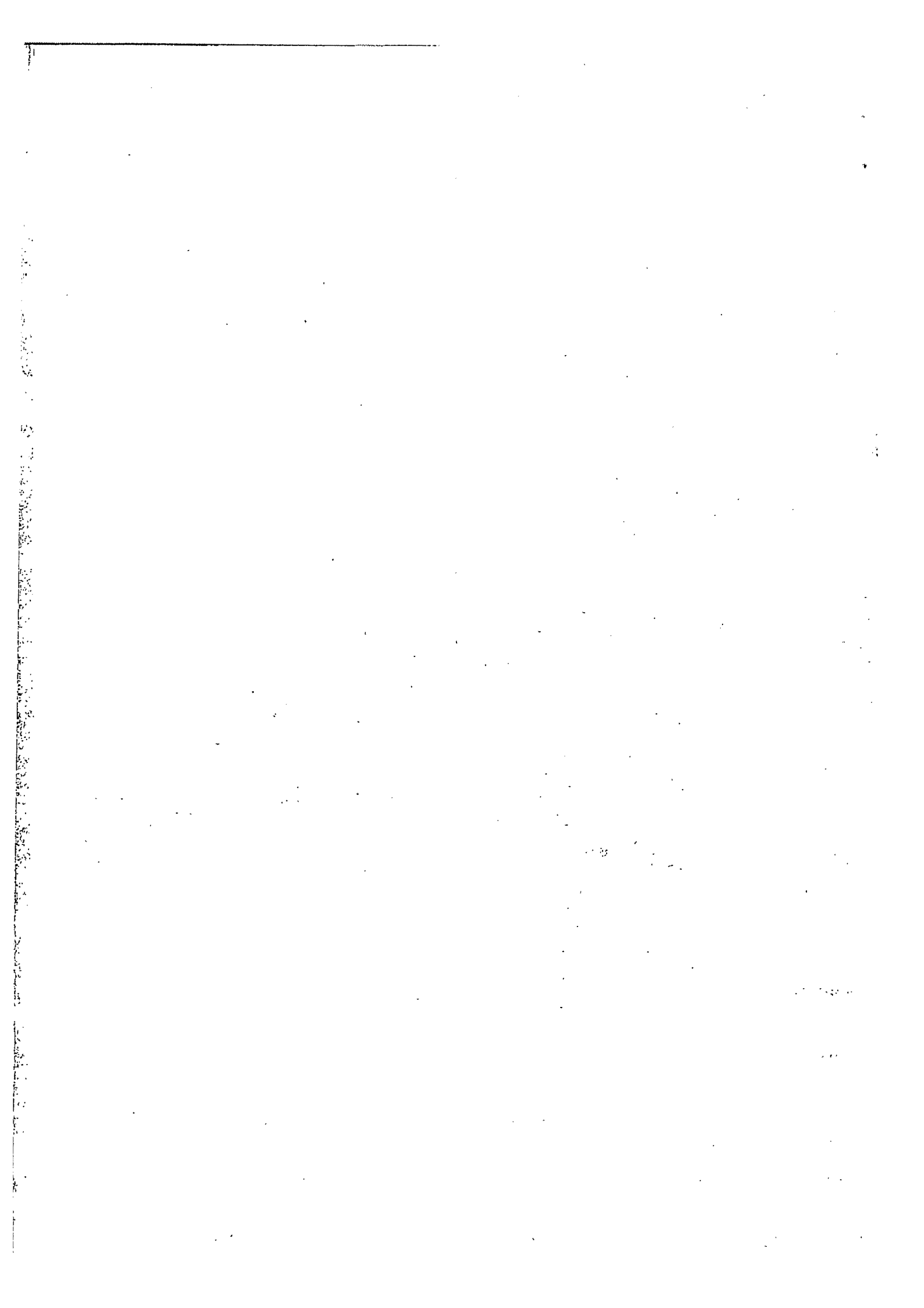
TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ
Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA

Ön söz

- Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü'nün Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Grubu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 792 (2007)'nin revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

İçindekiler

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



Erik

1 Kapsam

Bu standard tüketiciye taze olarak arz edilen erikleri kapsar. Endüstriyel işlem görmüş ve kurutulmuş erikler bu standard kapsamında değildir.

2 Atıf yapılan standartlar ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. * İşaretili 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
TS 4748	Erik – Soğuk depolama kuralları	Plums – Guide to cold storage

3 Tarifler

3.1 Erik

Prunus domestica L. (Avrupa Grubu Erikler), *Prunus cerasifera* Ehrh. (Can Grubu Erikler), *Prunus salicina* Lindl. (Japon Grubu Erikler) ve *Prunus insititia* L. türlerine giren kültür ağaçlarının taze meyveleri.

3.2 Yabancı madde

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

4 Sınıflandırma ve özellikler

4.1 Sınıflandırma

Erikler, kalite özelliklerine göre sınıflara ve iriliklerine göre boylara ayrılır.

4.1.1 Sınıflar

Erikler kalite özelliklerine göre;

- Ekstra,
- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

4.1.2 Boylar

Erikler iriliklerine göre;

- İri,
- Orta,
- Küçük

olmak üzere üç boya ayrılır.

4.2 Özellikler

4.2.1 Genel özellikler

Erik;

- Bütün olmalı,
- Sağlam olmalı,
- Temiz olmalı (yabancı madde içermemeli),
- Böceklerden arı olmalı ve böcek zararları bulunmamalı,

- Yabancı koku ve/veya tat bulunmamalı,
- Anormal dış rutubet (dış yüzeyde ıslaklık) bulunmamalıdır.

Can erikleri parlak, yeşil renkli, sulu ve etli olmalıdır.

Meyve sapının düşmüş veya kırılmış olması kusur sayılmaz.

Erikler taşımaya, elden geçirilmeye, depolanmaya dayanıklı olmalı, hasat sonrası gönderildikleri yerlerde tüketicinin isteklerini karşılamalıdır.

4.2.2 Sınıf özellikleri

4.2.2.1 Ekstra

Bu sınıfa üstün kaliteli erikler girer. Bu sınıfa giren erikler şekil, renk ve gelişme bakımından sınıfının özelliklerini taşımaktadır. Çeşidine göre meyve yüzeyi tamamen püslü (duvaklı - dumanlı), meyve eti sıkı yapılı olmalıdır.

Ürünün genel görünümünü, ambalaj içindeki sunumunu ve kalitesini etkilemeyecek çok hafif yüzeysel kusurlar dışında kusur bulunmamalıdır.

4.2.2.2 Sınıf I

Bu sınıfa iyi kaliteli erikler girer. Bu sınıfa giren erikler şekil, renk ve gelişme bakımından sınıfının özelliklerini taşımaktadır. Ürünün genel görünümünü, ambalaj içindeki sunumunu ve kalitesini etkilememek şartıyla hafif şekil, gelişme, renk ve kabuk kusurları bulunabilir.

Hafif kabuk kusuru, meyvenin genel görünümünü ve dayanma gücünü etkilememeli, meyve çapının en fazla üçte bir uzunluğunda olmalı ve meyve yüzeyinin en fazla on altıda biri büyüklüğünde olmalıdır.

4.2.2.3 Sınıf II

Bu sınıfa daha üst sınıflara girmeyen fakat genel özellikleri taşıyan erikler girer. Ürünün genel görünümünü, ambalaj içindeki sunumunu ve kalitesini etkilememek şartıyla şekil, gelişme, renk ve kabuk kusurları bulunabilir. Meyvenin dayanımını etkilemeyen kabuk kusuru tüm yüzeyin dörtte birini geçmez.

4.2.3 Boy özellikleri

Erikler, sap çukuru ile meyvenin uç kısmı arasındaki uzunluk eksenine dikey olan en geniş ekvatorial çaplarına göre boylara ayrılır. İriliğine göre her sınıf için kabul edilen en küçük çap ölçüleri Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1 - Eriklerin sınıflara göre boy özellikleri

Boylar	Ekstra mm (en az)	Sınıf I mm (en az)	Sınıf II mm (en az)
İri	40	35	30
Orta	35	32	28
Küçük	30	25	17

4.3 Boyut ve toleranslar

Her ambalajda bulunabilecek sınıf ve boy toleransları aşağıda verilmiştir:

4.3.1 Sınıf toleransları

4.3.1.1 Ekstra

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf I'e giren eriklerden kütlece veya sayıca % 5'e kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde toplamda % 0,5'e kadar Sınıf II'nin özelliklerini taşıyan erik yer alabilir.

4.3.1.2 Sınıf I

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren eriklerden kütlece veya sayıca % 10'a kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde Sınıf II'nin özelliklerini ve de genel özellikleri taşımayan erikler toplamda % 1'e kadar yer alabilir, çatlak ve/veya sıcaklık hasarı olan erikler kütlece veya sayıca % 2'yi geçemez.

4.3.1.3 Sınıf II

Her ambalajda bu sınıfın özelliklerine ve genel özelliklere uymayan eriklerden kütlece veya sayıca % 10'a kadar bulunabilir. Bu tolerans içerisinde çatlak ve/veya sıcaklık hasarı olan erikler kütlece veya sayıca % 4'ü geçemez.

4.3.2 Boy toleransları

Bütün sınıflar için boylama aralıkları dışında kalan eriklere kütlece toplam % 10'a kadar tolerans tanınabilir. Ancak tüm sınıflarda en küçük boy değerlerine tanınabilecek tolerans - 3 mm'den fazla olamaz. Bu tolerans can eriği için geçerli değildir. Can eriğinde çapı 20 mm'den daha küçük meyve olmamalıdır.

Ekstra sınıfta, her ambalajdaki erikleri çapları arasındaki fark en fazla 10 mm olmalıdır.

4.4 Özellik, muayene 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	4.2.3	5.2.2
Boyut ve toleranslar	4.3	5.2.2
Ambalajlama	6.2	5.2.1
İşaretleme	6.3	5.2.1

5 Numune alma ve muayeneler

5.1 Numune alma

Numune partiden alınır. Sınıfı, boyu ve ambalajı aynı olan ve bir seferde muayeneye sunulan erikler bir parti sayılır. Erik 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 ve elle incelenerek yapılır. Sonucun Madde 6'ya uygun olup olmadığına bakılır.

5.2.2 Eriğin muayenesi

Eriğin muayenesi gözle ve elle incelenerek, koklanarak ve tadılarak yapılır. Sonucun Madde 4.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

5.3 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsu parti standarda uygun sayılır.

5.4 Muayene ve deney 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 olumsuz etkilerini gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metodlarında 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

Erikler;

- Ambalajlar halinde,
 - Bir veya daha fazla katmanla birbirinden ayrılmış şekilde,
 - Ambalajda yığın halinde (Ekstra sınıf hariç)
- olmak üzere piyasaya arz edilir.

6.1 Bir örneklik

Her ambalaj içindeki erikler sınıf, boy ve orijin 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 erikleri 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. Ambalajlar en çok 50 kg ağırlıkta olabilir. Ancak isteğe göre bunun dışındaki ağırlıktaki ambalajlar da kullanılabilir. 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 zambak, toksik veya başka şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı kısmın dışı gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir.

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

6.3 İşaretleme

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

- 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 792 şeklinde),
- Ürünün adı (Erik),
- Sınıfı,
- Boyu (boylama yapılmışsa), en küçük ve en büyük çap,
- Üretim yeri veya bölgesi (isteğe bağlı),
- Parti, seri veya kod numaralarından en az biri,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak),
- Menşei,
- Büyük ambalajlar içerisindeki küçük ambalajların sayısı ve kütlesi (isteğe bağlı),
- Tavsiye edilen raf ömrü veya son tüketim tarihi.

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

6.4 Muhafaza ve taşıma

Erik ve ambalajları işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirleten maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

Erik ve ambalajları, yağış altında, aşırı sıcak ve dondurucu soğuklarda bırakılmamalı; bu durumlarda yüklenip boşaltılmamalıdır. Erik ambalajlarının gemilere yükleme ve gemilerden boşaltma işlemlerinde palet veya otomatik taşıyıcı kullanılması önerilir.

Eriklerin soğuk depolanması TS 4748'e uygun olarak yapılmalıdır.

7 Çeşitli hükümler

Üretici bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği erikler için istenildiğinde standarda uygunluk belgesi vermeye veya göstermeye mecburdur.

Bu beyannamede satış konusu olan eriklerin;

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

belirtilmesi gerekir.

Yararlanılan kaynaklar

- www.uga.edu/fruit/plum.htm

- UNECE FFV-29, 2014.

- KARAMÜRSEL, Ö., F., Erik Yetiştiriciliği, Eğirdir Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Yayınları, Isparta, 2004.

- Erik Yetiştiriciliği, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2003.

- ÖZVARDAR, S., ÖNAL, K., Erik Yetiştiriciliği, T.A.V. (Tarımsal Araştırmaları Destekleme ve Geliştirme Vakfı) Yayınları, Yalova, 1990.

- ÖZAKMAN, S., Erik Yetiştiriciliği, Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Yayınları, İzmir, 2004.