

MERCİMEK TEBLİĞİ

Yetki Kanunu: Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 26.07.2003-25180

Tebliğ No: 2003/25

Amaç

Madde 1- Bu Tebliğin amacı; insan tüketimine sunulmak üzere ambalajlı veya dökme olarak, iç mercimeğe işlenecek olan kabuklu kırmızı mercimeğin, yeşil mercimeğin, kırmızı iç mercimeğin, yeşil iç mercimeğin ya da sarı mercimeğin ve boylanmış yeşil mercimeğin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde işleme, muhafaza, depolama, taşıma ve pazarlamasını sağlamak üzere bu ürünlerin özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2- Bu Tebliğ, insan tüketimine sunulmak üzere ambalajlı veya dökme olarak, iç mercimeğe işlenecek olan kabuklu kırmızı mercimeği, yeşil mercimeği, kırmızı iç mercimeği, yeşil iç mercimeği ya da sarı mercimeği ve boylanmış yeşil mercimeği kapsar

Hukuki dayanak

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

Tanımlar

Madde 4- Bu Tebliğde geçen;

a) Kabuklu kırmızı ve yeşil mercimek: Baklagiller (Leguminosae) familyasından *Lens culinaris*, *Medic (Lens esculenta*, Moench) türüne giren kültür bitkilerinin kurutulmuş tanelerini,

a1- Kabuklu kırmızı mercimek

1- Yabancı madde: Mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeler ile 3 mm’lik yuvarlak delikli elek altına geçen mercimek tane ve parçaları da dahil olmak üzere her türlü maddeleri,

2- Kusurlu tane: Kızıışmış, çimlenmiş, çürümüş, olgunlaşmamış, lekelenmiş, böcek yenikli ve delik mercimek tane ve parçalarını,

3- Kırık ve kabuğu soyulmuş tane: 3 mm’lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan, tanesinin ¼’ünden fazlası kırılmış kusurlu olmayan mercimek parçaları ile kabuğunun ¼’ ünden fazlası soyulmuş kusurlu olmayan mercimek tanelerini,

4- Böcek hasarlı tane: Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek tanelerini,

a2- Yeşil mercimek

1- Yabancı madde: Mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeler ile 3 mm.lik yuvarlak delikli elek altına geçen mercimek tane ve parçaları da dahil olmak üzere her türlü maddeleri,

2- Kusurlu tane: Kızıışmış, çimlenmiş, çürümüş, olgunlaşmamış, kabuğu kızarılmış ve çenekleri doğal sarı rengini kaybederek bozulmuş tanelerle böcek yenikli, delik, kırık ve kabuğu soyulmuş mercimek tanelerini,

3- Kırık ve kabuğu soyulmuş tane: 3 mm'lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan, tanesinin ¼'ünden fazlası kırılmış sağlam mercimekler ile 3 mm'lik yuvarlak delikli elek üzerinde kalan, tane kabuğunun ¼'ünden fazlası soyulmuş sağlam mercimek tanelerini,

4- Böcek hasarlı tane: Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek tanelerini,

b) Kırmızı iç ve yeşil iç mercimek: Kabukları soyulmuş, çenekleri birbirinden ayrılmış veya ayrılmamış ve kabuklarından temizlenmiş mercimek tanesini,

b1- Kırmızı iç mercimek

1- Yabancı madde: İç mercimek içinde bulunan kendinden başka her türlü maddeler ile kabuklu kırmızı mercimek tanelerini,

2- Kusurlu tane: Kızıışmış, çürümüş, olgunlaşmamış ve lekelenmiş iç mercimekleri,

3- Kabuğu soyulmamış tane: Çenekleri ayrılmış, ancak kabuğunun ¼'ünden fazlası soyulmamış taneleri,

4- Böcek hasarlı tane: Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek tanelerini,

b2- Yeşil iç mercimek ya da sarı mercimek

1- Yabancı madde: İç mercimek içinde bulunan kendinden başka her türlü maddeleri,

2- Kusurlu tane: Kızıışmış, çürümüş, olgunlaşmamış ve lekelenmiş iç mercimekleri,

3- Kabuğu soyulmamış tane: Çenekleri ayrılmış veya ayrılmamış ve kabuğunun ¼'ünden fazlası soyulmamış mercimek tanelerini,

4- Böcek hasarlı tane: Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek tanelerini,

c) Boylanmış yeşil mercimek: Yeşil mercimeğin temizleme ve eleme işlemlerinden sonra tane iriliklerine göre tasnif edilmesi ile elde edilen ürünü,

1- Yabancı madde: Mercimek taneleri arasında bulunan kendinden başka maddeleri,

2- Kusurlu tane: Kızıışmış, çimlenmiş, çürümüş, olgunlaşmamış, kabuğu kızarılmış ve çenekleri doğal sarı rengini kaybederek bozulmuş tanelerle böcek yenikli, delik, kırık ve kabuğu soyulmuş mercimek tanelerini,

3- Kırık ve kabuğu soyulmuş tane: Tanesinin ¼'ünden fazlası kırılmış veya tanesinin ¼'ünden fazlası soyulmuş sağlam mercimek tanelerini,

4- Böcek hasarlı tane: Böcek veya diğer zararlılar tarafından yenmiş veya delinmiş mercimek tanelerini,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 5- Bu tebliğ kapsamındaki ürünlerin özellikleri aşağıda verilmiştir.

a) Mercimekler kendine özgü doğal renk ve kokuda olmalı, ıslanmış veya ıslatılıp kurutulmuş ve gözle görünür küflü olmamalı, iç mercimekler böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.

b) Mercimekte Adi fiğ (*Vicia sativa*) ve bundan kaynaklanan β -cyanoalanine bulunmamalıdır.

c) Boylanmış yeşil mercimeklerde etikette belirtilen tane iriliğindeki mercimek oranı en az % 95 olmalıdır.

d) İç mercimekler istek üzerine parlatılmak amacıyla Türk Gıda Kodeksi Bitki Adıyla Anılan Yemelik Yağlar Tebliği'ne uygun bitkisel yağ ile işlem görebilir. Bu durumda iç mercimeklerde toplam yağ oranı, tane bünyesindeki yağ dahil en çok % 2.5 olmalıdır. Yağlama işleminde parafin kullanılmamalıdır.

e) Mercimekler canlı böcek ve hayvansal kalıntı içermemelidir.

f) Mercimeklerin kalite kriterleri EK'deki gibi olmalıdır.

Katkı maddeleri

Madde 6- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" nin Gıda Katkı Maddeleri bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Bulaşanlar

Madde 7- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Bulaşanlar bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 8- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde pestisit kalıntıları "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Pestisit Kalıntıları bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 9- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmelidir.

Ambalajlama ve etiketleme-işaretleme

Madde 10- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin ambalajlanması ve işaretlenmesi "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği"nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan hükümlere uygun olmalıdır.

Etikette "Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği" nin Etiketleme ve İşaretleme bölümüne ek olarak; ürün hasat yılı ile boylanmış mercimekte tane iriliği belirtilmelidir.

Taşıma ve depolama

Madde 11- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerin taşınması ve depolanmasında “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Taşıma ve Depolama bölümündeki kurallara uyulmalıdır.

Numune alma ve analiz metodları

Madde 12- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden, üretim hattından ve muhafaza deposundan numune alınmasında “Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği”nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümündeki kurallara uyulmalıdır. Numune uluslararası kabul görmüş metotlara göre analiz edilmelidir.

Tescil ve denetim

Madde 13- Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri; tescil ve izin, ithalat işlemleri, kontrol ve denetim sırasında bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu hükümlere uymayan işyerleri hakkında 560 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 14- Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim, 560 sayılı “Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararname”ye göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 15- Bu Tebliğle; TS 143 sayılı Mercimek (Kabuklu ve İç) mecburi standardı yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1- Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten ve satan işyerleri 1 yıl içinde Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır. Bu süre içinde gerekli düzenlemeleri yapmayan söz konusu üretim yerlerinin faaliyetine izin verilmez. Bu sürenin sonunda söz konusu üretim yerleri ile Tebliğ hükümlerine uymayan ürünleri satan işyerleri hakkında 560 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Yürürlük

Madde 15- Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 16- Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı ile Sağlık Bakanı yürütür.

EK

MERCİMEKTE KALİTE KRİTERLERİ

ÜRÜN	(% KABUKLU	YEŞİL	KIRMIZI İÇ	YEŞİL İÇ	BOYLANMIŞ
------	------------	-------	------------	----------	-----------

ÖZELLİKLERİ	en çok)	KIRMIZI MERCİMEK	MERCİMEK	MERCİMEK	MERCİMEK	YEŞİL MERCİMEK
Rutubet	(")	14,0	14,0	12,0	12,0	12,0
Toplam Yabancı Madde (1)	(")	4,0	3,0	1,0	1,0	1,0
Taş Toprak vb. İnorganik Maddeler	(")	1,0	1,0	0,0	0,0	0,1
Toplam Kusurlu Tane (2)	(")	3,0	3,0	0,0	1,0	2,0
Böcek Hasarlı Tane	(")	1,0	2,0	0,0	0,0	0,5
Kızıışmış ve Çimlenmiş Tane	(")	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0
Kırık ve Kabuğu Soyulmuş Tane	(")	4,0	(*)	-	-	(*)
Kabuğu Soyulmamış Tane	(")	-	-	0,5	0,5	-

(1)Taş, toprak vb. inorganik maddeleri de içerir.

(2) Kızıışmış, çimlenmiş tane ile böcek hasarlı taneyi de içerir.

(*) Kırık ve kabuğu soyulmuş taneler kusurlu tane tanımının içersinde yer almıştır.