

Bal Tebliği



Yetki Kanunu:Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği

Yayımlandığı R.Gazete: 17.12.2005/26026

Tebliğ No:2005/49

Amaç

Madde 1 — Bu Tebliğ'in amacı; balın, tekniğine uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve pazarlanması aşamalarında taşınması gereken özelliklerini belirlemektir.

Kapsam

Madde 2 — Bu Tebliğ bal arısı, *Apis mellifera*, tarafından üretilen balı kapsar.

Hukuki dayanak

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

Kısaltmalar

Madde 4 — Bu Tebliğde adı geçen;

HMF: hidrosimetilfurfuralı

ifade eder.

Tanımlar

Madde 5 — Bu Tebliğde geçen;

a) Bal: Bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin salgılarının bal arısı *Apis mellifera* tarafından toplandıktan sonra kendine özgü maddelerle birleştirerek değişikliğe uğrattığı, su içeriğini düşürdüğü ve petekte depolayarak olgunlaştırdığı doğal ürünü,

b) Kaynağına göre;

-Çiçek veya nektar balı: Bitki nektarından elde edilen balı,

-Salgı balı: Bitkilerin canlı kısımlarının salgılarından veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin -Hemiptera- salgılarından elde edilen balı,

c) Üretim ve/veya pazara sunuluş şekline göre;

-Petekli bal: Kuluçka amaçlı kullanılmamış olan saf balmumundan hazırlanmış temel peteklerin veya arılar tarafından yapılmış peteklerin gözlerinde depolanmış ve tamamı veya büyük bölümü sırlanmış olarak satışı sunulan balı,

-Süzme bal: Sırları alınan yavrusuz peteklerden santrifuj yolu ile elde edilen balı,

-Petekli süzme bal: Süzme bal içerisinde petekli bal parçaları ile hazırlanmış balı,

-Sızma bal: Süzme bal elde edilirken alınan sırlardan ve balı alınmış peteklerden sızdırılarak toplanan balı,

-Pres balı: Yavrusuz peteklerin doğrudan veya 45°C'yi aşmamak üzere ısıtılarak preslenmesi ile elde edilen balı,

-Filtre edilmiş bal: Yabancı organik ve/veya inorganik maddelerin filtrasyon yolu ile uzaklaştırılması sırasında polen içeriği önemli ölçüde azalmış balı,

d) Fırıncılık balı: Kendine özgü doğal koku ve tada sahip olmayan veya fermantasyona başlamış veya fermente olmuş veya yüksek sıcaklıkta işlem görmüş, endüstriyel amaçlı kullanıma uygun veya diğer gıda maddelerinin üretiminde bileşen olarak kullanmaya uygun balı,

e) Çerçeve: Arıların doğrudan petek yaptığı veya içine temel peteklerin yerleştirildiği malzemeyi,

ifade eder.

Ürün özellikleri

Madde 6 — Bu Tebliğ kapsamında piyasaya sunulan veya insan tüketimi amacıyla herhangi bir gıda maddesinde bileşen olarak kullanılan bala ait özellikler aşağıda verilmiştir.

a) Bala gıda katkı maddeleri de dahil olmak üzere dışarıdan hiçbir madde katılamaz. Bal doğal bileşiminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden arı olmalıdır. Fırıncılık balı dışında bal; bala ait olmayan yabancı tat ve kokuda, fermantasyonu başlamış, asitliği yapay olarak değiştirilmiş veya içerdiği doğal enzimleri parçalayacak ya da önemli düzeyde inaktive edecek şekilde ısıtılmış olmamalıdır.

Filtre edilmiş bal ile ilgili hükümler saklı kalmak kaydıyla yabancı organik veya inorganik maddelerin ayrılması sırasında kaçınılmaz olan kayıplar dışında balda (n) polen veya diğer bala özgü bileşenler uzaklaştırılmaz.

b) Balda;

- İnsan sağlığını tehdit eden hiçbir patojen mikroorganizma, parazit ve/veya parazit yumurtası bulunamaz,

- Clostridium botulinum bulunamaz,

- Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan şekerleri içeremez.

c) Balın tadı ve aroması, balın kaynağına ve üretildiği bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, bal kendine özgü koku ve tada sahip olmalıdır.

d) Balın rengi su beyazından koyu amber renge kadar değişebilir. Salgı balının rengi pfund skalaya göre en az 60 olmalıdır.

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

f) Etiketinde orijin aldığı çiçek, bitki, bölge veya coğrafya belirtilen ballara filtre bal ilave edilemez.

g) Petekli ballarda, peteğin en az %80'i sırlanmış olması gerekmektedir.

h) Etiketinde botanik orijini belirtilen ballarda bu özellikleri polen analizi ile belirlenir.

ı) Ballara ait diğer özellikler Ek'te yer almaktadır.

Katkı maddeleri

Madde 7 — Bala hiç bir katkı maddesi katılamaz.

Bulaşanlar

Madde 8 — Bu Tebliğ Kapsamında yer alan ürünlerde bulaşanların miktarı Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Bulaşanlar bölümüne uygun olmalıdır.

Pestisit kalıntıları

Madde 9 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek pestisit kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Pestisit Kalıntıları bölümüne uygun olmalıdır. Bu kurallara ek olarak balda maksimum pestisit kalıntı limiti en fazla 0.01 mg/kg olmalıdır.

Veteriner ilaçları tolerans düzeyleri

Madde 10 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde bulunabilecek veteriner ilaçları kalıntı miktarları Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Veteriner İlaçları Tolerans Düzeyleri bölümüne uygun olmalıdır.

Hijyen

Madde 11 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Hijyeni bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak üretilmeli ve "Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Tebliği" ne uygun olmalıdır.

İşyeri özellikleri

Madde 12 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünleri üreten işyerleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıda Maddeleri Üreten İşyerlerinin Taşınması Gereken Özellikler bölümünde yer alan genel kurallara uygun olmalıdır.

Ambalajlama, etiketleme ve işaretleme

Madde 13 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünler Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Ambalajlama ve Etiketleme-İşaretleme bölümünde yer alan genel kurallara uygun olarak ambalajlanmalı, etiketlenmeli ve işaretlenmelidir. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

- a) Çerçevesi balda net miktara "çerçeve ağırlığı" dahil değildir. Çerçevelere arıcıların işletme tescil numaraları yazılmalıdır.
- b) Etiketle balın orijini; salgı balı veya çiçek balı olduğu, bal ifadesinin yanında aynı punto ile belirtilecektir.
- c) Etiketle balın hasat yılı; üretim tarihi olarak, balın ambalajlandığı tarih; dolun tarihi olarak ifade edilecektir.
- d) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünler 5 inci maddenin (b), (c) ve (d) bentlerinde tanımlanan şekilde satışa sunulur. Ancak filtre edilmiş bal, petekli bal, petekli süzme bal ve fırıncılık balı haricindeki diğer ballar sadece "bal" ifadesi ile satışa sunulabilir.
- e) Filtre edilmiş ballar ve fırıncılık balları hariç olmak üzere, balın kaynağı belirli bir çiçek veya bitki ise ve bal bu bitki veya çiçeğe ait duysal, fiziksel, kimyasal ve mikroskopik özellikleri belirgin şekilde taşıyorsa, ürün ismi "ayçiçeği balı, ıhlamur balı" gibi orijin aldığı çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilir.
- f) Filtre edilmiş ballar ve fırıncılık balları hariç olmak üzere, bala üretildiği bölgenin florasına ait özellikleri belirgin şekilde taşıdığı sürece o bölgenin bölgesel, coğrafi veya topografik adı ürün ismi ile birlikte kullanılabilir.
- g) Fırıncılık ballarının etiketinde "sadece pişirme amaçlı" ifadesi ürün ismine yakın ve kolayca görülebilir bir şekilde yer almalıdır.
- h) Fırıncılık ballarının bileşen olarak kullanıldığı bileşik bir gıda maddesinde "bal" ifadesi "fırıncılık balı" yerine bileşik gıda maddesinin isminde kullanılabilir. Ancak, ürünün bileşenler listesinde "fırıncılık balı" olarak yer almalıdır.
- ı) Filtre balların bu özelliği ve bu ballarda polen miktarının büyük ölçüde alındığı etikette belirtilecektir.

Taşıma ve depolama

Madde 14 — Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallar ile 16/5/1986 tarih ve 19109 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan 3285 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabitası Kanunu ve 15/3/1989 tarih ve 1989 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanan Hayvan Sağlığı ve Zabitası Kanunu Yönetmeliği' ne uygun olmalıdır.

Numune alma ve analiz yöntemleri

Madde 15 — Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'nin Numune Alma ve Analiz Metodları bölümünde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınmalı ve uluslararası kabul görmüş analiz metodları uygulanmalıdır.

Avrupa Birliği'ne uyum

Madde 16 — Bu Tebliğ, 2001/110 EC sayılı "Bal" ile ilgili Komisyon Direktifi ve 2005/396/EC sayılı "Hayvansal ve bitkisel orijinli gıda ve yemlerde maksimum pestisit limitleri" ile ilgili Konsey Tüzüğü dikkate alınarak Avrupa Birliği'ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

Tescil ve denetim

Madde 17 — 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 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun hükümlerine göre yasal işlem yapılır.

Denetim

Madde 18 — Bu Tebliğde yer alan hükümlerin uygulanması ile ilgili denetim 5/6/2004 tarihli ve 25483 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan 5179 sayılı Gıdaların Üretimi, Tüketimi ve Denetlenmesine Dair Kanun Hükmünde Kararnamenin Değiştirilerek Kabulü Hakkında Kanun’a göre Tarım ve Köyişleri Bakanlığı tarafından yerine getirilir.

Yürürlükten kaldırılan mevzuat

Madde 19 — Bu Tebliğ ile; 22/10/2000 tarihli ve 24208 sayılı Resmî Gazete’ de yayımlanan, "Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği" (Tebliğ No: 2000/39) yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde 1 — Halen faaliyet gösteren ve bu Tebliğ kapsamındaki ürünleri üreten ve satan işyerleri bu Tebliğ’ in yayımı tarihinden itibaren 3 ay içinde bu Tebliğ hükümlerine uymak zorundadır.

Geçici Madde 2 — Bu Tebliğin 6 ncı maddesinin (h) bendinde yer alan hükmün uygulanması Tebliğ’ in yayımı tarihinden itibaren 2 yıl içerisinde başlayacaktır.

Yürürlük

Madde 20 — Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 21 — Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.

EK

Ballara Ait Diğer Özellikler

	Çiçek Balı	Salgı Balı	Çiçek ve Salgı Balı Karışımı	Fırıncılık Balı
Nem (en fazla)	% 20 % 23 (püren- <i>Calluna</i> ballarında)	% 20	% 20	% 23 % 25 (püren- <i>Calluna</i> kaynaklı fırıncılık ballarında)
Sakaroz (en fazla)	5 g/100g 15 g/100g (Yalancı akasya – <i>Robina pseudoacacia</i> , adi yonca- <i>Medicago sativa</i> , <i>Banksia mezesii</i> çiçek balı,	5 g/100g 10 g/100g (Kızıl çam <i>Pinus brutia</i> ve fıstık çamlarından <i>Pinus pinea</i> elde edilen salgı ballarında)	5 g/100g	5 g/100g

	tatlı yonca- <i>Hedysarum</i> , kırmızı okaliptüs- <i>Eucalyptus camadulensis</i> , meşin ağacı- <i>Eucryphia lucida</i> - <i>Eucyrphia milliganii</i> , narenciye ballarında) 10 g/100g (Lavanta çiçeği- <i>Lavandula spp.</i> , <i>Boraga officinalis</i> ballarında)			
Fruktoz +Glukoz (en az)	100g'da 60 gram	100g'da 45 gram	100g'da 45 gram	-
Fruktoz / Glukoz	0,9 - 1,4	1,0 - 1,4	1,0 - 1,4	-
Suda çözünmeyen madde (en fazla)*	0,1 g/100g	0,1 g/100g	0,1 g/100g	0,1 g/100g
Serbest asitlik (en fazla)	50 meq/kg	50 meq/kg	50 meq/kg	80 meq/kg
Elektrik iletkenliği	En fazla 0.8 mS/cm (Kocayemiş- <i>Arbutus unedo</i> , çan otu- <i>Erica</i> , ökaliptus, ihlamur- <i>Tilia spp.</i> , süpürge çalı- <i>Calluna vulgaris</i> , okyanus mersini- <i>Leptospermum</i> ve çay ağacı- <i>Melaleuca spp'</i> den elde edilenler hariç olmak üzere) En az 0.8 mS/cm (Kestane balında)	En AZ 0.8 mS/cm	En fazla 0.8 mS/cm En az 0.8 mS/cm (kestane balı ve salğı balı karışımlarında)	En fazla 0.8 mS/cm
Diastaz sayısı (en az)	3 (Narenciye balı gibi yapısında doğal olarak düşük miktarda enzim bulunan ve doğal olarak HMF miktarı 15 mg/kg'dan fazla olmayan balda)	8	8	-
HMF (en fazla)**	40 mg/kg	40 mg/kg	40 mg/kg	-
Balda protein ve ham bal delta Cl3 değerleri arasındaki fark	-1.0 veya daha pozitif	-1.0 veya daha pozitif -1,6 veya daha pozitif (Kızılçam <i>Pinus brutia</i> ve fıstık çamlarından <i>Pinus pinea</i> elde edilen salğı ballarında)	-1.0 veya daha pozitif	-1.0 veya daha pozitif
Balda protein ve ham bal delta Cl3 değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)	%7%10 (Kızılçam <i>Pinus brutia</i> ve fıstık çamlarından <i>Pinus pinea</i> elde edilen salğı ballarında)	%7 %10 (Kızılçam <i>Pinus brutia</i> ve fıstık çamlarından <i>Pinus pinea</i> elde edilen salğı ballarında)	%7	%7
Prolin miktarı (en az)	180 mg/kg	180 mg/kg	180 mg/kg	180 mg/kg
Naftalin miktarı (en fazla)***	10 ppb	10 ppb	10 ppb	10 ppb

* Pres balında suda çözünmeyen madde miktarı 0.5 g/100g'ı geçemez.

** Üretildiği bölge etiketinde belirtilmek koşulu ile tropikal iklim bölgeleri kaynaklı ballarda HMF miktarı en çok 80 mg/kg olmalıdır.

*** Balmumunda naftalin miktarı 10 ppb'den fazla olamaz.