

TÜRK GIDA KODEKSİ BAL TEBLİĞİ
(TEBLİĞ NO: 2020/7)

Amaç

MADDE 1 –(1) Bu Tebliğin amacı, balın tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretilmesi, hazırlanması, işlenmesi, depolanması, nakledilmesi ve piyasaya arz edilmesi aşamalarında taşınması gereken özellikleri belirlemektir.

Kapsam

MADDE 2 – (1) Bu Tebliğ bal arısı (*Apis mellifera*) tarafından üretilen balı kapsar.

Dayanak

MADDE 3 –(1) Bu Tebliğ, 19/2/2020 tarihli ve 31044 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine dayanılarak hazırlanmıştır.

Tanımlar

MADDE 4 – (1) Bu Tebliğde geçen;

a) Bal: Bitki nektarlarının, bitkilerin canlı kısımlarının salgılarının veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin salgılarının, bal arısı tarafından toplandıktan sonra kendine özgü maddelerle birleştirilerek değişikliğe uğratıldığı, su içeriğini düşürdüğü ve petekte depolayarak olgunlaştırdığı, doğası gereği kristallenebilen doğal ürünü,

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

c) Fırıncılık balı: Yabancı tat ve kokuya sahip veya fermentasyona başlamış veya fermente olmuş veya yüksek sıcaklıkta işlem görmüş, endüstriyel veya daha sonra işlenecek diğer gıda maddelerinde bileşen olarak kullanıma amaçlı balı,

ç) Karakovan: Çalıdan örme sepetler ve içi oyulmuş ağaç kütükleri gibi belirli bir standardı olmayan ve modern arıcılık tekniklerinin uygulanmasına imkân vermeyen kovanları,

ifade eder.

(2) Bu Tebliğde geçen bal çeşitleri;

a) Kaynağın göre;

1) Çiçek balı: Bitki nektarından elde edilen balı,

2) Salgı balı: Bitkilerin canlı kısımlarının salgılarından veya bitkilerin canlı kısımları üzerinde yaşayan bitki emici böceklerin (Hemiptera) salgılarından elde edilen balları,

2.1) Çam balı: Bazı çam ağaçları (*Pinus brutia*, *P. nigra*, *P. pinea*) üzerinde yaşayan *Marchalina hellenica* (koşnıl)’nın gelişim döneminde bu ağaçların karbonhidratça zengin tatlı öz suyundan oluşturduğu bal çiğinin, bal arıları tarafından toplanıp değişikliğe uğratarak ürettiği salgı balını,

b) Üretim ve/veya pazara sunulmuş şekline göre;

1) Petekli bal: Petek gözlerinde yavru içermeyen, bal mumuyla kabartılan temel petekli çerçevelere depolanan ve peteğin tümü veya büyük bölümü sırlanmış olarak satışa sunulan balı,

2) Doğal petekli bal: Temel petek kullanılmadan, standart kovanlarda arılar tarafından peteği ile beraber üretilen balı,

3) Karakovan balı: Temel petek kullanılmadan, karakovanlarda arılar tarafından peteği ile beraber üretilen balı,

4) Süzme bal: Sırları alınan yavrusuz peteklerden santrifüj yolu ile elde edilen balı,

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

6) Sızma bal: Sırları alınmış yavrusuz peteklerden, doğal akışı ile sızdırılarak elde edilen balı,

7) Pres balı: Yavrusuz peteklerin doğrudan veya 45°C’yi aşmamak üzere ısıtılarak preslenmesi ile elde edilen balı,

8) Filtre edilmiş bal: Süzme işlemi sırasında 0.2 mm’nin altında gözenek büyüklüğüne sahip filtrasyon malzemeleri kullanılarak yabancı organik veya inorganik maddelerin uzaklaştırılması sonucunda polen içeriği azalmış balı,

ifade eder.

Ürün özellikleri

MADDE 5 –(1) Bu Tebliğ kapsamında piyasaya sunulan veya insan tüketimi amacıyla herhangi bir gıda maddesinde bileşen olarak kullanılan balların, Ek-1’de yer alan kriterlere ve aşağıdaki özelliklere uygun olması gerekir:

a) Bal esas olarak çoğunluğu fruktoz ve glukoz olmak üzere farklı şekerlerden, organik bileşiklerden, enzimlerden ve polenlerden oluşur. Bala gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere hiçbir gıda bileşeni veya dışarıdan hiçbir madde katılmaz. Balın, doğal bileşiminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden arı olması gerekir.

b) Fırıncılık balı dışında; bal, bala ait olmayan yabancı tat ve kokuya sahip olamaz, balın fermentasyonu başlamış olamaz, asitliği yapay olarak değiştirilmez ve bal içerdiği doğal enzimleri parçalayacak veya önemli düzeyde inaktive edilecek şekilde ısıtılmaz.

c) Filtre edilmiş bal ile ilgili hükümler saklı kalmak kaydıyla yabancı organik veya inorganik maddelerin ayrılması sırasında kaçınılmaz olan kayıplar dışında balın polen veya bala özgü diğer bileşenler uzaklaştırılmaz. Filtre edilmiş bal dışında hangi aşamada olursa olsun ballara 0.2 mm’nin altında filtrasyon uygulanmaz.

ç) Balın tadı ve aroması, balın kaynağına ve üretildiği bitkinin türüne bağlı olarak değişmekle birlikte, balın kendine özgü koku ve tada sahip olması gerekir.

d) Balın rengi su beyazından koyu amber rengine kadar değişebilir. Salgı balının renginin pfund skalasına göre en az 60 olması gerekir.

e) Balın kıvamı akışkan, viskoz, kısmen veya tamamen kristalize olabilir.

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

g) Etiketinde botanik kaynağı belirtilen ballarda, balların bu özellikleri Ek-2’de verilen polen oranları ile uyumlu olur.

ğ) Bu Tebliğ kapsamında Ek-1’de belirlenen kriterler, krem bal ve kristalize bal olarak adlandırılan ballar için de geçerlidir.

h) Petekli ballarda, peteğin en az % 80’inin sırlanmış olması gerekir.

ı) Temel petekte balmumunun doğal yapısında bulunmayan, parafin, serezin, iç yağı, reçine, oksalik asit gibi organik maddeler ile ağartıcı maddeler gibi inorganik maddeler bulunamaz. Ayrıca bir gram petekte Amerikan Yavru Çürüklüğü etkeni *Paenibacillus larvae* spor ve vejetatif formu ile *Nosemosis* etkenleri *Nosema apis* ve *Nosema ceranae* sporları bulunamaz.

i) Karakovan balı ve doğal petekli ballar süzme bal olarak piyasaya arz edilemez.

j) Karakovan balı ve doğal petekli bal adıyla piyasaya arz edilecek ballarda, peteğin parçalanmaması ve süzme bal ilave edilmemesi gerekir.

Katkı maddeleri

MADDE 6 – (1) Bala hiçbir katkı maddesi katılmaz.

Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

MADDE 7 – (1) Bala hiçbir aroma verici ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri katılmaz.

Bulaşanlar

MADDE 8 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Pestisit kalıntıları

MADDE 9 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 25/11/2016 tarihli ve 29899 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Pestisitlerin Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Veteriner ilaç kalıntıları

MADDE 10 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 7/3/2017 tarihli ve 30000 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Hijyen

MADDE 11 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 üçüncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Mikrobiyolojik Kriterler Yönetmeliği ile 17/12/2011 tarihli ve 28145 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Gıda Hijyeni Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

Ambalajlama

MADDE 12 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürün ambalajlarında, 5/4/2018 tarihli ve 30382 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelikte yer alan hükümler uygulanır.

Etiketleme

MADDE 13 – (1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 26/1/2017 tarihli ve 29960 mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

- a) Etiketle “1 yaşından küçük bebeklere bal yedirilmemelidir” ifadesi yer alır.
- b) Çerçevesiz balda net miktara “çerçeve ağırlığı” dahil değildir. Çerçevelere arıcıların işletme numaraları yazılır.
- c) Etiketle kaynağına göre bal, salı balı veya çiçek balı olarak adlandırılır. Salı balının kaynağı çam balı ise bal ‘çam balı’ olarak adlandırılır, çam balı ile birlikte salı balı ifadesi de kullanılabilir.
- ç) Filtre edilmiş ballar ve fırıncılık balları hariç olmak üzere, balın botanik kaynağı belirli ise ve bal bu kaynağına ait duyu, fiziksel, kimyasal ve palinolojik özellikleri belirgin şekilde taşıyorsa, gıdanın adı “ayçiçeği balı, ıhlamur balı” gibi balın kaynağını aldığı çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilir.
- d) Filtre edilmiş ballar ve fırıncılık balları hariç olmak üzere, bal üretildiği bölgenin florasına ait özellikleri belirgin şekilde taşıyorsa gıdanın adı, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla, o bölgenin bölgesel, coğrafi veya topografik adı ile birlikte kullanılabilir.
- e) Fırncılık ballarının etiketinde “sadece pişirme amaçlı” ifadesi gıda adına yakın ve kolayca görülebilir bir şekilde yer alır.
- f) Fırncılık ballarının bileşen olarak kullanıldığı bileşik bir gıda maddesinde “bal” ifadesi “fırncılık balı” yerine bileşik gıda maddesinin isminde kullanılabilir. Ancak, gıdanın bileşenler listesinde “fırncılık balı” olarak yer alır.
- g) Filtre edilmiş balların ve fırıncılık ballarının etiketinde gıdanın adı “filtre edilmiş bal”, “fırncılık balı” olarak yazılır. Filtre edilmiş ballarda polen miktarının azaltıldığı etikette belirtilir.
- ğ) Hammaddenin ambalajı üstünde Arıcılık Kayıt Sistemine kayıtlı olan işletmeye ait hammaddenin kaynağını işaret edecek TÜRKVET Kayıt Sisteminden alınan işletme numarası bulunur.
- h) Balın botanik kaynağının Ek-1’de Latince ismi verilen botanik türlerden biri olması halinde; gıdanın adı balın kaynağını aldığı çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilir.
- ı) Karakovan balları adlandırılırken gıdanın adıyla birlikte “doğal petekli” ifadesi kullanılabilir.
- i) Süzme çiçek balı; akışkan olmayan kıvamda, kontrollü koşullarda kristalize edilmesi halinde “krem bal”, kendiliğinden kristalize olması halinde ise “kristalize bal” adıyla piyasaya arz edilebilir.
- j) 45 °C’den yüksek ısı işlem görmemiş ve 0.3 mm’den daha büyük filtreler ile filtre edilmiş ballar, “ham bal” olarak tanımlanabilir.

Taşınma ve depolama

MADDE 14 –(1) Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin 10 uncu maddesinde yer alan kurallara ek olarak; ballar, paketlenme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunacak ve 25 °C’yi aşmayacak şekilde muhafaza edilir.

Numune alma ve analiz metotları

MADDE 15 –(1) Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerden Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinde belirtilen kurallara uygun olarak numune alınır, ürünlere uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

Avrupa Birliği mevzuatına uyum

MADDE 16 –(1) Bu Tebliğin hazırlanmasında, 20/12/2001 tarihli ve (AT) 2001/110 sayılı Bal ile İlgili Avrupa Parlamentosu ve Konsey Direktifi dikkate alınmıştır.

İdari yaptırım

MADDE 17 –(1) Bu Tebliğe aykırı davranışlar hakkında 11/6/2010 tarihli ve 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanununun ilgili maddelerine göre yaptırımlar uygulanır.

(2) HMF (Hidroksimetilfurfural) ve diastaz sayısına ilişkin değerlendirmelerde ortam sıcaklığı ölçülerek işlem yapılır.

Yürürlükten kaldırılan tebliğ

MADDE 18 –(1) 27/7/2012 tarihli ve 28366 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği (Tebliğ No: 2012/58) yürürlükten kaldırılmıştır.

Uyum zorunluluğu

GEÇİCİ MADDE 1 –(1) Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, 13 üncü maddenin birinci fıkrasının (c) bendinde yer alan hükümlere 31/12/2020 tarihine kadar uymak zorundadır.

Yürürlük

MADDE 19 – (1) Bu Tebliğ yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 20 – (1) Bu Tebliğ hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

[Ekleri için tıklayınız](#)