



### TÜRK GIDA KODEKSİ BAL TEBLİĞİ (TEBLİĞ NO: 2012/58)

#### Amaç

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

#### Kapsam

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

#### Dayanak

**MADDE 3 – (1)** Bu Tebliğ 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer 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 olgunlaştırıldığı doğal ürünü,

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

c) Doğal petekli bal: Modern kovanlarda, içerisinde temel petek kullanılmadan, arılar tarafından peteği ile beraber üretilen balı,

ç) 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 kullanılmaya amaçlı balı,

d) HMF: Hidroksimetilfurfuralı,

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

f) Karakovan balı: İçerisinde temel petek kullanılmadan, karakovanlarda arılar tarafından peteği ile beraber üretilen balı,

g) Kaynağına 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 balı,

ğ) Üretim ve/veya pazara sunuluş şekline göre;

1) Petekli bal: Kuluçka amaçlı kullanılmamış olan saf balmumundan hazırlanmış temel peteklerin veya arılar tarafından yapılmış peteklerin gözlerinde depolanmış ve tamamı veya büyük bölümü sızdırılmış olarak satışa sunulan balı,

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

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

4) Sızma bal: Sırları alınmış yavrusuz peteklerden sızdırılarak elde edilen balı,

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

6) Filtre edilmiş bal: Yabancı organik veya inorganik maddelerin filtrasyon yolu ile uzaklaştırılması sırasında polen içeriği önemli ölçüde 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 bala ait özellikler aşağıda verilmiştir.

a) Bala gıda katkı maddeleri de dâhil olmak üzere dışarıdan hiçbir madde katılamaz. Balın doğal bileşiminde bulunmayan organik ve/veya inorganik maddelerden arı olması gerekir. Fırıncılık balı dışında bal; bala ait olmayan yabancı tat ve kokuda, fermentasyonu başlamış, asitliği yapay olarak değiştirilmiş veya içerdiği doğal enzimleri parçalayacak ya da önemli düzeyde inaktive edecek şekilde ısıtılamaz. Filtre edilmiş bal ile ilgili hükümler saklı kalmak kaydıyla yabancı organik veya inorganik maddelerin ayrılması sırasında kaçınılmaz olan kayıplar dışında baldan polen veya diğer bala özgü bileşenler uzaklaştırılmaz.

b) Bal, 23/8/2006 tarihli ve 26268 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğinde yer alan şekerleri içeremez.

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

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

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

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

f) Petekli ballarda, peteğin en az % 80’i sızdırılmış olması gerekir.

ğ) Etiketinde botanik orijini belirtilen ballarda, balların bu özelliklerinin polen analizi ile uyumlu olması gerekir.

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

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

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

i) Ballara ait diğer özellikler Ek-1’de yer almaktadır.

#### Katkı maddeleri

**MADDE 6 – (1)** Bala hiçbir katkı maddesi katılamaz.

#### Aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri

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

#### Bulaşanlar

**MADDE 8 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü 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, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü 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, 4/5/2012 tarihli ve 28282 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Hayvansal Gıdalarda Bulunabilecek Farmakolojik Aktif Maddelerin Sınıflandırılması ve Maksimum Kalıntı Limitleri Yönetmeliği’nde yer alan hükümler uygulanır.

**Hijyen**

**MADDE 11 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü 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, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır.

**Etiketleme**

**MADDE 13 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında yer alan ürünlerde, 29/12/2011 tarihli ve 28157 3 üncü mükerrer sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde yer alan hükümler uygulanır. Bu genel kurallara ek olan kurallar aşağıda verilmiştir:

- Etikette “1 yaşından küçük bebeklere bal yedirilmemelidir” ifadesi yer alır.
- Çerçevesi balda net miktara “çerçeve ağırlığı” dahil değildir. Çerçevelere arıların işletme numaraları yazılır.
- Etikette balın orijini; salgı balı veya çiçek balı olduğu, bal ifadesinin yanında aynı punto ile belirtilir.
- Filtre edilmiş ballar ve fırıncılık balları hariç olmak üzere, balın botanik kaynağı belirli ise ve bal bu kaynağa ait duyuşsal, fiziksel, kimyasal ve mikroskopik özellikleri belirgin şekilde taşıyorsa, ürün ismi “ayçiçeği balı, ihlamur balı” gibi orijin aldığı çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilir.
- Filtre edilmiş ballar ve fırıncılık balları hariç olmak üzere, bal ürettiği bölgenin florasına ait özellikleri belirgin şekilde taşıyorsa, ürün ismi, coğrafi işaretten doğan haklara aykırı olmamak kaydıyla, o bölgenin bölgesel, coğrafi veya topografik adı ile birlikte kullanılabilir.
- Fırıncılık ballarının etiketinde “sadece pişirme amaçlı” ifadesi ürün ismine yakın ve kolayca görülebilir bir şekilde yer alır.
- 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 alır.
- Filtre balların bu özelliği ve bu ballarda polen miktarının büyük ölçüde alındığı etikette belirtilir.
- Hammadde ambalajı üstünde Arıcılık Kayıt Sistemine kayıtlı olan işletmeye ait hammaddenin kaynağını işaret edecek TÜRKVET Kayıt Sisteminden alınan işletme numarası bulunur.
- Balın botanik kaynağının Ek-1’de Latince ismi verilen botanik türlerden biri olması halinde; ürün ismi orijini olan çiçek veya bitkinin adı ile desteklenebilir.
- Karakovan balları adlandırılırken ürün adıyla birlikte “doğal petekli” ifadesi kullanılabilir.
- Süzme çiçek balının akışkan olmayan kıvamda, kontrollü koşullarda kristalize edilmesi halinde “krem bal”, kendiliğinden kristalize olması halinde ise “kristalize bal” adıyla piyasaya arz edilebilir.

**Taşıma ve depolama**

**MADDE 14 – (1)** Bu Tebliğ kapsamındaki ürünlerin taşınması ve depolanması, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin Gıdaların Taşınması ve Depolanması bölümünde yer alan kurallara ek olarak; ballar, paketleme/dolum noktasından tüketiciye ulaştırılana kadar tüm aşamalarda temiz ve kuru yerlerde kokulardan arı biçimde, doğrudan güneş ışığından korunur 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, uluslararası kabul görmüş analiz metotları uygulanır.

**AB mevzuatına uyum**

**MADDE 16 – (1)** Bu Tebliğ, 20/12/2001 tarihli ve 2001/110/AT sayılı Bal ile ilgili Konsey Direktifi dikkate alınarak Avrupa Birliği’ne uyum çerçevesinde hazırlanmıştır.

**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) Diastaz sayısı ve HMF’ye ilişkin değerlendirmelerde ortam sıcaklığı ölçülerek işlem yapılır.

**Yürürlükten kaldırılan tebliğ**

**MADDE 18 – (1)** 17/12/2005 tarihli ve 26026 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği (Tebliğ No: 2005/49) yürürlükten kaldırılmıştır.

**Uyum zorunluluğu**

**GEÇİCİ MADDE 1 – (1)** Bu Tebliğ kapsamında faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine 1/1/2013 tarihine kadar uymak zorundadır.

(2) Bu Tebliğin yayımından önce faaliyet gösteren gıda işletmecileri, bu Tebliğ hükümlerine uyum sağlayıncaya kadar, 17/12/2005 tarihli ve 26026 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanan, Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği (Tebliğ No: 2005/49) hükümlerine uymak zorundadır.

**Yürürlük**

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

**Yürütme**

**MADDE 20 – (1)** Bu Tebliğ hükümlerini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı yürütür.

Sayfa 1

Ek-1  
Ballara Ait Diğer Özellikler

	Çiçek Balı	Salgı Balı	Çiçek ve Salgı Balı Karışımı	Fırıncılık Balı
<b>Nem (en fazla)</b>	% 20	% 20	% 20	% 23
	% 23			% 25
	Püren ( <i>Calluna</i> ) ballarında			Püren ( <i>Calluna</i> ) kaynaklı fırıncılık ballarında
<b>Sakaroz (en fazla)</b>	5 g/100 g	5 g/100 g	5 g/100 g	5 g/100 g
	10g/100g	10g/100g		
	(Yalancı akasya ( <i>Robina pseudoacacia</i> ) Adi yonca ( <i>Medicago sativa</i> ) Menzies Banksia ( <i>Banksia mezeisii</i> ) Tatlı yonca ( <i>Hedysarum</i> ) Kırmızı okaliptüs ( <i>Eucalyptus camadulensis</i> ) Meşin ağacı ( <i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milligani</i> ) ve Narenciye ballarında)	(Kızıl çam ( <i>Pinus brutia</i> ) ve Fıstık çamlarından ( <i>Pinus pinea</i> ) elde edilen salgı ballarında)		
	15 g/100 g			
	Lavanta çiçeği ( <i>Lavandula spp.</i> , <i>Boraga officinalis</i> )			

	ballarında			
<b>Fruktoz +Glukoz (en az)</b>	100 g'da 60 g	100 g'da 45 g	100 g'da 45 g	-
<b>Fruktoz / Glukoz</b>	0,9 - 1,4 1,0-1,85 Kestane ( <i>Castanea sativa</i> ) 1,2-1,85 Akasya ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ) 1,0-1,65 Kekik ( <i>Thymus spp.</i> )	1,0-1,4	1,0-1,4	-
<b>Suda çözünmeyen madde (en fazla)*</b>	0,1 g/100 g	0,1 g/100 g	0,1 g/100 g	0,1 g/100 g
<b>Serbest asitlik (en fazla)</b>	50 meq/kg	50 meq/kg	50 meq/kg	80 meq/kg
<b>Elektrik iletkenliği</b>	En fazla 0,8 mS/cm (Kocayemiş ( <i>Arbutus unedo</i> ), Çanotu ( <i>Erica</i> ), Okaliptus, İhlamur ( <i>Tilia spp.</i> ), Süprügeçalı ( <i>Calluna vulgaris</i> ), Okyanus mersini ( <i>Leptospermum</i> ) Çay ağacı ( <i>Melaleuca spp.</i> ), ve Pamuk ( <i>Gossypium spp.</i> 'dan elde edilenler hariç ) 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
<b>Diastaz sayısı (en az)</b>	8 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	-
<b>HMF (en fazla)**</b>	40 mg/kg	40 mg/kg	40 mg/kg	-
<b>Balda protein ve ham bal delta C13 değerleri arasındaki fark</b>	-1,0 veya daha pozitif	-1,0 veya daha pozitif	-1,0 veya daha pozitif	-1,0 veya daha pozitif
<b>Balda protein ve ham bal delta C13 değerlerinden hesaplanan C4 şekerleri oranı (en fazla)</b>	%7	%7	%7	%7
<b>Prolin miktarı (en az)</b>	300 mg/kg 180 mg/kg (Kanola, ıhlamur, narenciye, lavanta, okaliptüs ballarında) 120 mg/kg (Biberiye, akasya ballarında)	300 mg/kg	300 mg/kg	180 mg/kg
<b>Naftalin miktarı (en fazla)***</b>	10 ppb	10 ppb	10 ppb	10 ppb

\* Pres balında suda çözünmeyen madde miktarı 0, 5 g/100 g'ı geçemez.

\*\* Üretildiği bölge etiketinde belirtilmek koşulu ile tropikal ülke kaynaklı ballarda HMF miktarı en çok 80 mg/kg olur.

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

