



**TÜRK STANDARDI TASARISI**  
DRAFT TURKISH STANDARD

**tst 1816**  
Revizyon

ICS 67.080.20

---

**MAYDANOZ**

Parsley

**1.MÜTALAA**  
**2013/91806**

Bu tasarıya görüş verilirken, tasarı metni içerisinde kullanılan kelime ve/veya ifadelerle ilgili olarak bilinen patent hakları hususunda tarafımıza bilgi ve gerekli dokümanın sağlanması da göz önünde bulundurulmalıdır.

---

**TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ**  
**Necatibey Caddesi No.112 Bakanlıklar/ANKARA**

## Ön söz

- Bu tasarı, Türk Standardları Enstitüsü'nün TSE Gıda Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu'na bağlı TK25 Ziraat Teknik Komitesi tarafından TS 1816 (1975)'nin revizyonu olarak hazırlanmış ve TSE Teknik Kurulu'nun .....2014 tarihli toplantısında kabul edilerek yayımına karar verilmiştir.

## İçindekiler

<b>1</b>	<b>Kapsam .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar.....</b>	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Terimler ve tarifler .....</b>	<b>1</b>
3.1	Maydanoz .....	1
3.2	Yabancı madde.....	1
<b>4</b>	<b>Sınıflandırma ve özellikler.....</b>	<b>1</b>
4.1	Sınıflandırma .....	1
4.2	Özellikler .....	1
4.3	Toleranslar .....	2
4.4	Özellik, muayene ve deney madde numaraları .....	2
<b>5</b>	<b>Numune alma ve muayeneler .....</b>	<b>2</b>
5.1	Numune alma .....	2
5.2	Muayeneler .....	2
5.3	Değerlendirme .....	2
5.4	Muayene raporu.....	3
<b>6</b>	<b>Piyasaya arz .....</b>	<b>3</b>
6.1	Bir örneklik .....	3
6.2	Ambalajlama .....	3
6.3	İşaretleme .....	3
6.4	Taşıma ve muhafaza .....	4
<b>7</b>	<b>Çeşitli hükümler .....</b>	<b>4</b>

## Maydanoz

### 1 Kapsam

Bu standard tüketiciye taze olarak arz edilen düz ve kıvrıkcık yapraklı maydanozları kapsar. Kök maydanozları kapsamaz.

### 2 Atıf yapılan standard ve/veya dokümanlar

Bu standardda diğer standard ve/veya dokümanlara atıf yapılmaktadır. Bu atıflar metin içerisinde uygun yerlerde belirtilmiş ve aşağıda liste halinde verilmiştir. \* işaretli 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

### 3 Terimler ve tarifler

#### 3.1 Maydanoz

Petroselinum hortense (syn. Petroselinum crispum (Miller) Nyman) türüne giren kültür bitkilerinin, sapı ile birlikte değişik büyüklükteki yaprakçıklarından oluşan yapraklarıdır.

#### 3.2 Yabancı madde

Maydanozun üzerinde bulunan, kendinden başka (kum, taş, toprak, yaprak, bitkisel parçalar, yabancı tohumlar vb.) her türlü madde.

### 4 Sınıflandırma ve özellikler

#### 4.1 Sınıflandırma

##### 4.1.1 Sınıflar

Maydanozlar kalite özelliklerine göre;

- Sınıf I,
- Sınıf II

olmak üzere iki sınıfa ayrılır.

#### 4.2 Özellikler

##### 4.2.1 Genel özellikler

Maydanozlar;

- Dış etkenlerden zarar görmemiş olmalı,
- Kendine özgü koku, tat ve renkte olmalı,
- Taze ve körpe olmalı,
- Sağlam olmalı (çürüyerek tüketime elverişsiz hale gelmiş olmamalı),
- Temiz olmalı, gözle görülebilir yabancı madde ihtiva etmemeli,
- Böcek ve böcek zararları bulunmamalı,
- Anormal dış rutubet (dış yüzeyde gözle görülebilir ıslaklık) ihtiva etmemeli,
- Sapa kalkma olgunluğuna gelmiş olmamalı,
- Renk solgunluğu, don zararı bulunmamalı,

Ayrıca maydanozlar;

- Elle toplamaya ve taşınmaya dayanıklı olmalı,
- Tüketiciye sunumunda pazar isteklerini karşılayacak özellikte olmalıdır.

## 4.2.2 Sınıf özellikleri

### 4.2.2.1 Sınıf I

Bu sınıfa giren maydanozlar iyi gelişmiş olmalı, tüm yaprakları sağlam olmalı, üzerlerinde parazit, hastalık ve soğuktan veya fiziksel etkenlerden oluşan zararlar bulunmamalı ve kendine özgü renkte olmalıdır.

### 4.2.2.2 Sınıf II

Bu sınıfa, birinci sınıfa girmeyen fakat genel özelliklere uyan maydanozlar girer. Bu sınıfta hafif renk değişikliği olabilir.

## 4.3 Toleranslar

### 4.3.1 Sınıf toleransları

#### 4.3.1.1 Sınıf I

I. sınıfta, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat Sınıf II'ye giren maydanozlardan yaprak sapı sayısına göre en fazla % 10 oranında bulunabilir.

#### 4.3.1.2 Sınıf II

II. sınıfta, bu sınıfın özelliklerine uymayan fakat tüketime elverişli maydanozlardan yaprak sapı sayısına göre en fazla % 10 oranında bulunabilir.

## 4.4 Özellik, muayene ve deney madde numaraları

Özellikler ve bunlara ait muayene madde numaraları Çizelge 1'de gösterilmiştir.

Çizelge 1 – 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
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 ve ambalajları aynı olup, bir defada muayeneye sunulan maydanozlar bir parti sayılır. Maydanoz numunesi partiden 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

Ambalajın ve ambalaj malzemesinin muayenesi, elle ve gözle incelenerek ve gerekirse tartılarak ve ölçülerek yapılır. Sonuçların Madde 6.2'ye ve Madde 6.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

#### 5.2.2 Maydanozların muayenesi

Maydanozların muayenesi gözle, elle incelenerek, koklanarak, tadılarak, sayılarak, tartılarak yapılır ve sonucun Madde 4.2.1, Madde 4.2.2 ve Madde 4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

### 5.3 Değerlendirme

Muayene sonuçlarının her biri standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır. Numune olarak ayrılan ambalajlardan biri gerek ambalaj gerekse içindeki maydanoz bakımından standarda aykırı görüldüğünde partinin muayenesi durdurulur.

## 5.4 Muayene 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 mahsurlarını gidermek üzere alınan tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metotlarında 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

Maydanozları 20 cm - 25 cm yüksekliğe ulaştığında yaprak sapsı ile toprağın 1 cm - 2 cm üzerinden kesilir ve demetlenerek piyasaya arz edilir. Her demette 100 g  $\pm$  5 g maydanoz bulunmalıdır. Pazar durumuna göre demetler 100 g  $\pm$  5 gramdan az olmamak üzere daha farklı ağırlıklarda da olabilir. Demetler en alt yaprakçık ayırım noktaları bir hizaya gelecek biçimde yapılır. Bu hizadaan itibaren yaprak sapsı, uygun uzunlukta düzgün olarak kesilmelidir.

### 6.1 Bir örneklik

Her ambalaj içinde bulunan demetler ve bu demetlerdeki maydanozları; sınıf yönünden bir örnek olmalıdır. Bir ambalajda bulunan demetler arasındaki ağırlık farkı 10 g'dan fazla olmamalıdır.

### 6.2 Ambalajlama

Maydanozları piyasaya ambalajlanmış olarak arz edilir. Küçük ve büyük ambalajlar taşıma, muhafaza ve depolama sırasında ürünün iyi korunmasını sağlayacak ve sağlığa zarar vermeyecek nitelikte, yeni, temiz, kuru, kokusuz ahşap, mukavva veya diğer malzemelerden hazırlanmış kasa, kutu, tabla, sandık, sepetler olup, küçük tüketici ambalajları, büyük dış ambalajlar içerisinde piyasaya arz edilir. Büyük dış ambalajlar alıcının aksine bir isteği bulunmadıkça 80 cm x 120 cm veya 100 cm x 120 cm boyutlarındaki paletlere uyacak ölçülerde olmalıdır.

Ambalaj içinde kullanılacak kağıt ve diğer malzeme yeni, temiz, kuru, kokusuz ve insan sağlığına zararsız olmalı, ürüne zarar vermemeli, bunların üzerine yazılacak yazılarda kullanılacak mürekkep ve boya ile etiketlerin yapıştırılmasında kullanılacak zamb, toksik veya başka şekillerde insan sağlığına zararlı olmamalıdır. Basılı kağıt kullanıldığında, yazılı yüzün dışa gelmesine ve ürün ile temas etmemesine dikkat edilmelidir.

Ambalajların içerisinde hiç bir yabancı madde bulunmamalıdır.

Her ambalajın görünen kısmı, o ambalajdaki tüm muhteviyatı temsil etmelidir.

### 6.3 İşaretleme

Maydanoz ambalajları üzerine veya etiketlere, en az aşağıdaki bilgiler okunaklı olarak, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde yazılır veya basılır. Ambalajın ağız, açıldığında tekrar kapatılmayacak veya tekrar kapatıldığında kapatıldığı belli olacak şekilde olmalıdır.

- 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 1816 şeklinde),
- Ürünün adı (Maydanoz),
- Parti veya seri numarası,
- Sınıfı,
- Net kütlesi (en az g veya kg olarak) veya demet adedi (İsteğe bağlı),
- Üretim yeri veya bölgesi (isteğe bağlı),
- Büyük ambalajlar içerisindeki küçük ambalajların sayısı ve kütlesi (varsa),

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

#### **6.4 Taşıma ve muhafaza**

Maydanoz ve ambalajları; işleme yerlerinde, depolarda ve taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirletecek maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

Maydanoz ve ambalajları, yağış altında, aşırı sıcak ve dondurucu soğuklarda bırakılmamalı; bu durumlarda yüklenip boşaltılmamalıdır.

### **7 Çeşitli hükümler**

Üretici veya satıcı, bu standarda uygun olarak ürettiğini beyan ettiği maydanozlar için istendiğinde, standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir.

Bu beyannamede satış konusu maydanozların:

- Madde 4'deki özelliklerde olduğunun,
- Madde 5'deki muayenelerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

**Not** - Bu Standardda yer almayan hususlarda Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre işlem yapılır.