

Sayı : 247

1977 MAL VE HİZMETLER (DÜZENLEME VE DENETİM) YASASI

(21/1977, 5/1986, 41/1987, 30/2008 Sayılı Yasalar)

Madde 3 Altında Yapılan Emirname

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Bakanlar Kurulu, 1977 Mal ve Hizmetler (Düzenleme ve Denetim) Yasası'nın 3'üncü maddesinin (1)'inci ve (2)'inci fıkralarının kendisine verdiği yetkiyi kullanarak aşağıdaki Cetvelde gösterilen malların denetime ve düzenlemeye tabi tutulmasını bu Emirname ile emreder:

Kısa İsim	1.	Bu Emirname, Hellim Emirnamesi olarak isimlendirilir.
Tefsir	2.	Bu Emirnamede metin başka türlü gerektirmedikçe; "Bakanlık", Ticaret Dairesinin bağlı olduğu Bakanlığı anlatır. "İthal ", Herhangi bir malın gümrükten geçirilmesi kaydıyla kara, hava ve deniz yoluyla Devlet sınırları dışından Devlet sınırları dahiline getirilmesini anlatır. "Hellim/Halloumi"; Çiğ ve /veya pastörize koyun-keçi, koyun keçi-inek sütü karışımından veya ayrı ayrı koyun sütü ve keçi sütünün maya ilavesi ve hellime özgü üretim metodu uygulanması neticesinde elde edilen Kıbrıs'a özgü katlı bir peynir çeşidini anlatır. "Olgun Hellim", Hellim yapımında kullanılması gereken süte peynir mayası ilavesi ve hellime özgü üretim metodu uygulanması neticesinde elde edilen ve noru alınmış tuzlu peynir altı salamurasında olgunlaşmaya bırakılan ürünü anlatır. "Salamura"; içerisine tuz katılmış peynir altı suyunu anlatır. "Taze Hellim", Hellim yapımında kullanılması gereken süte peynir mayası ilavesi ve hellime özgü üretim metodu uygulanması neticesinde elde edilen ürünü anlatır. "Yasa", Mal ve Hizmetler (Düzenleme ve Denetim) Yasasını anlatır.
Denetim Emri	3.	Bu Emirnameye bağlı Cetvelde isimi belirtilen mal, Bu Emirnamedeki zorunlu kurallara bağlı olarak Yasa gereğince ve Yasanın amaçları bakımından Denetime Tabi Mal olarak ilan olunur.
Hellim Düzenlemesi	4.	(1) Hellimin özellikleri ve kriterleri konusunda Coğrafi İşaretlerin ve Geleneksel Özellikli Ürün Adlarının Korunması Yasası kapsamında yapılan hellim/halloumi coğrafi işaret tescili esas alınır ve söz konusu Yasa tarafından yetkilendirilmiş eski adıyla Hellim Denetleme Kurulu yeni adıyla Kıbrıs Türk Sanayi Odası Belgelendirme Biriminden Hellim üreten işletmelerin, hellim üretim izni almaları zorunludur. (2) Hellim Üretim İzni alan üreticilerin isimleri Bakanlık eliyle Ticaret Dairesine iletilir. Kıbrıs Türk Sanayi Odası Belgelendirme Biriminden izin alınmadan hellim adı altında piyasaya sürülen ürünler ve/veya bu Emirnamenin 5'inci maddesinde belirtilen kriterlere uygun olmayan hellimler, bu Emirname kurallarına aykırı olarak satışa sunulmuş olur ve Yasadaki Denetime Tabi Mallar için öngörülen kurallar uygulanır.
100/2007		

Hellimin
Özellikleri
ve Kriterleri

5. (1) Hellim, koyun-keçi, koyun-keçi-inek sütü karışımlarından veya ayrı ayrı koyun veya keçi sütlerinden yapılmaktadır. Hellimin hangi tür süt kullanılarak imal edildiği ambalaj etiketinde belirtilir.
- (2) Hellimin Özellikleri:
 - (A) Fiziki özellikleri;
 - (a) Şekil; çift katlı yarım daire veya çift katlı dikdörtgen
 - (b) Renk; Açık sarıya kadar beyaz
 - (c) Yapı; Kolayca dilimlenebilir.
 - (B) Kimyasal Özellikleri;
 - (a) Taze hellim için, azami nem yüzdesi %46 (yüzde kırk altı), asgari yağ yüzdesi kuru madde üzerinden %43 (yüzde kırk üç), azami tuz yüzdesi %5 (yüzde beş) olur.
 - (b) Olgun Hellim için, azami nem yüzdesi %37 (yüzde otuz yedi), asgari yağ yüzdesi kuru madde üzerinden %40 (yüzde kırk), azami tuz yüzdesi %6 (yüzde altı) olur.
- (3) Hellimin içine, tüketicinin isteğine bağlı olarak, taze veya kurutulmuş, aroması yüksek ve hellime özel aroma katan Kıbrısta yetişen nane (Metna viritis) yaprakları konulabilir.
- (4) (A) Hellim yapılacak sütün koyulaştırılmasında, içerisine süt tozu veya koyulaştırılmış süt, kaya tuzu, renklendirici, koruyucu veya diğer katkı maddeleri eklenmesi yasaktır.
- (B) Hellim yapımında kullanılacak sütte antibiyotiklerin, bitki ilaçlarının veya diğer zararlı kimyasal maddelerin bulunması yasaktır.
- (5) Hellimin uyulması zorunlu mikrobiyolojik kriterleri; Mikrobiyolojik analiz için partiden bağımsız olarak alınan numuneler üç parçaya ayrılır. Sonuçlarda, hiçbir numunede Salmonella ve L.monocytogenes bulunmamalı, S.aureus Kob/g ise en fazla iki numunede azami 10^3 olmalıdır.
- (6) Taze hellim, vakumlu ve hava geçirmez, gıdaya uygun plastik ambalajlara konulur. Olgun hellim, salamurasının içinde ve olgunlaştığı gıdaya uygun ambalajlarda veya vakumlu ve hava geçirmez gıdaya uygun plastik ambalajında satışa sunulabilir.

Yürürlüğe
Giriş

6. Bu Emirname, Resmi Gazete'de yayımlandığı tarihten başlayarak yürürlüğe girer.

CETVEL

DENETİME TABİ MAL

Hellim/Halloumi