Dış Ticarette Standardizasyon: 97/12

Bu doküman, ilgili mevzuat metnini AB Global Mevzuat Arşivi düzeninde sunar.

27.10.1997 Tarihli 23153 Sayılı Resmi Gazete

TEBLİĞ

Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığından:

TS/774 SOFRALIK ZEYTİN STANDARDI HAKKINDA TEBLİĞ
(DIŞ TİCARETTE STANDARDİZASYON: 97/12)

1- Dış Ticarette Standardizasyon; 94/2 sayılı Tebliğ ile bazı maddeleri ihracatta zorunlu uygulamaya konulup, Dış Ticarette Standardizasyon; 94/4 ve 96/18 sayılı Tebliğler ile zorunlu uygulama tarihi ertelenen TS/774 Sofralık Zeytin Standardı, Türk Standartları Enstitüsü tarafından günün ihtiyaçlarına göre yeniden revize edilmiştir. Sözkonusu Standardın (#) işaretli maddeleri dışındaki hükümleri ihracatta zorunlu uygulamaya konulacaktır.

2- Bu standart 1/1/2003 tarihinden itibaren ihracatta zorunlu uygulamaya konulacaktır.

3- Standardın ihracattaki denetimi, Müsteşarlığımız Bölge Müdürlüklerine bağlı Dış Ticarette Standardizasyon Denetmenleri Grup Başkanlıklarınca yapılacak, grup başkanlığımızın bulunmadığı yerlerden vaki olacak ihraç kontrol talepleri, grup başkanlığının bulunmadığı yerlerden vaki olacak ihraç kontrol talepleri, grup başkanlığının o yere en yakın olanından, geçici görevle görevlendirilecek Dış Ticarette Standardizasyon Denetmenleri tarafından karşılanacaktır.

4- Türk Standardlarının Uygulaması Hakkında Tüzük'ün 21. maddesi gereğince standardına uygunluğunu gösteren "Kontrol Belgesi" olmayan, ambalajları üzerinde gereken denetleme işareti ve diğer resmi işaretleri bulunmayan veya kontrol belgesinin süresi geçmiş bulunan partilerin ihracına gümrük idarelerince müsaade edilmeyecektir.

5- Dış Ticarette Standardizasyon: 94/2, 94/4, 96/7, 96/18 sayılı Tebliğler yürürlükten kaldırılmıştır.

6- Bu Tebliğ, 4059 ve 132 sayılı Kanunlar ile Türk Standardlarının Uygulanması Hakkında Tüzük, 96/7794 sayılı Dış Ticaret Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Rejim Kararı ve Dış Ticarette Teknik Düzenlemeler ve Standardizasyon Yönetmeliği hükümleri gereğince Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığınca yürütülecektir.

ICS 67.080.10

TÜRK STANDARDI TS 774/ŞUBAT/1997

SOFRALIK ZEYTİN

0- KONU, TARİF, KAPSAM

0.1- KONU

Bu standard, sofralık zeytinin tarifine, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma muayene ve deneyleri ile piyasaya arz şekline dairdir.

0.2.- TARİFLER

Sofralık zeytin, kültüre alınmış zeytin ağacı (Olea europaes saliva Hoffg. Link) meyvelerinin tekniğini uygun olarak acılığı giderilip, laktik asit fermentasyonuna tabi tutularak veya tutulmayarak gerektiğinde laktik asit ve/veya diğer katkı maddeleri ilave edilen, pastörizasyon veya sterlizasyon işlemine tabi tutularak veya tutulmadan elde edilen mamuldür.

0.2.2- Katkı Maddesi

Katkı maddesi, zeytine katılması kabul edilen maddelerdir.

0.2.3.- Salamura

Salamura, zeytinlerin yeme olgunluğu kazanması ve korunması için içme suyu (TS266) ile hazırlanan belirli konsantrasyondaki sodyum klorür (NaCl) çözeltisidir.

Ayrıca, gerektiğinde, beyaz şeker (TS 861) laktik asit, sitrik asit (TS 2600) baharat ve aromatik bitkiler ilave edilebilir.

0.2.4.-Ambalaj Salamura Suyu

Ambalaj salamura suyu, yemeklik tuzun (TS 933) içme suyunda çözülüp gerektiğinde sirke (TS 1880), laktik asit, sitrik asit (TS 2600), Zeytinyağı (TS 341), baharat aromalı veya aromasız

bitkiler gibi maddelerin de katılması ile hazırlanan çözeltidir.

0.2.5.- Yeme Olgunluğu

Yeme olgunluğu, zeytinlerin tabii acılığı giderildikten sonra, uygulanan işlemlere bağlı olarak, çeşni veren maddeler katılsın veya katılmasın, kendine has tat ve koku almasıdır.

0.2.6- Siyah Zeytin

Siyah Zeytin, olgunlaşmış, siyah veya siyaha yakın renkte iken hasat edilen danelerin, çeşitli metodlarla acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamüldür.

NOT: -Gemlik, Edincik su, Memecik Uslu (Kan), Ayvalık-Edremit, Halkalı olarak adlandırılan zeytinler ile diğer benzeri mahalli zeytinler siyah zeytin varyeteleridir.

0.2.6.1.- Salamura Siyah Zeytin

Salamura siyah zeytin, acılığı salamura veya alkali (sud kostik) ile giderilen ve ambalaj salamura suyunda muhafaza edilen veya edilmeyen siyah zeytindir.

0.2.6.2.- Kıvırcık Salamura Siyah Zeytin

Kıvırcık salamura zeytin, siyah olgunluk dönemini geçiren ve ağaç üzerinde yüzeyi kırışmış hale geldiğinde hasat edilen danelerin veya üretim tekniği gereği kırışmış danelerin salamura yeme olgunluğu kazandırılması suretiyle hazırlanan siyah zeytindir.

#0.2.6.3.- Kıvırcık Siyah Zeytin

Kıvırcık siyah zeytin, siyah olgunluk döneminden hemen önce hasat edilen danelerin zayıf alkali ile kısa süre muamelesinden sonra yıkanıp bidonlar içinde kat kat tuz ve zeytin konarak ve her gün alt üst edilerek olgunlaştırılması suretiyle hazırlanan siyah zeytindir.

0.2.6.4.- Sele Zeytini

Sele zeytini, acılığı alkali ile giderilerek veya giderilmeksizin işleme tekniğine uygun olarak yemeklik tuz ile kat kat karıştılarak yeme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırılmış siyah zeytindir.

 # 0.2.6.5.- Hurma Zeytin

Hurma zeytin, danelerin ağaçta iken ekolojik şartlara bağlı olarak kendiliğinden yeme olgunluğuna erişmesi sonucu elde edilen zeytindir.

#0.2.7.- Oksidasyonla Karartılan Konserve Zeytin

Oksidasyonla karartılan konserve zeytin, tam olgunlaşmadan hasat edilip alkali çözeltisi ile acılığı giderildikten sonra oksidasyonla karartılan ve ambalaj salamurası içinde ambalajlanan ve ısıl

sterilizasyonla dayanıklı hale getirilen mamüldür.

0.2.8.- Yeşil Zeytin

Yeşil zeytin, yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renklerdeki olgunlaşmış, normal iriliğe erişmiş danelerin çeşitli metodlar ile acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamüldür.

NOT: Domat, Memecik (Aydın), Ayvalık-Edremit, Tavşan yüreği, Edincik su, Çelebi, Manzanilla olarak adlandırılan zeytinler ile diğer mahalli zeytinler yeşil zeytin varyeteleridir.

0.2.8.1.- Salamura Yeşil Zeytin

Salamura yeşil zeytin, acılığı alkali veya salamura ile giderildikten sonra ambalaj salamura suyunda muhafaza edilen veya edilmeyen yeşil zeytindir.

0.2.9.- Rengi Dönük (Pembe) Zeytin

Rengi dönük zeytin, siyah olgunluk döneminden önce pembe kırmızı, şarabı, açık kahverengi renklerde iken hasat edilen normal irilikteki danelerin çeşitli metodlar ile acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamuldür.

0.2.9.1.- Salamura Rengi Dönük (Pembe) Zeytin

Salamura rengi dönük (pembe) zeytin, acılığı alkali veya salamura ile giderildikten sonra ambalaj salamura suyunda muhafaza edilen veya edilmeyen rengi dönük zeytindir.

0.2.10.- Kırma Zeytin

Kırma zeytin, yeşil veya pembe kırmızı renkteki olgunlaşmış danenin tabii yapısı bozulmadan kırılarak içme suyu, kuru tuz, salamura ile acılığı giderilmek veya bütün danenin alkali ile acılığı giderildikten sonra kırılması ve istendiğinde zeytinyağı ve çeşitli aromatik maddeler ilavesi suretiyle hazırlanan mamuldür.

0.2.11.- Çizme Zeytin

Çizme zeytin, siyah, yeşil ve rengi dönük danelerin bir veya birkaç yerinden çizilip içme suyu veya salamura ile acılığı giderilmek veya bütün danenin alkali ile acılığı giderildikten sonra çizilmesi ve istendiğinde zeytinyağı, sirke ve çeşitli aromatik maddeler ilavesi ile hazırlanan mamüldür.

0.2.12.- Bütün Zeytin

Bütün zeytin, tabii şeklini muhafaza eden, çekirdeği çıkarılmamış, saplı veya sapsız olarak piyasaya sunulan zeytindir.

 # 0.2.13.- Çekirdeksiz Zeytin

Çekirdeksiz zeytin, tabii şekli muhafaza edilerek çekirdeği çıkarılmış zeytindir.

 # 0.2.14.- Dolgulu Zeytin

Dolgulu zeytin, zeytinin çekirdeği çıkarılıp, çekirdek boşluğunun dolgu maddesi ile doldurulması suretiyle hazırlanan mamüldür.

 # 0.2.14.1.- Dolgu Maddesi

Dolgu maddesi, dolgulu zeytinlerde kullanılmak üzere hazırlanmış havuç, kırmızı biber, badem içi, kereviz, ançuez, portakal veya limon kabuğu, fındık içi vb. maddeler ile bu maddelerin tabii ezmelerinden biri veya birkaçıdır.

 # 0.2.15.- Yarım Zeytin

Yarım zeytin, çekirdeksiz veya dolgulu zeytinin uzunlamasına yaklaşık iki eşit parçaya bölünmesi suretiyle hazırlanan mamüldür.

 # 0.2.16.- Çeyrek Zeytin

Çeyrek zeytin, çekirdeksiz zeytinin kendi ekseni etrafında, aynı istikamette uzunlamasına, yaklaşık olarak eşit, dört parçaya ayrılması suretiyle elde edilen mamuldür.

 # 0.2.17.- Bölünmüş Zeytin

Bölünmüş zeytin, çekirdeksiz zeytinin uzunlamasına ve aynı istikamette dörtten fazla parçaya bölünmesi suretiyle elde edilen mamuldür.

 # 0.2.18.- Dilimlenmiş Zeytin

Dilimlenmiş zeytin çekirdeksiz veya dolgulu zeytinlerin, yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel olarak dilimlenmesi suretiyle elde edilen mamuldür.

 # 0.2.19.- Kıyılmış Zeytin

Kıyılmış zeytin, çekirdeksiz zeytinin farklı büyüklükte kesilmesi suretiyle elde edilen mamuldür.

 # 0.2.20.- Kırık Zeytin

Kırık zeytin, çekirdeği çıkarılırken kırılan çekirdeksiz zeytinden veya doldurulurken kırılan ve içinde dolgu maddesi bulunan veya bulunmayan dolgulu zeytinden elde edilen mamuldür.

 # 0.2.21.- Karışık Zeytin (Salata İçin)

Karışık zeytin (salata için) kırık zeytinlerin kapari ve/veya dolgu maddesi ilave edilmiş veya edilmemiş çekirdeksiz zeytinlerle karıştırılması suretiyle elde edilen mamuldür.

 # 0.2.22.-Kaparili Zeytin

Kaparili zeytin, küçük boydaki sapsız bütün veya çekirdeksiz zeytinin kapari ile karıştırılması ve

gereğinde dolgu maddesi ilave edilmesi suretiyle elde edilen mamuldür.

0.2.23.- Yabancı Madde

Yabancı Madde, salamurada, zeytinde ve ambalaj salamura suyunda bulunmasına müsaade edilen maddelerde, dolgu maddeleri dışındaki her türlü maddedir.

0.2.24.- Yabancı Koku

Yabancı koku, sofralık zeytinlerin kendine has kokusu dışındaki kokulardır.

 # 0.2.25.- İşlem Görmüş Zeytin

İşlem görmüş zeytin, acılığının kısmen veya tamamen giderilmesi alkali çözeltileri ile muamele edilmek suretiyle sağlanmış olan zeytindir.

 # 0.2.26.- İşlem Görmemiş Zeytin (Naturel)

İşlem görmemiş zeytin, acılığının giderilmesi için alkali ile muamele edilmemiş olup, acılığı sadece su, tuzlu su ve tuzla giderilmiş olan zeytindir.

0.2.27.- Kusurlar

0.2.27.1.- Zararsız Yabancı Madde

Zararsız yabancı madde, kopmuş zeytin sapları ve yaprak gibi bitkisel maddelerdir.

 # 0.2.27.2.- Sap

Sap, zeytinin üzerinde kalan 3 mm'den uzun saplardır. Saplı zeytinlerde bir kusur sayılmaz.

 # 0.2.27.3.- Kabuk Kusurları

Kabuk kusurları, zedelenme, şişme, pas, dalların sürtünmesinden meydana gelen yaralanma, doku vurgusu vb. zeytinin kabuğunu zedeleyen fakat kabuk altına geçmediğinden herhangi bir hastalığa sebep olmayan kusurlardır.

 # 0.2.27.4.- Et Kusurları

Et kusurları, aşırı derecede göze çarpan veya çarpmayan mezokardı zedeleyen lekelerdir. Zeytinlerden çekirdek çıkarılırken meydana gelen yırtılmalarda, çekirdek boşluğuna kadar uzanarak et yarılmalarına sebep olarak bu tip kusurları meydana getirirler.

 # 0.2.27.5.- Kırışıklık

Kırışıklık, kırışık tip ve çeşitlerdeki zeytinlerin haricindeki zeytinlere ait dane bütün çekirdeksiz dane, yarım ve çeyrek zeytinlerin, meyve görünümünü bozabilecek derecede kırışık olmasıdır.

 # 0.2.27.6.- Gevşeklik

Gevşeklik, zeytinin aşırı yumuşak veya meyve şeklinin kaybolmasına sebep olcak yumuşak

dokuya veya lifli yapıya sahip olmasıdır.

 # 0.2.27.7.- Uygun Olmayan Renk

Uygun olmayan renk, zeytinin ait olduğu tipin renginden ve aynı kaptaki meyvenin ortalama renginden çok farklı olması halidir.

 # 0.2.27.8.- Kriptogamik Kusur ve Küf

Kriptogamik kusur ve küf, donuk renkli, benekli puslu, zeytinin içinde meydana gelen Macrophoma, Gloesponum v.b. gibi mantarlardan meydana gelen benekler, doku kurumasına yol açan lekeler ve meyvenin rengini etkileyen deri lekeleridir.

 # 0.2.27.9.- Böcek Yenikliği

Böcek yenikliği, kurtların ve böceklerin sebep olduğu et ve derideki lekelerdir.

 # 0.2.27.10.- Dacus Zararı

Dacus zararı, zeytini delen Dacus olea sineğinin verdiği zarardır.

 # 0.2.27.11.- Doldurma Kusuru

Doldurma kusuru, dolgulu zeytinlerde ürünün görünüşünü bozan, zeytinin merkezinden tabanına kadar yanlış noktalardan yapılmış dolgu kusurları olup ayrıca içinden dolgusu düşmüş veya noksan doldurulmuş dolgulu danelerini ihtiva eden ve dolgu maddesinde renk ve doku kusuru olan zeytinlerdir.

 # 0.2.27.12.- Çekirdek ve Çekirdek Parçaları (Bütün zeytin haricindeki diğer zeytinlerde)

Çekirdek ve çekirdek parçaları, an az 5 mg gelen çekirdek parçaları veya bütün çekirdeklerdir.

0.3. KAPSAM

Bu standart, sofralık zeytini kapsar yarı olgunlaşmış zeytinler ile diğer zeytin ürünlerini kapsamaz.

NOT: Bu standart metninde bundan sonra "sofralık zeytin" terimi yerine "zeytin" terimi kullanılmıştır.

1- SINIFLANDIRMA VE ÖZELLİKLER

1.1- SINIFLANDIRMA

#1.1.1.- Sınıflar

Zeytinler kalite özelliklerine göre;

- Extra

- Birinci

- İkinci (Standard)

olmak üzere 3 sınıftır.

1.1.2. Tipler

Zeytinler renklerine göre

- Siyah

- Yeşil

- Rengi Dönük (Pembe)

olmak üzere üç tipdir.

1.1.3. Çeşitler

Zeytinler sanayideki işleme şekline göre:

- Salamura siyah zeytin

- Kıvırcık salamura siyah zeytin

#- Kıvırcık siyah zeytin

- Siyah sele zeytini

#- Siyah hurma zeytin

- Salamura yeşil zeytin

- Salamura rengi dönük (pembe) zeytin

#- Oksidasyonla karartılan konserve zeytin

- Kırma zeytin

- Çizme zeytin

olmak üzere 10 çeşittir.

1.1.4- Stilleri

İşlenmiş zeytinler imalat stilleri göre;

- Bütün (saplı, sapsız)

#- Çekirdeksiz

#- Dolgulu

#- Yarım

#- Çeyrek

#- Bölünmüş

#- Dilimlenmiş

#- Kıyılmış

#- Kırık

#- Karışık zeytin (salata için)

#- Kaparili

olmak üzere 11 stildir.

 # 1.1.5.- Dane İriliği

Dane iriliği bütün, çekirdeksiz, dolgulu ve yarım zeytinlerde uygulanır, zeytinin irilik kriteri olup 1 kğ'da bulunan dane adedine göre değerlendirilir.

Zeytinin dane iriliği dereceleri Cizelge-1'deki gibidir.

ÇİZELGE 1- Zeytinin Dane (İrilik) Dereceleri

1 kg'daki Zeytin Adedi	1kg'daki Zeytin Adedi	1kg'daki Zeytin Adedi
60/70	121/140	201/230
71/80	141/160	231/260
81/90	161/180	261/290
91/100	181/200	291/320
101/110	321/350	
111/120	351/380	
	381/410	

NOT 1- Dane irilik dereceleri 410'dan sonra ellişer ellişer artar.

2- Dolgulu zeytinlerde dane irilik dereceleri 201/220'den 401/420'ye kadar yirmişer yirmişer artar.

1.2. ÖZELLİKLER

1.2.1- Genel Özellikler

1.2.1.1- Duyu Özellikleri

Zeytinler

- Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.

- Tip ve çeşidine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.

- Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.

- Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi, çeşidi ve stili aynı olmalıdır.

Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.

- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg'da en çok 3 adet olmalıdır.

#- Her dane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük danesi ile en büyük danesinin yatay eksenleri arasındaki hudutları;

#- 10 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %10

#- 20 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %4

#- 30 ve daha fazla danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %2

olmalıdır.

Ambalaj salamura suyu;

- Temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemeli

- Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.

NOT: Bidon, varil ve teneke kutu ambalajlardaki zeytinlere ait ambalaj suyu tortu görülmemek şartıyla hafif bulanık olabilir.

1.2.1.2.- Fiziki Özellikler

1.2.1.2.1- Kabın Dolum Oranı

Ambalaj içindeki zeytinde, salamura suyu; zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az %90'ı (v/v) olmalıdır.

 # 1.2.1.2.2.- Süzme Kütlesi

Süzme kütlesinin, net kütleye oranı en az %55 (m/m) olmalıdır. Etikette bildirilen süzme kütlesine göre, tespit edilen süzme kütlesinin negatif toleransı en çok;

Süzme kütlesi 1000 gdan az olanlar için %5,

Süzme kütlesi 1001-3000 g arasında olanlar için %3,

Süzme kütlesi 3000g dan fazla olanlarda %2

1.2.1.3.- Kimyevi Özellikler

 # 1.2.1.3.1.- Metalik Madde Muhtevası

Meyve elinde toplam olarak metalik maddelerden;

Kurşun (Pb) en çok 1 mg/kg

Kalay (Sn) en çok 250 mg/kg

Bakır (Cu) en çok 5.0 mg/kg

Stabilizör madde olarak kullanılan ferro glukonat ve ferro laktat miktarı ilgili mevzuatında verilen değeri aşmamalıdır.

 # 1.2.2- Sınıf Özellikleri

#1.2.2.1- Extra Zeytin

Extra zeytinlerin 1 kg daki dane adedi etiket bildirimdeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla en çok 380 olmalıdır.

#1.2.2.1.1- Extra Siyah Zeytin

Extra siyah zeytinde (Bütün ve çekirdeksiz stiller ile çizme zeytinlerde);

- Kusurları ve kusurlu daneler toplamı, Cizelge-2'de extra siyah zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.1.2- Extra Yeşil Zeytin

Extra yeşil zeytinde (Bütün ve dolgulu çekirdeksiz stiller ile çizme zeytinlerde);

- Kusurları ve kusurlu daneler toplamı, Çizelge-3'de extra yeşil zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.1.3- Extra Rengi Dönük (Pembe) Zeytin

Extra rengi dönük zeytinde (Bütün ve çekirdeksiz stiller ile çizme zeytinlerde);

- Kusurları ve kusurlu daneler toplamı, Çizelge-4'de extra rengi dönük zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.1.4- Extra Oksidasyonla Karartılan Konserve Zeytin

Extra oksidasyonla karartılan konserve zeytinde kusur ve kusurlu daneler toplamı Çizelge-4'de extra rengi dönük zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.2- Birinci Sınıf Zeytin

 # 1.2.2.2.1 Birinci Sınıf Siyah Zeytin

Birinci sınıf siyah zeytinde (Bütün çekirdeksiz, kıyılmış salata, çizme zeytinler);

- 1 kg'daki dane adedi etiket bildirimdeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla en çok 380 olmalıdır.

NOT: Kıyılmış ve salata stilindeki zeytinlerde dane iriliği aranmaz.

- Kusurları ve kusurlu daneler toplamı, Çizelge-2'de birinci sınıf siyah zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.2.2- Birinci Sınıf Yeşil Zeytin

Birinci sınıf yeşil zeytinde (Bütün, dolgulu, çekirdeksiz, yarım, çeyrek, bölünmüş dilimlenmiş,salata ve kaparili stiller ile çizme ve kırma zeytinler);

-Dane iriliği aranmaz.

- Kusurları ve kusurlu daneler toplamı Çizelge-3'de birinci sınıf yeşil zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.2.3- Birinci Sınıf Rengi Dönük (Pembe) Zeytin

Birinci sınıf rengi dönük zeytinde (Bütün, çekirdeksiz, dilimlenmiş, salata stilleri ile çizme ve kırma zeytinler)

-Dane iriliği aranmaz.

- Birinci sınıf rengi dönük zeytinde kusurlar ve kusurlu daneler toplamı Çizelge-4'de birinci sınıf rengi dönük zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

#1.2.2.2.4- Birinci Sınıf Oksidasyonla Karartılan Konserve Zeytin

Birinci sınıf oksidasyonla karartılan konserve zeytinde kusur ve kusurlu danelar toplamı Çizelge-4'de birinci sınıf rengi dönük zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

#1.2.2.3- İkinci Sınıf (Standard) Zeytin

İkinci sınıf zeytinde (Genel özelliklere uygun bütün çeşit ve stiller);

-Dane iriliği aranmaz.

 # 1.2.2.3.1- İkinci Sınıf (Standart) Siyah Zeytin

İkinci sınıf siyah zeytinde kusurlar ve kusurlu daneler toplamı Çizelge-2'de ikinci sınıf siyah zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.3.2- İkinci Sınıf (Standart) Yeşil Zeytin

İkinci sınıf yeşil zeytinde kusurlar ve kusurlu daneler toplamı Çizelge-3'de ikinci sınıf yeşil

zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

 # 1.2.2.3.3- İkinci Sınıf (Standart) Rengi Dönük (Pembe) Zeytin

İkinci sınıf rengi dönük zeytinde kusurlar ve kusurlu daneler toplamı Çizelge-4'de ikinci sınıf rengi dönük zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

#1.2.2.3.4- İkinci Sınıf Oksidasyonla Karartılan Konserve Zeytin

İkinci sınıf oksidasyonla karartılan konserve zeytinde kusurlar ve kusurlu daneler toplamı Çizelge-4'de ikinci sınıf rengi dönük zeytinler için verilen tolerans hudutları dahilinde olmalıdır.

ÇİZELGE 2- Siyah Zeytinde Kusur ve Toleranslar

KUSURLAR	Yüz Adet Zeytin Danesindeki Kabul Edilebilir Kusur Sayısı (1) (Adet olarak)		
	Extra	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf
Kabuk kusurları	4	7	12
Et kusurları	4	6	8
Kırışıklık (tabii kırışıklıklar hariç)	4	6	10
Gevşeklik	3	6	12
Uygun olmayan renk	2	4	10
Kriptogramik kusur ve küf	2	4	10
Böcek yenikliği	3	6	12
Dacus zararı	5	8	10
Sap (Saplı stiller hariç)	1	2	5
Çekirdekler (2)			
- Çekirdeksiz zeytinlerde	-	1	2
-Kırık ve salata zeytinlerinde	-	1	2
Çekirdek parçaları (3)			
-Çekirdeksiz zeytinlerde	2	2	2

- Kırık ve salata zeytinlerinde (300 g)	-	2	2

(1) Hiçbir suretle her üç sınıf içinde kusur sayısı toplamı aşağıda verilen tolerans sınırını aşamaz.

Extra'da: %7 (adet/adet)

Birinci Sınıf: %12 (adet/adet)

İkinci Sınıf: % 17 (adet/adet)

(2)-(3) Çekirdek ve çekirdek parçaları tolarensı yukarıda muhtelif sınıflar için gösterilmiş tolerans toplamlarına dahil değildir.

ÇİZELGE 3- Yeşil Zeytinde Kusur ve Toleranslar

KUSURLAR	Yüz Zeytin Danesindeki Kabul Edilebilir Kusur Sayısı (1) (Adet olarak)		
	Extra	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf
Kabuk kusurları	3	5	7
Et kusurları	2	3	5
Kırışıklık (tabii kırışıklıklar hariç)	1	2	5
Gevşeklik	2	4	10
Uygun olmayan renk	2	4	10
Kriptogramik kusur ve küf	2	4	10
Böcek yenikliği	3	5	10
Dacus zararı	2	3	6
Sap (Saplı stiller hariç)	1	2	5
Doldurma kusurları:			
-Eksik dolgu			
Dizme ambalaj	1	2	5
Rasgele ambalaj	1	4	10
Çekirdekler (2)			

- Çekirdeksiz ve dolgulu zeytinlerde	-	1	2
- Kırık ve salata zeytinlerinde (300 g)	-	1	2
Çekirdek parçaları (3)			
-Çekirdeksiz ve dolgulu zeytinlerde	2	2	2
- Kırık ve salata zeytinlerinde (300 g)	-	2	2
Kırık çekirdek (4)			
Kırık zeytinlerde	3	4	6

(1) Hiçbir suretle her üç sınıf içinde kusur sayısı toplamı aşağıda verilen tolerans sınırını aşamaz.

Extra'da: %7 (adet/adet)

Birinci Sınıf: %12 (adet/adet)

İkinci Sınıf: % 17 (adet/adet)

(2)-(3)-(4) Çekirdek ve çekirdek parçaları tolarensı yukarıda muhtelif sınıflar için gösterilmiş tolerans toplamlarına dahil değildir.

ÇİZELGE 4- Rengi Dönük Zeytinlerde Kusur ve Toleranslar

KUSURLAR	Yüz Adet Zeytin Danesindeki Kabul Edilebilir Kusur Sayısı (1) (Adet olarak)		
	Extra	Birinci Sınıf	İkinci Sınıf
Kabuk kusurları	3	6	10
Et kusurları	2	3	5
Kırışıklık (tabii kırışıklıklar hariç)	1	2	5
Gevşeklik	3	6	12
Uygun olmayan renk	2	4	10
Kriptogramik kusur ve küf	2	4	10
Böcek yenikliği	3	5	10
Dacus zararı	3	5	7
Sap (Saplı stiller hariç)	1	2	5
Çekirdekler (2)			
- Çekirdeksiz zeytinlerde	-	1	2
-Kırık ve salata zeytinlerinde (300 g)	-	1	2
Çekirdek parçaları (3)			
-Çekirdeksiz zeytinlerde	2	2	2

- Kırık ve salata zeytinlerinde (300 g)	-	2	2
Kırık çekirdek(4)			
-Kırık zeytinlerde	3	4	6

(1) Hiçbir suretle her üç sınıf içinde kusur sayısı toplamı aşağıda verilen tolerans sınırını aşamaz.

Extra'da: %7 (adet/adet)

Birinci Sınıf: %12 (adet/adet)

İkinci Sınıf: % 17 (adet/adet)

(2)-(3)-(4) Çekirdek ve çekirdek parçaları tolarensı yukarıda muhtelif sınıflar için gösterilmiş tolerans toplamlarına dahil değildir.

1.2.3- Tip Özellikleri

1.2.3.1- Siyah Zeytin

Siyah zeytin Madde 0.2.6.'daki tarifine uygun olarak hazırlanmış ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.3.2- Yeşil Zeytin

Yeşil Zeytin Madde 0.2.8'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.3.3- Rengi Dönük (Pembe) Zeytin

Rengi dönük zeytin Madde 0.2.9'daki tarifine uygun olarak hazırlanmış ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.4.- Çeşit Özellikleri

1.2.4.1- Duyu Özellikleri

1.2.4.1.1- Salamura Siyah Zeytin

Salamura siyah zeytin Madde 0.2.6.1'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.4.1.2- Kıvırcık Salamura Siyah Zeytin

Kıvırcık salamura siyah zeytin Madde 0.2.6.2.'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış, yüzeyi kırışmış halde ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.4.1.3- Kıvırcık Siyah Zeytin

Kıvırcık siyah zeytin, Madde 0.2.6.3'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış, yüzeyi kırışmış halde ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.4.1.4- Siyah Sele Zeytini

Siyah sele zeytini Madde 0.2.6.4'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış, siyah renkte yüzeyi kırışmış halde ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

 # 1.2.4.1.5- Siyah Hurma Zeytin

Siyah hurma zeytin, Madde 0.2.6.5'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.4.1.6- Salamura Yeşil Zeytin

Salamura yeşil zeytin Madde 0.2.8.1'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış, yeşilden sarımsı yeşile kadar değişen renklerde ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.4.1.7- Salamura Rengi Dönük Zeytin

Salamura rengi dönük zeytin Madde 0.2.9.1'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış pembe kırmızı, şarabi, açık kahve renginde ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

 # 1.2.4.1.8- Oksidasyonla Karartılan Konserve Zeytin

Oksidasyonla karartılan konserve zeytin Madde 0.2.7'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış, rengi siyahlaştırılmış ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

1.2.4.1.9- Kırma Zeytin

Kırma zeytin Madde 0.2.10'daki tarifine uygun olarak hazırlanmış ve kırılmış ve yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır. Aromatik maddeler ilave edilmiş olabilir.

1.2.4.1.10- Çizme Zeytin

Çizme zeytin, Madde 0.2.11'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış bir veya birkaç yerinden çizilmiş siyah, yeşil ve rengi dönük zeytine has renklerde olup yeme olgunluğu kazanmış olmalıdır.

 # 1.2.4.2- Kimyevi Özellikler

 # 1.2.4.2.1- Zeytinin ambalaj salamura suyunda pH ve tuz (NaCl) miktarı Çizelge-5'de verilen değerlere uygun olmalıdır.

ÇİZELGE 5- Zeytinin Ambalaj Salamura Suyunda pH ve Sodyum Klorür Miktarları

Zeytin Tipleri	Tuz (NaCl) (1) % (m/v) En az	pH En Yüksek
Siyah zeytin		
-Salamura	7	-
-Sele	10	-
Yeşil Zeytin		
- Hermetik kaplarda	5	4,0
-Hermetik olmayan kaplarda	6	4,5
Rengi dönük zeytinler	6	4,5

(1) Salamura içinde muhafaza edilmeyen zeytinlerde tuz et kısmında %(m/m) olarak tayin edilir.

NOT: 1- Pastörize edilen zeytinlerde salamura suyunda en yüksek pH 4,3 olmak şartıyla tuz en az %2 (m/m) olabilir. Ancak siyah zeytinden en yüksek pH 5,5 olmak şartıyla tuz en az %5 (m/m) olabilir.

2- Sterilize edilen zeytinlerde tuz aranmaz. pH en çok 8 olmalıdır.

3- Azot ve karbondioksit gazı altında salamurasız muhafaza edilen zeytinlerdeki tuz miktarı ile pH arasındaki ilişki hermetik kaplarda muhafaza edilen zeytinlerin salamura suyundaki gibidir.

4- pH değeri 4,0 olduğu takdirde NaCl miktarına bakılmaz.

 # 1.2.4.2.2- Yeşil zeytinlerde, ambalaj salamura sularında ve danede asitlik (laktik asit cinsinden) en az % 0,4 (m/v) (danede m/m) olmalıdır.

 # 1.2.4.3- Mikrobiyolojik Özellikler (Hermetik kutularda oksidasyonla karartılan konserve zeytinler)

- Numune kutuların yarı adeti 35 oC da 10 gün ve diğer yarısı da 55 oC'da 5-7 gün inkübasyona tabi tutulduğunda sızıntı ve bombaj görülmemeli,

- Kutulardan aerobik ve anaerobik şartlarda yapılan mikrobiyolojik ekimlerinin mezofilik ve termofilik inkübasyonu sonunda üreme görülmemeli ve bakteri sporları bulunmamalıdır.

- İnkübasyon öncesi ve sonrasındaki pH değerleri arasındaki fark 0,5 'den fazla olmamalıdır.

1.2.5- Stil Özellikleri

1.2.5.1- Bütün Zeytin (Saplı, Sapsız)

Bütün zeytin, tabii şeklini muhafaza etmeli, çekirdeği çıkartılmamış olmalıdır.

 # 1.2.5.2- Çekirdeksiz Zeytin

Çekirdeksiz zeytin, tabii şeklini muhafaza etmeli çekirdeği çıkartılmış olmalıdır.

 # 1.2.5.3- Dolgulu Zeytin

Dolgulu zeytin, yeşil renkte, çekirdeği çıkartılmış ve çekirdek boşluğuna dolgu maddesi doldurulmuş olmalıdır.

 # 1.2.5.4- Yarım Zeytin

Yarım zeytin, çekirdeksiz veya dolgulu zeytinlerden olup, uzunlamasında yaklaşık iki eşit parçaya bölünmüş olmalıdır.

 # 1.2.5.5- Çeyrek Zeytin

Çeyrek zeytin, çekirdeksiz zeytinlerden olup, kendi ekseni etrafında yaklaşık olarak eşit dört parçaya bölünmüş olmalıdır.

 # 1.2.5.6- Bölünmüş Zeytin

Bölünmüş zeytin, çekirdeksiz zeytinlerden olup, kendi ekseni etrafında aynı istikamette dörtten fazla parçaya bölünmüş olmalıdır.

 # 1.2.5.7- Dilimlenmiş Zeytin

Dilimlenmiş zeytin, çekirdeksiz veya dolgulu zeytinlerden olup, yaklaşık olarak eşit kalınlıkta ve paralel olarak dilimlenmiş olmalıdır.

 # 1.2.5.8- Kıyılmış Zeytin

Kıyılmış zeytin, çekirdeksiz zeytinlerden olup farklı büyüklükte kesilmiş olmalıdır.

 # 1.2.5.9- Kırık Zeytin

Kırık zeytin Madde 0.2.20'deki tarifine uygun olarak hazırlanmış çekirdeksiz veya dolgulu zeytinlerden olup, kırılmış halde olmalıdır. İçinde dolgu maddesi ihtiva edebilir.

 # 1.2.5.10- Karışık Zeytin (Salata İçin)

Karışık zeytin, kırık zeytinlerle kapari ilave edilmiş veya edilmemiş dolgulıu zeytinlerin karışımı olmalıdır.

 # 1.2.5.11- Kaparili Zeytin

Kaparili zeytin küçük daneli sapsız bütün veya çekirdeksiz zeytinlere kapari karıtırılmış olmalıdır. Dolgu maddesi de ilave edilebilir.

1.3- ÖZELLİK, MUAYENE VE DENEYLER

Zeytinlerin özellikleriyle bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge-6'da verilmiştir.

ÇİZELGE-6 Özellik, Muayene ve Deney Madde Numaraları

Özellik	Özellik Madde No.	Muayene ve Deney Madde No.
-Ambalaj ve işaretleme	3.1-3.2	2.2.1
- Duyu	1.2.1.1-1.2.2-1.2.3	2.2.2
#- Dane iriliği	1.2.4.1-1.2.5	2.2.3.1
- Kabın dolum oranı	1.2.2-1.1.5	2.2.3.2
#-Süzme kütlesi	1.2.1.2.2	2.2.3.3
#- Tuz (NaCl)	1.2.4.2.1	2.3.2
#-Asitlik	1.2.4.2.2	2.3.3
#- pH	1.2.4.2.1	2.3.4
#- Metalik maddeler		
(Kontaminasyon)	1.2.1.3.1	2.3.5
#- Mikrobiyolojik	1.2.4.3	2.3.6

2- NUMUNE ALMA, MUAYENE VE DENEYLER

2.1- NUMUNE ALMA

Aynı nitelikteki zeytinlerden, sınıfı, tipi, çeşidi, stili ve dane irilik derecesi, ambalajı, ambalaj büyüklüğü, ambalajlama tarihi, parti numarası ve seri kod numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan zeytinler bir parti sayılırlar. Partiden Çizelge-7'de belirtilen sayıda numune alınır. Partiyi meydane getiren ambalajlar 1'den başlayarak 1.2.3 .... N şeklinde numaralanır. Herhangi bir ambalajdan başlanarak ambalajlar 1.2.3..... r şeklinde N/n=r kadar sayılır. (N/n)=r tam sayı değilse (r) tam sayıya tamamlanır. ve (r) inci ambalaj numune alınmak üzere ayrılır. Sayma ve ayırma işlemi Çizelge-7'ye göre ayrılması gereken ambalaj sayısına erişinceye kadar sürdürülür.

ÇİZELGE 7- Zeytin Partilerinden Alınacak Numune Sayısı ve Kabul Edilebilir Kusurlu Numune Sayısı

Parti Büyüklüğü (N)	Partiden Alınan Numune Sayısı (n)	Kabul Edilebilir Kusurlu Numune Sayısı (1)
Büyük ambalajlarda:		
100 ve daha az	2	-
101-200	3	-
201-450	5	-
451-600	6	1
601-2000	13	2
2001-7200	21	3
7201-15000	29	4
15001-24000	48	6
24001-42000	84	9
42001 ve daha fazla Küçük ambalajlarda:	126	13
100 ve daha az	2	-
101-400	3	-
401-1600	5	-
1601-2400	6	1
2401-15000	13	2

15001-24000	29	4
72001-120000	84	9
120001 ve daha fazla	126	13

(1) Kabul edilebilir kusurlu numune sadece etiket ve işaretleme ile ilgili hususlar içindir.

2.2 MUAYELER:

2.2.1- Ambalaj Muayenesi

Ambalaj muayenesi bakılarak ölçülerek, tartılarak yapılır işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediği kontrol edilir. Sonucun Madde 3.1, Madde 3.2 ve Madde 3.3. 'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.2.2- Duyu İle Muayene

Duyu ile muayene, zeytinde ve salamura bakılarak, koklanarak, tadılarak, sayılarak ve tartılarak yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.1., Madde 1.2.2, Madde 1.2.3, Madde 1.2.4.1 ve Madde 1.2.5'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.2.3- Fiziki Muayene

 # 2.2.3.1- Dane İrilik Derecesi Tayini

Dane irilik derecesi tayini için 1kg zeytindeki dane adedi sayılır. Sonucun etikette belirtilen dane irilik derecesi ile Madde 1.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır. Ayrıca numuneden rasgele alınan 100 adet zeytinin yatay çapları ölçülür.

En geniş yatay çapı ile en dar yatay çap arasındaki farkın en yüksek sınırın aşan dane miktarının tolerans hudutlarının Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

NOT: 1- Çekirdeksiz zeytinde kilogramdaki dane adedi 1 kg'daki çekirdeksiz zeytin adedinin bir katsayı ile çarpılması suretiyle bulunur. Aynı çeşitdeki ve çekirdeksiz çapı aynı olan zeytin esas alınır. Bu katsayı 100 g. zeytinde çekirdekler ayıklandıktan sonra kalan et kısmının kütlece yüzde miktarıdır. (Misal: 100 g.'da 25 g. çekirdek varsa katsayı 0.75)'dir.

NOT 2- 1 kg'dan az numunelerde ise dane sayısı aşağıdaki formülle hesaplanır.

Dane sayısı(kg'da)= 1000/A x S

Burada;

A= Numune kütlesi, g

S= Numudeki zeytin adedidir.

NOT 3- Yarım zeytinlerde Çizelge-1'deki değerlerin 2 katı alınır.

2.2.3.2- Kabın Dolum Oranı

Kabın dolum oranı tayini TS 2664'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

 # 2.2.3.3- Süzme Kütlesi Tayini

 # 2.2.3.3.1- Cihaz ve Malzemeler

2.2.3.3.1.1- Elek göz açıklığı 2,8x2,8 mm ve çapı 20 cm ile 30 cm olan (Kabın net kütlesi 1,5 kg'dan az ise 20 cm çapında 1,5 kg veya daha fazla ise 30 cm çapında elek kullanılır.)

 # 2.2.3.3.2- İşlem

Ambalaj açılmadan tartılır, brüt kütlesi bulunur. Daha önce darası alınmış eleğin üzerine ambalaj kabı açılarak olduğu gibi, kutu eğilerek tamamı boşalıncaya kadar dökülür. 2 dakika beklenir. Sonra elekle birlikte elek üstünde kalan daneler ve ayrıca yıkanıp kurutulan boş kutu tartılır.

#2.2.3.3.3- Hesaplama ve Sonuçların Gösterilmesi

Süzme kütlesi aşağıdaki förmülle bulunur.

Süzme kütlesi % (m/m))= K-E /B-D x 100

Burada;

K= Elek+zeytin kütlesi, g

E= Elek kütlesi,g

B= Brüt kütle,g

D= Kabın darası,g

dır.

Sonucun Madde 3.3 ve Madde 1.2.1.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

 # 2.3- DENEYLER

 # 2.3.1- Genel Kurallar

Deneyler iki paralel numune üzerinden yapılmalı deneylerde damıtık su kullanılmalı reaktifler analitik saflıkta ayarlı çözeltiler TS 545'e belirteç çözeltiler ise TS 2104'e göre hazırlamalıdır.

 # 2.3.2 Tuz Tayini

 # 2.3.2.1- Cihaz ve Malzemeler

 # 2.3.2.1.1- Genel laboratuvar malzemeleri

 # 2.3.2.1.2- Büret, 50 ml'lik 0,1 ml taksimatlı (TS 1488)

 # 2.3.2.1.3- Ölçülü balon, 100 ml'lik

 # 2.3.2.2- Reaktifler

 # 2.3.2.2.1- Gümüş nitrat ($AgNO_3$) çözeltisi 0,1 N

 # 2.3.2.2.2- Potasyum kromat (K_2CrO_4) belirteç çözeltisi, %5'lik

 # 2.3.2.3- İşlem

 # 2.3.2.3.1- Salamurada Tuz Tayini

Salamura tuz tayini V ml (yaklaşık 1 ml) salamura suyu bir erlene konur Üzerine 50 ml damıtık su ve 2-3 damla potasyum kromat çözeltisi ilave edilir, iyice karıştırılır. Karışım gümüş nitrat çözeltisi ile sabit kiremit kırmızısı renge dönünceye kadar titre edilir.

 # 2.3.2.3.2- Hesaplama ve Sonuçların Gösterilmesi

Salamuradaki tuz (T) (m/v) yüzdesi olarak aşağıdaki formülle bulunur.

T= V1-N1-5,85/V

Burada;

V1= Harcanan gümüş nitrat çözeltisinin hacmi,ml

N1= Gümüş nitart çözeltisinin normalitesi,

V= Salamura hacmi, (ml)

Sonucun Madde 1.2.4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

 # 2.3.2.3.3- Zeytin Danesindeki Tuz Tayini

Zeytin danesindeki tuz tayini için, çekirdekli zeytinlerde zeytinin çekirdeği çıkarılır ve ezilerek karıştırılır. 250 ml'lik bir erlen içine m gram ezme tartılır. 100 ml damıtık su ilave edilerek 30-40 dakika kaynatılır. 6 saat oda sıcaklığında bekletilir. 100 ml'lik ölçülü balon içine süzülür ve 100 ml'ye tamamlanır. Alt üst edilerek karıştırılır, çözeltiden 2 ml alınır ve Madde 2.3.1.3.1'deki gibi titre edilir.

 # 2.3.2.3.4 Hesaplama ve Sonuçların Gösterilmesi

Zeytin danesindeki tuz (T), kütlece yüzde olarak aşağıdaki formülle hesaplanır.

T= VxNx58,5x5/m

Burada;

V= Harcanan gümüş nitrat çözeltisinin hacmi, ml

N= Gümüş nitart çözeltisinin normalitesi,

m= Numune zeytin kütlesi,g

dır.

Sonucun Madde 1.2.4.2.1 'e uygun olup olmadığına bakılır.

 # 2.3.3- Asitlik Tayini

 # 2.3.3.1- Cihaz ve Malzemeleri

 # 2.3.3.1.1- Genel laboratuvar cihaz ve malzemeleri

 # 2.3.3.1.2- Büret, 50 ml'lik 0,1 ml taksimatlı (TS 1488)

 # 2.3.3.1.3- Erlen, 250ml.'lik, taksimatlı,

 # 2.3.3.2- Reaktifler

 # 2.3.3.2.1- Sodyum hidrosit çözeltisi (NaOH) 0,1N

 # 2.3.3.2.2- Fenolftaleyn Çözeltisi, %1'lik (m/v), etonolde hazırlanmış

 # 2.3.3.3- İşlem

Salamura suyundan Vml (yaklaşık 10ml) bir pipetle alınıp 250 ml'lik erlene konur. Bir iki damla fenolftaleyn damlatılıp çalkalanır. Üzerine 20 ml damıtık su konur ve kalıcı pembe renk meydana gelinceye kadar sodyum hidroksit çözeltisi ile titre edilir.

 # 2.3.3.4- Hesaplama ve Sonuçların Gösterilmesi

Salamura suyunun asitliği (LA), yüzde m/v laktik asit olarak, aşapıdaki formülle hesaplanır.

LA= V1.N.9/V

Burada;

N: Sodyum çözeltisinin normalitesi (0,1 N)

V1: Harcanan sodyum hidroksit çözeltisinin hacmi (ml)

V: Salamura hacmi (ml)

dır.

Danedeki asitlik tayini için çekirdeği çıkarılıp ezme haline getirilen meyvenin et kısmından 10 g bir erlene tartılır, üzerine 90 ml damıtık su ilave edilir. Arasıra karıştırılarak 24 saat bekletilir ve 100 ml'lik bir ölçülü balona süzülür. Süzüntüden 10 ml alınır ve salamura suyundaki gibi titre edilir ve laktik asit cinsinden Madde 2.3.2.4'de verilen formülle bulunur. Sonuçların Madde 1.2.4.2.2'ye uygun olup olmadığına bakılır.

 # 2.3.4- pH Tayini

pH tayini için 0,05 pH'a duyarlı bir pH metre ile salamura suyunun 20 oC'daki pH'sına bakılır ve pH değeri 0,05 lik birimlere kadar okunur.

Sonuçların Madde 1.2.4.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

 # 2.3.5- Metalik Maddeler (Kontaminasyon)

Metalik maddelerden kurşun, kalay, bakır ve demir tayini TS 3606'ya göre yapılır ve sonucun Madde 1.2.1.3.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

 # 2.3.6- Mikrobiyolojik Muayene

Mikrobiyolojik muayene, TS 10524'e göre yapılır ve değerlendirilir.

Sonucun Madde 1.2.4.3'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.4- DEĞERLENDİRME

Madde 2.1'e göre alınan numuneler üzerinde yapılan muayene ve deney sonuçlarının herbiri standarda uygun ise parti standarda uygun sayılır.

2.5-MUAYENE VE DENEY RAPORU

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır.

- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin ve laboratuvarın, muayene ve deneyi yapanın ve/veya raporu imzalayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Muayene ve deney tarihi,
- Numunenin tanıtılması
- Muayene ve deneyde uygulanan standardların numaraları,

Sonuçların gösterilmesi,

- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarını gidermek üzere tedbirler,
- Uygulanan muayene ve deney metodlarında belirtilmeyen veya zaruri görülmeyen, fakat muayene ve deneyde yer almış olan işlemler,

Standarda uygun olup olmadığı,

Rapor tarih ve numarası,

Malın standarda uygun çıkması halinde ihracatçıya verilecek denetleme (kontrol) belgesinin geçerlilik süresi 60 gündür.

3- PİYASAYA ARZ

Zeytinler, kuru veya ambalaj salamura suyunda zeytinin kalitesini bozmayacak şekil ve şartlardaki cam, kavonoz, teneke kutu, plastik torba ve benzeri ambalajlarda piyasaya arz edilir. Teneke kutu TS 1118'e uygun özellikle ve diğer ambalajlar ise özel mevzuatlarına uygun özellikle olmalıdır.

3.1- AMBALAJLAMA

Ambalaj olarak kullanılan kaplar yeni ve temiz olmalı, zeytine yabancı tata ve koku vermemeli ve içindeki zeytini iyi bir şekilde koruyabilen özellikte olmalıdır. Sofralık zeytinde amabalaj malzemesi olarak metal teneke, cam kaplar ve plastik materyalden yapılan ambalajlar kullanılır.

- Metal varillerin iç yüzleri uygun bir lakla laklanmış olmalıdır.
- Teneke kutular, zeytin salamurasına dayanıklı olacak şekilde laklanmalı, alt ve üst kapaklarda taklanmış olmalıdır. Ayrıca TS 1118'e uygun olmalıdır.
- Cam kaplar ürünün görünüşünü bozacak cinsten olmamalıdır.
- Plastik kaplar plastik ambalajlarla ilgili mevzuata uygun olmalıdır.

Plastik bidonlarda ambalajlanan zeytinlerin üst kapaklarının açılmazlığı sağlanmalı, plastik torbalarda ise aynı şekilde torbanın açılmazlığı sağlanmalı, gerektiğinde yapıştırma işlemi uygulanmalı, kurşun veya mühür mumu tatbik edilerek ambalajlanan zeytinin plastik torbanın ağız tarafı firmanın soğuk damgası ile mühürlenerek sabitleştirilmelidir.

3.2- İŞARETLEME

Zeytin ambalajlarının üzerine en az aşağıdaki bilgiler okunaklı ve silinmeyecek şekilde yazılmalıdır.

- Firmanın ticari ünvanı, kısa adı, adresi veya tescili markası,
- Standardın işaret ve numarası (TS 774 şeklinde)
- Parti, seri kod numarasından en az birisi,
- Ürünün adı (sofralık zeytin)

- Sınıfı,

- Tipi,
- Çeşidi

- Stili (stili "bütün" olanlarda saplı veya sapsız olduğu belirtilerek),

- Varyetesi,

Dane irilik derecesi,

- Net miktarı (en az g veya kg)

- Süzme kütlesi (en az g veya kg)

- Varsa katkı ve ilave edilen diğer maddelerin adı,

- Ambalajlama tarihi (ay ve yıl olarak)

- Firmaca tavsiye edilen son kullanma tarihi veya raf ömrü

Depolama şekli ve şartı hakkında özel şartlar varsa belirtilecek depolama ürünün son kullanma tarihi ile ilişkili ise, depolama şartı bu tarihin civarına yazılacaktır.

Büyük partiler halindeki ambalajlarda bu bilgilerden başka içlerindeki küçük ambalaj sayısı da yazılır.

Gerektiğinde bu bilgiler yabancı dil veya dillerde de yazılabilir.

İhracatta fason anlaşmasına göre hazırlanan mallar için düzenlenecek etiket ithalatçı firmanın talebine göre yapılır.

4- ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

4.1- İmalatçı veya satıcı, bu standarda uygun olarak imal edildiğini beyan ettiği zeytin için istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek mecburiyetindedir. Bu beyannamede satış konusu zeytinin,

- Madde 1'deki özelliklere uygun olduğunun,

Madde 2'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

NOT: Bu standarda yer almayan hususlarda Gıda maddeleri Tüzüğü ve Zeytinle ilgili diğer mevzuat hükümleri uygulanır.

ATIF YAPILAN STANDARTLAR

REFERANCES

TS 266/Haziran 1984	"İçme Suları"
	"Orinking Waters"
TS 341/Nisan 1996	"Yemeklik Zeytinyağı"
	"Edible Olive oil"
TS 545/Ekim 1967	"Ayarlı Çözeltilerin Hazırlanması"
	"Oreparation of Standard Solutions for Volumetric Analysis"
TS 861/Kasım 1982	"Beyaz Şeker (Sakkaroz)"
	"White Sugar (Succharose)"
TS 933/Eylül 1986	"Yemeklik Tuz"
	"Salt-Edible"
TS 1118/Nisan 1987	"Metal Kaplar (Yiyecek ve İçeçekler için Hermetik Olarak Kapatılan Metal kutular İçin"
	"Hermetically Scaled Metal Cans for Food and Drinks-Detinitions"
TS 1488/Nisan 1994	"Laboratuvar Cam Malzemeleri Büretler -Genel Özellikler"
	"Laboratory Glasssurare-Buretles Part 1: General -Requirements"
TS 1880/Şubat 1988	"Sirke"
	"Vinegar"
TS 2104/Ekim 1975	"Belirteçler-Belirteç Çözeltileri Hazırlama Yöntemleri"

	"Indicators-Methods of Preparation of Indicator Solutons"
TS 2600/Mayıs 1991	"Sitrik Asit Monohidrat"
	"Citric Acid monohydrate"
TS 2664/Şubat 1990	"Bitkisel Sıvı Yağlı Fasulye Pilaki Konservesi"
	"Canned Stewed Spotted -Redbeans"
TS 3606/Haziran 1981	"Meyve ve Sebze mamullerinde Ağır Metal İyonlarının Tayini"
	"Determination of Heavy Metal lons ın Fruit and Vegetable Products"
TS 10524/Aralık 1992	"Mikrobiyolojik Deney Metodları -Konserve Gıdada"
	"Microbiblogical Test Methods of Canned Foods"

Bu yazı GümrükApp'ten alınmıştır.