Dış Ticarette Standardizasyon Tebliği 96/12

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

16.06.1996 Tarihli 22668 Sayılı Resmi Gazete

TEBLİĞ

Dış Ticaret Müsteşarlığından:

DIŞ TİCARETTE STANDARDİZASYON TEBLİĞİ 96/12

1- Halen zorunlu uygulamada bulunan TS/341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı yürürlükten kaldırılarak, yerine Türk Standardları Enstitüsü tarafından revize edilen ilişik TS/341 Yemeklik Zeytinyağı Standardı yalnız ihracatta zorunlu uygulamaya konulacaktır.

2- Bu standart Resmi Gazete'de yayımından 3 ay sonra yürürlüğe girecektir.

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

TÜRK STANDARDI TS 341/NİSAN 1996
YEMEK ZEYTİNYAĞI

0- KONU, TARİF, KAPSAM

0.1 - KONU

Bu Standard, yemeklik zeytinyağının (natural, rafine, tip) tarifine, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma, muayene ve deneyleriyle piyasaya arz şekline dairdir.

0.2- TARİFLER

0.2.1- Naturel Zeytinyağı

Naturel zeytinyağı, zeytin ağacı (Oleaeuropaea L.) meyvesinden (zeytin), fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, hiç bir kimyasal işlem görmeyen, berrak, yeşilden sarıya değişebilen renkte kendine özgü tat ve kokuda, tabii (naturel) halinde gıda olarak tüketilebilen mamüldür.

0.2.2 - Rafine Zeytinyağı

Rafine zeytinyağı naturel halinde gıda olarak tüketilemeyen ham zeytinyağının tabii trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metotlarla rafine edilmeleri sonucu elde edilen, berrak, tortusuz; sarıdan, sarının en açık rengine kadar değişebilen tonda, şeffaf görünümde, kendisine has tat ve kokuda, rafinasyon artığı madde ihtiva etmeyen ve gıda olarak tüketilebilen mamüldür.

0.2.3 - Tip Zeytinyağı

Tip zeytinyağı, bu standardda belirtilen özelliklere uygun naturel zeytinyağı ile rafine zeytinyağı karışımından meydana gelen ve özellikleri naturel zeytinyağı arasında değişen gıda olarak tüketilebilen mamüldür.

0.3 - KAPSAM

Bu standard, yemeklik zeytinyağlarını (naturel, rafine, tip) kapsar.

Yemeklik özelliği olmayan veya bu özelliği yitiren yağlar ile naturel trigliserid yapısı değişikliğe uğramış yağları kapsamaz.

NOT - Bu standard metninde bundan sonra "Yemeklik Zeytinyağı" terimi yerine "Zeytinyağı" ifadesi kullanılmıştır.

1- SINIFLANDIRMA VE ÖZELLİKLER

1.1 - SINIFLANDIRMA 1)

1.1.1 - Sınıflar

Zeytinyağ elde edilişlerine ve üretimde uygulanan metotlara göre;

- Naturel,
- Rafine,

2 - TİP;

- olmak üzere üç sınıfa ayrılır.

1.1.2 - Türler

1.1.2.1 - Naturel zeytinyağı ihtiva ettiği serbest yağ asitleri miktarına ve tadına göre:

- Naturel sızma zeytinyağı
- Naturel zeytinyağı
- Naturel birinci zeytinyağı

olmak üzere üç türe ayrılır.

1.1.2.2 - Rafine zeytinyağı bir türdür.

- Riviera
- Tip A

iki türe ayrılır.

Tüketime sunma şekillerine göre zeytinyağ Çizelge 1'de gösterilmiştir

ÇİZELGE 1- Zeytinyağı Türlerinin Yabancı Dil Karşılıkları

TÜRKÇE	FRANSIZCA	İNGİLİZCE	İTALYANCA
Naturel Sızme Zeytinyağı	Hile d'olive vierge extra	Virgin olive oil extra	Olio d'oliva extra vergine
Naturel Zeytinyağı	Huile d'olive vierge	Virgin olive oil	Olio d'oliva vergine
Naturel Birinci Zeytinyağı	Huile d'olive vierge ordinary	Virgin olive oil ordinary	Olio d'oliva vergine corrente
Rafine Zeytinyağı	Huile d'olive raffinee	Refined olive oil	Olio d'oliva Raffinato
Riviera Zeytinyağı	Huile d'olive	Olive oil	Olio d'oliva
Tip A Zeytinyağı	Huile d'olive type A	Olive oil type A	Olio d'oliva typo A

1.2 - ÖZELLİKLER

1.2.1 - Zeytinyağın sınıf özellikleri Çizelge 2 ve Çizelge 3'de verilen özelliklere uygun olmalıdır. Bu zeytinyağlar için naturel olmayan trigliserid yapısı ve yabancı tat ve koku bulunmamalı, rengi

ve görüşünü kendine has ve berrak olmalıdır.

ÇİZELGE 2- Zeytinyağının Saflık Özellikleri

Saflık kriterleri Yağ asitleri kompozisyonu (1) % m/m metil esterleri	
Miristik asit	0.05
Palmitik asit	7.5 - 20.00
Palmitoleik asit	0.3 - 3.5
Heptadekanoik asit	0.3
Heptadesenoik asit	0.3
Stearik asit	0.5-5.0
Oleik asit	55.0-83.0
Linoleik asit	3.5-21.0
Linoleik asit	0.9
Araşidik asit	0.6
Gadoleik asit	0.4
Behenik asit	0.2
Lignoserik asit	0.2
Kırıtma indisi nD 20 santigrad derece	1.4677-1.4700
İyot sayısı (Wijs) (100 g yağ için gerekli iyot g)	78-88
Sabunlaşma sayısı (1 g yağ için gerekli potasyum hidroksit, mg)	184-196

Sabunlaşmayan madde % (m/m) en çok (Petrol eteri)	1.5
Sterol analizi 1) toplam sterollerin yüzdesi olarak Beta sitesterol cinsinden en az	93,0
Trigliseritlerin 2-pozisyonunda stearik ve palmitik asit toplamı en çok 1) rafine tip naturel	1,8 1,8 1,5
Bellier indisi santigrad derecede en çok	17.0
Yarı kuruyan yağlar aranması	Negatif
Prina yağı aranması	Negatif
Pamuk yağı aranması	Negatif
Mineral yağı aranması	Negatif
Rapiska yağı aranması (Erüsik Asit deneyi)	Negatif

(1) Gerektiğinde ihracatta aranmayabilir

ÇİZELGE 3- Zeytinyağının Sınıf Özellikleri

	Naturel Zeytinyağı	Rafine Zeytinyağı	Tip Zeytinyağı
Serbest Yağ Asitleri (2) Oleik aist cinsinden, yüzde (m/m), % ençok	0.3 (4)		
Peroksit Sayısı 1 kg yağda peroksit oksijeni miliekivalan gram olarak en çok	20.0	10.0	15.0
Ultraviyole ışığında özgül soğurma (1) (K 1% 1 cm) 232 nm'de, en çok 270 nm'de en çok K	3,5 0,25 (3) 0.01	- 1.20 0.16	- 1.10 0.15
Nem ve uçucu madde % (m/m) en çok (105 santigrad derecede)	0,2	0,1	0,15
Sabun deneyi	negatif	negatif	negatif
Eterde çözünmeyen yabancı madde ve kül miktarı yüzde en çok	0.1	0.05	0.075
Katkı maddeleri tokoferol (1 kg yağda en çok mg)	-	200	200

1) Gerektiğinde ihracatta aranmayabilir.

2) Naturel ve tip zeytinyağının türleri Madde 1.2.3.1 ve Madde 1.2.3.2'de belirtildiği gibi olmalıdır.

3) 270 nm dalga boyunda özgül soğurma 0,25 den çok olan naturel yağların aktif alüminyum oksitten geçirildiktn sonra ölçülen özgül soğurması 0.11'den az ise yine naturel yağ olarak kabul

edilir.

4) İhracatta alıcının kabulüne göre 0,5'e kadar uygulanabilir.

1.2.2 - Yemeklik zeytinyağına mineral yağ, veya başka bir yağ karıştırılmış olmamalı ve naturel yağlara herhangi bir katkı maddesi katılmamalıdır. Yemeklik rafine ve tip zeytinyağına işlemler sırasında yitirilen naturel tokoferoller yerine bir kilogram yağda en çok 200 mg olacak şekilde naturel veya yapay alfa tokoferol katılabilir.

1.2.3 - Tür Özellikleri

1.2.3.1- Naturel Zeytinyağı

1.2.3.1.1 - Naturel Sızma

Zeytinyağının kendine özgü tat ve kokusunda, oleik asit cinsinden ihtiva ettiği serbest yağ asitleri miktarı en çok %1,0 (asit sayısı 2.0) olmalıdır.

1.2.3.1.2 - Naturel

Zeytinyağının kendine özgü tat ve kokusunda oleik asit cinsinden ihtiva ettiği serbestd yağ asitleri miktarı en çok %2.0 (asit sayısı 4.0) olmalıdır.

1.2.3.1.3 - Naturel Birinci

Normal yemeklik zeytinyağı tadında ve oleik asit cinsinden ihtiva ettiği serbest yağ asitleri miktarı en çok %30 (asit sayısı 6.0) olmalıdır. Bu asidite %10 tolerans kabul edilir.)

1.2.3.2 - Tip Zeytinyağ

1.2.3.2.1 - Riviera

Oleik asit cinsinden ihtiva ettiği serbest yağ asitleri miktarı en çok %1.5 (asit sayısı 3.0) olmalıdır.

1.2.3.2.2 - Tip A

Oleik asit cinsinden ihtiva ettiği serbest yağ asitleri miktarı en çok %2.0 (asit sayısı 4.0) olmalıdır. Bu asiditede %10 tolerans kabul edilir.

1.3 - ÖZELLİK, MUAYENE V DENEY MADDE NUMARALARI

Zeytinyağının özellikleri ile bunların muayene ve deneylerine ait madde numaraları Çizelge 4'de verilmiştir.

ÇİZELGE 4- Özellik, Muayene ve Deney Madde Numaraları

Özellikler	Özellik Madde No	Muayene ve Deney Madde No
- Ambalaj ve İşaretleme	3.1 - 3.2	
- Duyu	0.2 - 1.2.1	2.2.1
- Yağ Asitleri Kompozisyonu	1.2.1	2.3.2
- Kırılma İndisi	1.2.1	2.3.3
- İyot Sayısı	1.2.1	2.3.4
- Sabunlaşma Sayısı	1.2.1	2.3.5
- Sabunlaşmayan Madde	1.2.1	2.3.6
- Sterollerin Analizi	1.2.1	2.3.7
- Trigliseridlerin, 2- pozisyonunda Sterik ve Palmitik Asit Toplamı	1.2.1	2.3.8
- Bellier İndisi	1.2.1	2.3.9
- Yarı Kuruyan Yağlar Aranması	1.2.1	2.3.10
- Prina Yağı Aranması	1.2.1	2.3.11
- Pamuk Yağı Aranması	1.2.1	2.3.12
- Mineral Yağ Aranması	1.2.1	2.3.13
- Ropiska Yağı Aranması	1.2.1	2.3.14
- Serbest Yağ Asitleri	1.2.1	2.3.15

- Peroksit Sayısı	1.2.1	2.3.16
- Ultra Viyole Işığında Özül Soğurma	1.2.1	2.3.17
- Nem ve Uçucu Madde	1.2.1	2.3.18
- Sabun Deneyi	1.2.1	2.3.19
- Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde ve Kül	1.2.1	2.3.20
- Tokofenoller	1.2.1	2.3.21

2- NUMUNE ALMA, MUAYENE VE DENEYLER

2.1 - NUMUNE ALMA

2.1.1 - Genel Esaslar

Numune alınmasında TS 7060'daki temel ilkeler dikkate alınarak aşağıdaki esaslara uyulmalıdır.

- Numuneler mümkün olduğu hallerde kapalı yerlerde alınmalı ve numune olan, nuune alma süresince yğın arılığnı bozacak her türlü kirlenmeye karşı gerekli önlemleri almalıdır.

- Numune alma aleti ve numunenin konacağı, kaplar sıcak sabunlu su veya yoğun deterjanlarla yıkanmalı ve bu maddelerden eser kalmayıncaya kadar sıcak su ile durulanıp kurutulmalıdır. Özellikle koku ve tadı önemli olan yağlardan numune alınmasında numune alma aleti ve numune kaplarının ayrıca buharla temizlenmeleri salık verir.

2.1.2 - Stok depoları, Tanklar, Sarnıç Vagdonu ve benzeri Büyük kaplardan numune Alma

büyük kapların herbiri ayrı parti sayılır. Büyük kaplardan net ağırlığın binde biri kadar numune alınmalı, ancak numune miktarı üç kilogramdan az ve on kilogramdan çok olmamalıdır. Büyük kaplardan numune alanmasında en uygun yöntem kapların boşaltılması sırasında akan yağdan belirli aralıklarda gereken alınmasında en uygun yöntem kapların boşaltılması sırasında akan yağdan belirli aralıklarda gereken miktarda numune almak veya ana akımın ortasına yerleştirilen ince bir boru yardımı ile sağlanan, ince borunun öteki ucundan birmuslukla düzenlenen bir yağ akımı ile gereken miktardaki numuneyi ana akıma paralel olarak almaktır.

Büyük kapların boşaltılmasını beklemeden numune alınması gereken hallerde Şekil 1'de gösterilen numune alma aleti kullanılır. Bu alet yaklaşık olarak 5 cm uzunluğunda, paslanmaz çelik ve yağdan etkilenmeyen bir metal veya alaşımdan yapılmış olmalıdır. Aşağıda satma durumunda iken (Şekil 1A) ipin ucundaki dil silindirin ait ucundaki deliğe takılır. İstenen derinliğe erişildiğinde ip sakıtlarak dil delikten kurtarılır ve silindir kendiliğinden doğrularak (Şekil 1B) içine numune dolar. Numune alma aleti ile kabın en ost kısmından başlıyarak aşağıya doğru eit aralıklar ile en az üç düzeyden ayra ayrı numune alınır.

Farklı düzeylerden numune alınmasına karşın, numune alınmadan önce her türlü olanaktan yararlanarak numune alınacak yağ partisinin homojen bir yapıya kavuşturulmasına çaba gösterilmelidir.

2.1.3 - 18 Litreden Daha Büyük Varil ve Benzeri Kaplardan Numune Alma

Sınıfları, türleri, ambalajları ve seri numaraları aynı olan zeytinyağları bir parti sayılır.

Partiyi oluşturan birimlerden numune Çizelge 5'e göre ayrılır.

ÇİZELGE 5- Numune Alma Çizelgesi

Parti Büyüklüğe (N)	Numune Büyüklüğü (n)
25'e kadar	2
26-150	3
151-1200	5
1201-35000	8
35000 ve yukarısı	13

Zeytinyağı numunesi Çizelge 5'de belirtilen partiyi oluşturan birimlerin iktarlarına göre karşılarında gösterilen sayıda olmak üzere partiden sistematik olarak ayrılacak birim ambalajlardan aşağıda belirtildiği şekilde ayrılır. Deney numunesi ayrılan bu örneklerden Madde

2.1.4'e göre alınır.

NOT : Numune alınmak üzere yarılacak birim ambalajlar parti içerisinden gelişigüzel seçilmeli ve bunu yapmak için TS 2756'nın 6'ıncı maddesinde belirtilen metot kullanılmalıdır. Bu mümkün olmadığı taktirde aşağıdaki metot uygulanmalıdır.

Partiyi oluşturan birim 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) bir tam sayı değilse (r) tam sayıya tamamlanır ve (r)'inci ambalaj nuune alınmak üzere ayrılır. Sayma ve ayırma işlemi Çizelge 5'e göre ayırılması gereken ambalaj sayısına erişilinceye kadar sürdürülür.

Kaplar yuvarlanarak ve çalkalanarak iyice krıştırılır ve Şekil 2'de gösterilen 2-4 cm çapında ve 40-80 cm uzunluğunda üst ve alt uçları 0,5-1 cm çapında daraltılmış cam borudan ibaret numune alma aleti ile herbirinden uygun miktarlarda numune alınır. Aletin alt ucu kabın yaklaşık olarak yarısına kadar batırıldıktan sonra baş parmak kaldırılarak numunenin aletin içinde yükselmesi sağlanır. Numune alet içine yükselince üst delik tekrar başparmakla kapatılarak alet dışarı çekilir.

2.1.4 - Deney Numunesi

Numune olarak ayrılan her kap için 50 şer g'lık ayrı ayrı numune, yağ asitleri tayini için alınır. Madde 2.1.2 (asit numunesi alınmaz) ve Madde 2.1.3'de belirtilen şekilde her pati veya depo için alınan numuneler temiz, kuru ve kapalı bir kapta birleştirilir ve kapağı iyice kapatıldıktan sonra homojenlik sağlanacak şekilde çalkalanır. Bu kaptan her partiyi veya depoyu temsil eden 500 g'lık birleşik dört deney numunesi alınır. Yağ asitleri miktarını saptamak için alınan numune ile birleşik numuler ayrı ayrı şişelere konur, cam kapak veya yeni mantarla kapatılıp ağızları mühürlenir. Alınan numunler açılmaksızın laboratuvara getirilir.

2.1.5 - 18 Litre ve Daha Küçük Kapalı Ambalajlardan Numune Alma

Sınıfları, türevi, ambalajları, boyaları ve seri numaraları ayı olan zeytinyağları bir parti sayılır. Partiden numune Çizelge 5'e göre alınır.

Alınan numunelerden Madde 2.1.4'e göre deney numunesi hazırlanır ve deneyler bu numune üzerinde yürütülür. Ancak 1 litreye (1 litre dahil) kadar olan küçük ambalajlardan deney numunesi kapalı ambalaj olarak alınır.

2.2 - MUAYENELER

2.2.1- Duyu İle Muayene

Zeytinyağının renk, görünüş ve berraklığı TS 894'e göre (20 cantigrad derece - 30 cantigrad derece arasında) baklarak, tadılarak ve koklanarak yapılır.

Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.2.2 - Ambalaj Muayenesi

Ambalaj muayenesi, TS 11359 dikkate alınarak Çizelge 6 ve Çizelge 7'ye göre yapılır ve sonucun Madde 3.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3 - DENEYLER

Deneylerde damıtık su veya buna eşdeğer saflıktaki deiyonize su kullanılmalıdır. kullanılan reaktiflerin tümü analitik saflıkta olmalı, ayarlı çözeltiler TS 545'e, berilteç çözeltiler TS 2104'e göre hazırlanmalıdır.

2.3.1 - Analiz İçin Deney Numunesinin Hazırlanması

Analiz numunesi TS 342'ye göre hazırlanır.

2.3.2 - Yağ Asitleri Kompozisyonu Tayini

Yağ asitleri kompozisyonu tayini TS 4504 ve TS 4664'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır

2.3.3 - Kırılma İndisi Tayini

Kırılma indisi tayini TS 4960'a göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.4 - İyot Sayısı Tayini

İyot sayısı tayini TS 4961'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.5 - Sabunlaşma Sayısı Tayini

Sabunlaşma sayısı tayini TS 4962'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.6 - Sabunlaşmayan Madde Tayini

Sabunlaşmayan madde tayini TS 4963'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.7 - Saterollerin Analizi

Sterolerin analizi TS 5052'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.8 - Trigliseridlerin 2-pozisyonunda Sterik ve Palmitik Asit Toplamı Tayini

Trigliseridlerin 2-pozisyonunda sterik ve palmitik asit toplamı tayini TS 7163'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.9 - Bellier İndisi Tayini

Bellier indisi tayini TS 5048'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.10 - Yarı Kuruyan Yağlar Aranması

Yarı kuruyan yağların aranması, TS 5046'ya göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.11 - Prina Yağ Aranması

Prina yağ aranması, TS 5042'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.12 - Pamuk Yağı Aranması

Pamuk yağı aranması, TS 5041'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.13 - Mineral Yağ Aranması

Mineral yağ aranması, TS 5039'a göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.14 - Rapiska Yağ Aranması (Erusik Asit)

Rapiska yağı aranması, TS 9571'e göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.15 - Serbest Yağ Asitleri Tayini

Serbest yağ asitleri tayini, TS 342'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.16 - Peroksit Sayısı Tayini

Peroksit sayısı tayini, TS 4964'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.17 - Ultra Viyole Işığında Özgül Soğurma

Ultra viyole ışığında özgül soğurma tayini, TS 5051'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.18 - Nem ve Uçucu Madde Tayini

Nem ve uçucu madde tayini, TS 1607'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.19 - Sabun Deneyi

Sabun deneyi, TS 342'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.20 - Eterde Çözünmeyen Yabancı Madde ve Kül Tayini

Eterde çözünmeyen yabancı madde ve kül tayini, TS 342'ye göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.3.21 - Tokoferollerin Tayini

Tokoferollerin tayini, TS 5036'ya göre yapılır. Sonucun Madde 1.2.1'e uygun olup olmadığına bakılır.

2.4 - DEĞERLENDİRME

Muayene ve deney sonuçlarının herbiri bu standarda uygunsa parti standarda uygun sayılır.

2.5 - MUAYENE VE DENEY RAPORU

Muayene ve deney raporunda en az aşağıdaki bilgiler bulunmalıdır:

- Muayenenin ve deneyin yapıldığı yerin, muayene e deneyi yapanın ve/veya raporu onaylayan yetkililerin adları, görev ve meslekleri,
- Muayene ve deney tarihleri,
- Numunenin tanıtılması,
- Muayene ve deneyde uygulanan standadlarının numaraları,
- Muayene ve deney sonuçlarını değiştirebilecek faktörlerin mahzurlarıı gidermek üzere alınan

tedbirler,

- Uygulanan muayene ve deney metotlarında belirtilmeyen veya mecburi görülmeyen fakat muayene ve deneylerde yer almış olan işlemler,
- Sonuçların gösterilmesi,
- Standarda uygun olup olmadığı,
- Rapor tarihi ve numarası.

Mecburi uygulamada malın standarda uygun çıkması halinde verilecek denetleme (kontrol) belgesinin geçerlilik süresi 60 gündür.

3- PİYASAYA ARZ

3.1 - AMBALAJ

Yemeklik zeytinyağları yalnız kapalı kaplar içinde piyasaya arz edilir, açkta satışı yasaktır.

3.1.1 - Teneke Kutular

Teneke kutu ambalajları yeni, paslanmamış ve TS 1234'e göre besin maddesi kapları yapımı için uygun özellikte tenekeden yapılmış olmalı, büyük teneke ambalajlar pres teneke kapsülle veya mevzuatına uygun daha küçük tenekeler teneke kapsülle veya plastikle veya alt ve üst kapakları özel kapatma aletleri ile lehimsiz olarak kapatılmalıdır. Ayrıca metal ambalajlar için ISO 10653 ve ISO 10654'e uyulur.

Ambalajların kontrolünda TS 11359'daki temel ilkeler dikkat alınarak aşağıdaki esaslara uyulmalıdır.

Partiyi oluşturan birimlerden numune Çizelge 5'e göre alınır

Ambalajların içinde bulunan yağ miktarı kontrolü net ağırlık üzerinden yapılır. Bazı ambalajlarda noksanlık görülmesi halinde gelişigüzel ayrılan 10 ambalajın net ağırlıklarının ortalamasına göre işlem yapılır.

ÇİZELGE 6- Teneke kutu Ambalajları ve İşaretleme Büyüklükleri

Teneke Kutuların Dolum Hacmi , 1) ml	İçinde Net Zeytinyağı Kütlesi 2) En az (g)	Bütün Bilgilere Ait Yazı Boyları mm.en az
250	228	1
500	455	1
1000	910	1,5
2000	1820	2
3000	2730	3
4000	3640	6
5000	4550	6
10000	9100	6
Büyük Teneke 18000	16380	6

1)Toleransları TS 11359'a uygun olmalıdır.

2) Bilgi için verilmiştir.

3.1.2 - Şişeler

Cam ve plastik şişe ambalajlarına ait bilgiler Çizelge 7'de gösterilmiştir. Şişeler doldurulmadan önce dikkatle temizlenmeli ve ağızları hava sızdırmayacak ve kapak bozulmadan açılamayacak şekilde kapatılmış olmadılır. Vidalı metal kapakların yağ ile temas eden iç yüzeyi mantar veya alüminyum folyo ile kaplanmış olmalıdır.

Ambalajların kontrolünde TS 11359'daki temel ilkeler dikkate alınarak aşağıdaki esaslara uyulmalıdır.

Partiyi oluşturan birimlerden numun Çizelge 5'e göre alınır.

Ambalajların içinde bulunan yağ miktarı kontrolü net ağırlık üzerinden yapılır. Bazı ambalajlarda noksanlık görülmesi halinde gelişigüzel ayrılan 10 ambalajın net ağırlıklarının ortalamasına göre işlem yapılır.

ÇİZELGE 7- Şişe Ambalajları ve İşaretleme Büyüklükleri

Şişelerin Dolum Hacmi , 1) ml	İçinde Net Zeytinyağı Kütlesi 2) En az (g)	Bütün Bilgilere Ait Yazı Boyları mm.en az
100	91	1
250	228	1
500	455	1
750	683	1
1000	910	1,5
1500	1365	2
2000	1820	2
3000	2730	3
4000	3640	6
5000	4550	6

1)Toleransları TS 11359'a uygun olmalıdır.

2) Bilgi için verilmiştir.

NOT: Aynı şartlar altında mevzuatına uygnu plastik ambalajlarda da kullanılır.

3.1.3 - Büyük Kaplar ve İhracat Ambalajı

İstek üzerine iç piyasada teneke kutularda 18 litrelik, cam ve plastik şişelerde 5 litrelikten daha büyük, ihracatta ise daha büyük ve daha küçük kaplar özellikleri yönünden Madde 3.1.1 ve Madde 3.1.2'ye uymak şartıyla kullanılabilir.

İhracatta yağın özelliklerini bozmayan ve yağdan etkilenmeyen, sağlığa zararsız tanklar veya diğer ambalajlar da kullanılabilir.

3.2 - İŞARETLEME

Yağların piyasaya arzedildiği ambalajların üzerine Çizelge 6 ve Çizelge 7'de belirtilen ölçülerde aşağıdaki bilgiler, silinmeyecek ve bozulmayacak şekilde etiket halinde veya baskı (litograf) olarak bulunmalı, ayrıca bu kapların içinde bulunduğu büyük ambalajların üzerine okunabilecek ve silinmeyecek şekilde aynı bilgiler ve kap sayısı yazılmalıdır.

- İmalatçı, imalatçı-ihracatçı ve/veya ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adı, adresi, varsa imalatçı, ihracatçı veya ithalatçının tescili markası,
- Bu standardın işaret ve numarası (TS 341), ihracatta mecburi değildir.

- Sınıfı ve türü (SInıf ve tür aları aynı ise teki yeterli olabilir.)
- Dolum hacmi (ml) - (litre) veya (g)-(kg) olarak (İhracatta sadece o ülkedeki geçerli ölçü birimi yazılabilir, net kütlenin belirtilmesi ihtiyaridir.)

- Varsa katkı maddelerinin adı ve miktaı mg/kg olarak,
- Parti (ihracatta) ve, seri, kod numaralarından biri (parti numarası 5000 ml dahil-iç ambalajlar için ihtiyaridir),

- Firmaca tavsuye edilen son tüketim tarihi (ay ve yıl olarak)

- türk malı ibaresi

Bu standarda göre üretilecek veya ihraç edilecek yağların ambalajı üzerine gerektiğinde yukarıda belirtilen Türkçe işaretlerin gönderilecekleri ülkede anlaşılan dil veya dillerde karşılıkları da yazılabilir.

4- ÇEŞİTLİ HÜKÜMLER

4.1 - İmalatçı veya satıcı bu standarda yugun olarak imal edildiğini beyan ettiği zeytinyağ içini istendiğinde standarda uygunluk beyannamesi vermek veya göstermek zorundadır. Bu beyannamede satış konusu mamulün;

- Madde 1'deki özelliklere uygun olduğunun,
- Madde 2'deki muayene ve deneylerin yapılmış ve uygun sonuç alınmış bulunduğunun belirtilmesi gerekir.

4.2 - Zeytinyağı ambalajlarına yöresel menşe adı yazılmamalıdır.

4.3 - Zeytinyağı TS 9591'e ve özel mevzuatına uygun üretim yerlerinde imal edilmelidir.

4.4 - Madde 3.1'deki hükümler ile Madde 3.2'deki:

- İmalatçı, imalatçı- ihracatçı ve/veya ithalatçı firmanın ticari ünvanı veya kısa adı, adresi, varsa imalatçı (ihracatçı) veya ithalatçının tescili markası

- Sınıfı ve türü (sınıf ve tür adları, aynı ise biri yeterli olabilir)

- Dolum hacmi (ml) - (litre) veya (g) - (kg) olarak (ihracatta sadece o ülkedeki geçerli ölçü birimi yazılabilir, net kütleni belirtilmesi ihtiyaridir.

- Parti; (ihracatta) ve seri, kod numaralarından biri (Parti numarası 5000 ml dahil-iç ambalajlar için ihtiyaridir.)

hükümleri dışındaki diğer hükümler ihracatta alıcının (ithalatçının) talebine göre düzenlenir.

Bu yazı GümrükApp’ten alınmıştır.