

Numune	Gereken Şartlar
Zeytin Numuneleri	- Orijinal ambalajında veya plastik, cam veya teneke ambalajında en az 250 grx 2 adet - Salamura suyunda yapılacak olan analizler için numune salamura içermelidir - Her numune için numuneyi tanımlayan okunaklı etiket olmalı
Zeytinyağı Numuneleri (Kimyasal Analiz)	- Orijinal ambalajında veya plastik, cam veya teneke ambalajında en az 200 ml hacminde, - Orijinal ambalajı dışında gelen numuneler daha önce farklı amaçlarla kullanılmamış ambalajda olmalıdır. - Her numune için numuneyi tanımlayan okunaklı etiket olmalı.
Zeytinyağı Numuneleri (Duyusal Analiz)	- Duyusal analiz için en az 1 L hacimde, orijinal ambalajında ve ürün etiketli numuneler olmalı. Orijinal ambalajı ve orijinal etiketinde bulunmayan zeytinyağları için öncelikle kurumumuzda Türk Gıda Kodeksi "Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği" nde yer alan ve ürünün natürel zeytinyağı sınıfına girdiğini gösteren yağ asitleri kompozisyonu analizi yapılmalıdır. Sonucun uygunluğu durumunda, numune kabul sorumlusu müşteriyi bilgilendirerek, **ilave analiz talebini dilekçe ile aldıktan ve ücret yatırıldıktan sonra numune, duyusal analiz için kabul edilecektir. - Orijinal ambalajı dışında gelen numuneler daha önce farklı amaçlarla kullanılmamış ambalajda olmalıdır. - Ulusal ve uluslararası natürel zeytinyağı kalite yarışmalarına gönderilecek olan numunelerin "orijinal ambalajında ve ürün etiketli numuneler" olmaması ve "ürünlerin natürel zeytinyağı sınıfına girdiğini ispatlayan ilgili bütün analizlerin yapılmaması" durumunda ilgili numunelere ait tankların noter huzurunda mühürlendiğine dair belgenin ibraz edilmesi gerekmektedir.

****İlave Analiz Talebi** bir dilekçe ile yazılı olarak iletilmelidir. Dilekçe örneği aşağıda verilmektedir.

DİLEKÇE ÖRNEĞİ

BORNOVA ZEYTİNCİLİK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İZMİR

Müdürlüğünüzetarihinde teslim ettiğim/gönderdiğim zeytinyağı numunesinde/numunelerinde yapılacak olan Yağ Asitleri Kompozisyonu Analiz sonucunun, Türk Kodeksi "Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği" ne göre natürel zeytinyağı sınıfına girmesi durumunda ilave olarak Natürel Zeytinyağında Duyusal Özelliklerin Değerlendirilmesi Analizinin yapılmasını talep ediyorum.

Gereğini bilgilerinize arz ederim.

TARİH

AD SOYAD

İMZA