

**KKTC  
GÜVENLİK KUVVETLERİ KOMUTANLIĞI  
BOĞAZKÖY**



**ZEYTİNYAĞI  
TEKNİK ŞARTNAMESİ**

ŞARTNAME NO:

**GÜV.K.K.TEK.Ş.TED.YİY.:24-05**

TARİH:

**ŞUBAT 2024**

1. Bu onaylı teknik şartname, yayım tarihinden itibaren yürürlüğe girer.
2. Bu onaylı teknik şartnamenin yürürlükten kaldırılma tarihi Aralık 2029.
3. Bu onaylı teknik şartname üzerinde değişiklik yapılamaz.
4. Mayıs 2019 tarihli ve GÜV.K.K. TEK.Ş.TED. YİY: 19-26 sayılı Zeytinyağı Teknik Şartnamesi yürürlükten kaldırılmıştır.



## 1. KONU

Bu teknik şartname Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığının ihtiyacı için satın alınacak **Zeytinyağı** teknik özelliklerini, denetim ve muayene metotlarını ve ilgili diğer hususları konu alır.

## 2. GENEL HUSUSLAR

### 2.1. Tanımlar

2.1.1. Gerçek Dolum Miktarı: Hazır Ambalajlı Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelikle tanımlandığı gibidir.

2.1.2. Hazır Ambalajlı Gıda: Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.3. Nominal Dolum Miktarı (Anma Ağırlığı veya Anma Hacmi): Hazır Ambalajlı Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelikte tanımlandığı gibidir.

2.1.4. Yabancı Madde: Zeytinyağı dışındaki gözle görülebilir her türlü maddedir.

2.1.5. Zeytinyağı: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

2.1.6. Teknik şartnamede tanımı yapılmayan hususlar Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde tanımlandığı gibidir.

### 2.2. Kısaltmalar

2.2.1. Yönetmelik: Hazır Ambalajlı Mamüllerin Ağırlık ve Hacim Esasına Göre Net Miktar Tespitine Dair Yönetmelik

### 2.3. Kapsamı

2.3.1. Bu teknik şartname, yemeklik zeytinyağını kapsar.

2.3.2. Bu teknik şartname, kızartmalık zeytinyağını, çeşnili zeytinyağını ve ham zeytinyağı/rafinajlığı kapsamaz.

### 2.4. Sınıflandırma

#### 2.4.1. Sınıflar

2.4.1.1. Sınıf-1: Natürel zeytinyağı

2.4.1.2. Sınıf-2: Rafine zeytinyağı

2.4.1.3. Sınıf-3: Riviera zeytinyağı

#### 2.4.2. Sınıf-1 Türleri

2.4.1.4. Tür-1: Natürel sızma zeytinyağı

2.4.1.5. Tür-2: Natürel birinci zeytinyağı

## 3. İSTEK VE ÖZELLİKLER

### 3.1. Genel İstekler

3.1.1. Satın alınacak zeytinyağı sınıfı, türü (sınıf-1 zeytinyağı için) ve miktarı, **ihale/alım dokümanında** belirtildiği gibi olacaktır.

3.1.2. Zeytinyağı, Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği ve Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde yer alan ve bu teknik şartnamede belirtilmeyen hususlara uygun olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazıtı olarak taahhüt edilecektir.

3.1.3. Kalite güvence ve ürün kalite belgeleri ile ilgili hususlar, ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

### 3.2. Teknik İstekler

#### 3.2.1. Duyusal ve Fiziksel Özellikler

3.2.1.1. Zeytinyağı, kendine has renkte olacaktır.

3.2.1.2. Zeytinyağı, kendine has tatta olacak, yabancı ve ransit (acı) tat içermeyecektir.

3.2.1.3. Zeytinyağı, kendine has kokuda olacak, yabancı ve ransit (acı) koku içermeyecektir.

3.2.1.4. Yabancı madde bulunmayacaktır.

#### 3.2.2 Kimyasal Özellikler

3.2.2.1. Serbest asitlik (oleik asit cinsinden) miktarı, sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.2. Peroksit değeri, sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.3. Ultraviyole ışığında özgül soğurma değeri, sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.4. Gaz kromatografide belirlenen yağ asitleri kompozisyonu (metil esterleri cinsinden), sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.5. Sterol kompozisyonu alt maddelerde belirtildiği gibi olacaktır.

3.2.2.5.1. Sterol toplamındaki %'ler, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.5.2. Toplam sterol miktarı, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.6. Eritrodiol ve uvaol (toplam steroller içinde) miktarı, sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.7. Trans yağ asitleri miktarı, sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.8. Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark, sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.9. Sınıf-1 zeytinyağında stigmastadienler miktarı, türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.10. Mumsu maddeler (C40+C42+C44+C46) miktarı, sınıfına ve türüne göre Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirtilen limitlere uygun olacaktır.

3.2.2.11. Kurşun miktarı, Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliğinde "Katı ve sıvı yağlar (süt yağı dahil)" için belirtilen limitlere uygun olacaktır.

### 3.3. Ambalajlama ve Etiketleme İstekleri

3.3.1. Gıda ile temas eden ambalaj malzemesi, gıdalarda kullanılabilir olacaktır. Bu husus, yüklenici tarafından gıda üreticisinin yazılı beyanına dayalı olarak muayenelerde Muayene ve Kabul Komisyonuna yazılı olarak taahhüt edilecektir.



3.3.2. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; gerçek dolum miktarlarının kontrol sonucu, Yönetmelik'te belirtilen esaslar dahilinde kabul edilebilir olacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)

3.3.3. Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olması halinde; hazır ambalajlı gıdanın gerçek dolum miktarlarının ortalaması, nominal dolum miktarından az olmayacaktır. (Hazır ambalajlı gıdanın nominal dolum miktarının Yönetmelik kapsamında olmaması halinde, bu isteğe bakılmayacaktır.)"

3.3.4. Etiket bilgileri, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'ne ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği hükümlerine uygun olacaktır.

3.3.5. Gıda ile temas eden ambalajlar, kapatılmış olacaktır.

3.3.6. Gıda ile temas eden ambalajlar bombaj yapmış olmayacaktır.

3.3.7. Gıda ile temas eden ambalajlarda akma ve/veya sızma görülmecektir.

3.3.8. Ambalajlama ve etiketleme ile ilgili diğer hususlar, ihale/alım dokümanında belirtildiği gibi olacaktır.

#### 4. DENETİM VE MUAYENELER İÇİN NUMUNE ALMA

4.1. Denetim ve Muayeneler İçin Numune Alma işlemi, yürürlükte olan "Güv.K.K.hğı Mal Alımları, Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi" esaslarına göre yapılacaktır.

4.2. Sınıfı, türü (sınıf-1 zeytinyağı için), ambalajı, ambalaj ağırlığı, tavsiye edilen tüketim tarihi veya son tüketim tarihi, parti veya seri numarası aynı olan ve bir defada muayeneye sunulan zeytinyağları bir parti sayılacaktır.

4.3. Numune alma işlemi (gerçek dolum miktarları ve gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi hariç), Nisan 2004 tarihli TS 7060 EN ISO 5555'e göre yapılacaktır.

4.3.1. Gerçek dolum miktarları muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelik'te tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

4.3.2. Gerçek dolum miktarlarının ortalaması muayenesi için numune alma işlemi, parti büyüklüğüne göre Yönetmelikle tahribatsız muayene için belirlenen esaslara göre yapılacaktır.

#### 5. DENETİM VE MUAYENE

##### 5.1. Genel Hususlar

5.1.1. Denetim ve Muayeneler, yürürlükte olan "Güv.K.K.hğı Mal Alımları, Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi" esaslarına göre yapılacaktır.

5.1.2. Muayene esnasında gerekli her türlü alet, araç, gereç, ortam, test ve ölçme cihazı/aleti, sarf malzemeleri, doküman, yardımcı personel ve muayene masrafları (KKTC laboratuvarlarında yapılamayan analiz ve test masrafları dahil, olmak üzere) yüklenici tarafından karşılanacaktır.

5.1.3. Yüklenici tarafından karşılanan ve muayenelerde kullanılacak tüm cihaz ve ölçü aletlerinin kalibrasyonlarının yapıldığına dair kalibrasyonu yapan akredite firma/kurum veya kuruluşun verdiği muayene esnasında geçerliliği bulunan belge/sertifika, muayeneler sırasında Muayene ve Kabul Komisyonuna ibraz edilecektir.

5.1.4. Muayene esnasında dizayn ve imalat hataları sebebiyle meydana gelebilecek kaza ve hasarlardan yüklenici sorumlu olacaktır.



## 5.2. Denetim ve Muayene Metotları

### 5.2.1. Fiziksel Muayene

5.2.1.1. Duyusal Muayene: Ocak 2011 tarihli TS 341'e göre yapılacaktır.

5.2.1.2. Yabancı Madde Aranması: Gözle ve elle incelenerek yapılacaktır.

5.2.1.3. Ambalaj Muayenesi: Gözle ve elle incelenerek ve ayrıca etiketlerin etiketleme ve işaretleme ile ilgili özellikleri içerip içermedikleri kontrol edilerek yapılacaktır.

5.2.1.3.1. Gerçek Dolum Miktarlarının Tayini: Yönetmelik'te "Hazır Ambalajlı Mamullerin Gerçek Dolum Miktarlarının Kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır (Tayinde gerekli olan "ambalaj darası", en fazla 20 (yirmi) adet olmak üzere duyusal muayenede açılan hazır ambalajların daralarının ortalaması alınarak hesaplanacaktır).

5.2.1.3.2. Gerçek Dolum Miktarlarının Ortalaması Tayini: Yönetmelik'te "Bir parti oluşturan her bir hazır ambalajlı mamullerin ortalama gerçek dolum miktarlarının kontrolü" başlığı altında belirtilen esaslar dahilinde tahribatsız muayene metoduna göre yapılacaktır.

### 5.2.2. Laboratuvar Muayenesi

#### 5.2.2.1. Kimyasal Muayene

5.2.2.1.1. Serbest Asitlik (Oleik Asit Cinsinden) Miktarı Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.2. Peroksit Değeri Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.3. Ultraviyole Işığında özgül Soğurma Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.4. Gaz Kromatografide Belirlenen Yağ Asitleri Kompozisyonu (Metil Esterleri Cinsinden) Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde EK-9B'sine göre hazırlanan yağ asitleri metil esterleri kullanılarak Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde EK-9A'sında belirtilen metoda göre yapılacaktır.

#### 5.2.2.1.5. Sterol Kompozisyonu

5.2.2.1.5.1. Sterol Toplamındaki %'ler Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.5.2. Toplam Sterol Miktarı Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.6. Eritrodiol ve Uvaol Miktarı Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.7. Trans Yağ Asitleri Miktarı Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nin EK-9B'sine göre hazırlanan yağ asitleri metil esterleri kullanılarak Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nin EK-9A'sında, "Trans izomerlerin analizi" başlığı altında belirtilen metoda göre yapılacaktır.



5.2.2.1.8. Gerçek ve Teorik ECN 42 Trigliserid içeriği Arasındaki Maksimum Fark Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.9. Stigmastadienler Miktarı Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.10. Mumsu Maddeler (C40+C42+C44+C46) Miktarı Tayini: Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'nde belirtilen metoda göre yapılacaktır.

5.2.2.1.11. Kurşun Miktarı Tayini: Nisan 2008 tarihli TS 3606'ya göre yapılacaktır.

## 5.2.2.2. Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Numune Alma ve Analiz Metotları Tebliği'ne Atıf Yapılan Teknik Şartnamede Belirtilmeyen Hususların Muayenesi

5.2.2.2.1. Bu hususların muayenesi kat'i kabul sırasında yapılmayacak, gıdanın tüketimi esnasında gıdadan kaynaklanan herhangi bir zehirlenme veya sağlık problemi çıktığı takdirde, ulusal/uluslararası standartlara uygun olarak, yürürlükte olan Güv.K.K.lığı Mal Alımları Denetim, Muayene ve Kabul İşlemleri Yönergesi esasları dahilinde yapılacaktır.

5.2.2.2.2. Bu analizler sonucunda gıdanın, Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ve Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olmadığını tespiti halinde doğabilecek zarar ve ziyandan yüklenici sorumlu olacaktır.


5.2.2.3. Analizler, yukarıda belirtilen metotlar kullanılarak veya spektrometre/ spektrofotometre, ICP spektrofotometre, Atomik Absorpsiyon, Gaz Kromatografisi, HPLC veya teknolojik gelişmelerin paralelinde geliştirilen diğer cihazlar kullanılarak da yapılabilecektir.


## 6. EKLER

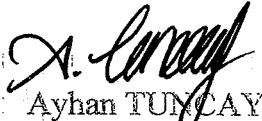
6.1. Yoktur.

## 7. YARARLANILAN KAYNAKLAR

7.1. Milli Savunma Bakanlığı Teknik Hizmetler Daire Başkanlığının Aralık 2023 tarihli TEK.H.: 06-51 sayılı "Zeytinyağı Teknik Şartnamesi".

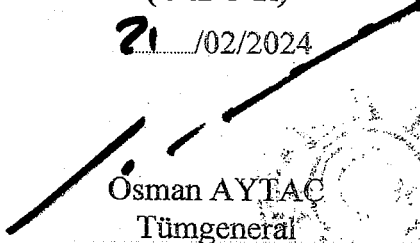
  
Dilek CEYLAN  
Söz.Gıda.Müh.  
Tedarik Uzmanı

  
Mesut ÇAKMAK  
P.Üğm.  
Tedarik Subayı

  
Ayhan TUNÇAY  
İkmal Albay  
Tedarik Şube Müdürü

(OLUR)

21/02/2024

  
Osman AYTAC  
Tümgeneral  
Güvenlik Kuvvetleri Komutanı