|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KURULUŞUN ADI :** | | **TETKİK TARİHİ:** |
| **SIRA NO** | **COĞRAFİ İŞARET -ŞARTLAR** | **İNCELENEN KURULUŞ DOKÜMANLARI, KAYITLAR** |
|  | İşletme, ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün tescilde belirtilen coğrafi bölgede yapıldığını belgelerle doğrulanmalı ve faaliyete konu olan coğrafi yöre, alan veya bölgenin sınırları açık ve net bir şekilde tanımlanmalıdır. |  |
|  | İşletme, ürünün ve gerekiyorsa hammaddenin üreticisi ile yapılan sözleşmelerde üreticinin iletişim adresi, üretim detayları, tescil şartlarına uyacağı taahhüdü olmalı şartların karşılanmadığı durumlardaki uygulanacak yaptırımlar açıklanmalıdır. |  |
|  | İşletme, üretim, işleme vs. yapmak için yasal hakka sahip olmalıdır. |  |
|  | 10 aralık-5 ocak tarihleri arasındaki hava durumu bilgileri kayıt altına alınmalıdır. |  |
|  | Zeytinyağları kendine özgü tat ve koku içermelidir. (bu çıkmalı ) |  |
|  | Ürün kalitesine etkisi olan girdilerin ilgili coğrafi ürün üretimine uygun olup olmadığına yönelik belirlenmiş ve muayene ve deneyleri ( tedarikçi ürün test raporu değerlendirmesi dâhil ) yapılmalı kayıtları tutulmalıdır. |  |
|  | Tedarikçilerin seçilmesi, onaylanması ve izlenmesi için tanımlanmış bir yöntem olmalıdır. |  |
|  | Üretim sırasında ara ürün üzerinde muayene ve deneylerin(bitmiş ürüne etkisi için gerekli ise) kayıtları tutulmalıdır. |  |
|  | İşletmenin farklı ürün grupları da üretmesi durumunda üretim aşamasında karışmayı/bulaşmayı önlemek için gerekli önlemler alınmalıdır |  |
| **KURULUŞUN ADI :** | | **TETKİK TARİHİ:** |
| **SIRA NO** | **COĞRAFİ İŞARET -ŞARTLAR** | **İNCELENEN KURULUŞ DOKÜMANLARI, KAYITLAR** |
|  | Ürünün tescilde belirtilen yerel, özel üretim tekniğine uygun olarak üretildiği üretim yerinde doğrulanmalıdır. |  |
|  | Girdiler ve ürünler temiz, kuru ve iyi havalandırılmış alanlarda; tozdan, buhardan, dumandan, kokudan ve diğer kontaminasyondan korunarak depolamalıdır. |  |
|  | Depo sıcaklık, nem ve diğer çevresel şartların etkin kontrolü, ürün şartlarının istediği durumlarda sağlanmalıdır. |  |
|  | Kuruluş, ürün partilerinin ve bu partilerle ilgili hammadde yığınlarının dağıtım kayıtlarının belirlenmesini sağlayabilecek bir izlenebilirlik sistemi oluşturmalı ve uygulamalıdır. |  |
| **KURULUŞUN ADI :** | | **TETKİK TARİHİ:** |
| **SIRA NO** | **COĞRAFİ İŞARET -ŞARTLAR** | **İNCELENEN KURULUŞ DOKÜMANLARI, KAYITLAR** |
|  | Zeytinyağının serbest yağ asitliği özelliği aşağıda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Özellik | Naturel | | | | Sızma | Birinci | İkinci | | Serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden), % (m/m), en çok | 0,8 | 2,0 | 3,3 | |  |

AYVALIK TİCARET ODASI DENETLEME KOMİTESİ

Ayvalık Ticaret Odası Ayvalık Ticaret Odası Ayvalık Ticaret Odası Ayvalık Ziraat Odası Ayvalık Ziraat Odası Gıda Tarım ve Hayvancılık Bak. İhracatçılar Birliği

Genel Sekreteri. Analiz Lab. Personeli Üretici Üretici Ayvalık İlçe Tarım Müd.