



T.C.
AYVALIK TİCARET ODASI
AYVALIK CHAMBER OF COMMERCE



Sayı :
Konu : Numune Analiz Sonucu

KANTARCI TARIM VE GIDA ÜRÜNLERİ TİCARETİ ADI ORTAKLIĞI

Tarafımıza 29.01.2026 tarihinde E011 kodu ile girişi yapılan numunenizin laboratuvar sonuçları, Rapor numarası; 260502-011 olan Coğrafi İşaret Analiz Raporu ekte yer almaktadır.

Rapora istinaden beyanda bulunduğunuz 1700 kg zeytinyağınız, kimyasal ve duyuşsal analizleri sonucuna bağılı olarak Coğrafi İşaret Duyusal Analiz değerlendirmesinde 58 medyanı ile Ayvalık Zeytinyağı Coğrafi İşaret Hologramlı etiketini kullanmaya hak kazanmıştır.

Bilgilerinizi rica ederim.

Ahmet BAÇ
Genel Sekreter

Ek :260502-011NOLU RAPOR (3 Sayfa)



Test
TS EN ISO/IEC 17025
AB-0677-T

AB-0677-T

260502.011

02.26

AYVALIK TİCARET ODASI LAB. HİZM. AŞ
Fevzipaşa-Vehbibey 10022 Sk. No:14 Ayvalık /BALIKESİR
Tel: 0266 3121517-0266 3125660

ANALİZ RAPORU /ANALYSIS REPORT

Müşterinin Adı/Adresi

Customer Name/Address:

: AYVALIK TİCARET ODASI

Fevzipaşa-Vehbibey mah. 10023 sk. No:9 Ayvalık /BALIKESİR

Laboratuvar Kabul Numarası

Laboratory Acceptance Number

: 26011

Numune Kabul Tarihi

Sample Acceptance Date

: 29.01.2026

Num.Cinsi/Miktarı/Müşteri Geliş No: Zeytinyağı /4x250ml./E011

SampleType / Quantity / Arrival No.

Analizin Yapıldığı Tarih

Date of analysis

: 05.02.2026

Raporun toplam sayfa sayısı

Total page number of the report:

: 3

Açıklamalar:1. Numune alma işlemi laboratuvarımıza ait değildir.

Remarks:

- 2.Feragat Beyanı:** Müşteri tarafından getirilen numunede, numune alımının analizleri gerçekleştirebilecek uygunlukta olması numunenin laboratuvara kabulüne kadar geçen süreç içerisinde taşınması ve muhafazası numuneyi getiren müşterinin sorumluluğundadır. Raporunda yer alan numunenin geliş kodu, müşteri beyanı doğrultusunda alınmıştır.
3. Sonuçlar numunenin teslim alındığı hali için geçerlidir.
4. BU rapor laboratuvara gelen numuneyi temsil eder.
5. Müşterinin isteği doğrultusunda karar kuralı uygulanmamaktadır.
6. '☆' İşaretli deneyler akreditasyon kapsamı dâhilinde değildir.

Deney sonuçları ve metotları bu raporun tamamlayıcı kısmı olan takip eden sayfalarda verilmiştir.

Test methods are given on the following pages which are part of this report.

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren ATO Lab. Hizm.AŞ., AB-0677-T dosya numarası ile TS EN ISO/IEC 17025 :2017 standardına göre TÜRKAK tarafından akredite edilmiştir.

ATO Lab.Hizm. AŞ. accredited by TÜRKAK under registration number AB-0677-T for TS EN ISO/IEC17025:2017 as test laboratory.

TÜRKAK deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği (EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır. Turkish Accreditation Agency (TURKAK) is a signatory to the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement (MLA) and to the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Arrangement (MRA) for the recognition of testing reports.

Mühür
Seal
Fevzipaşa Mah. Eski PTT Sk. No:13
Tel: 0266 312 56 60 AYVALIK
Merkezi No:0125043171700013
Tic. Sic. No:4512

Yayımlandığı Tarih
Date

06.02.2026

Panel Lideri
Panel Leader

YEŞİM BAYRAKTAR

Onay/Lab. Y. K. Başkanı
Chairman of the Lab. Board
CAFER ÇAYLAN

Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz. İmzasız ve mührsüz raporlar geçersizdir. This report shall not be reproduced other than in full except with the permission of the laboratory. Testing reports without signature are invalid.

Bu rapor, adli işlemler ve reklam amacı ile kullanılamaz. This report cannot be used for legal proceedings or advertising purposes.

KONTROLLÜ KOPYA

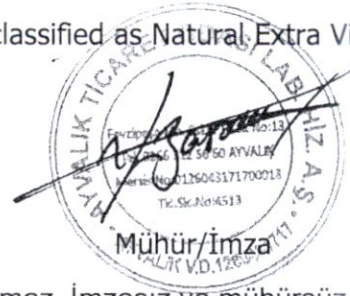
☆ KİMYASAL ANALİZLER/ Chemical Analysis

**Deney metodu: TÜRK GIDA KODEKSİ ZEYTİNYAĞI VE PİRİNA YAĞI ANALİZ METOTLARI TEBLİĞİ
(TEB.NO: 2014/53)**

Test method : Turkish food codex olive oil and pomace oil analysis methods.

☆Analizler /Analysis	: Analiz Sonuç	TGK Nat. Sızma	Analiz Metodu
	Analysis Result	Ex.Virgen Limit	Analysis Method
☆Serbest Yağ Asitliği (Oleik Asit Cins.) : 0,54 Free Fatty Acid(In terms of oleic acid)	0,54	≤ 0,8	2014/53 Ek:2
☆Peroksit Değeri (meqvalan gr O/kg) : 6,0 Peroksit Value (meqvalan gr O/kg)	6,0	≤ 20,0	2014/53 Ek:3
☆Özgül Absorbans Specific Absorbance	K₂₃₂ : 1,549 K₂₇₀ : 0,100 ΔK : 0,0025	≤ 2,5 ≤ 0,22 ≤ 0,01	2014/53 Ek:8

Görüş ve Yorumlar/ Opinions and interpretations: TÜRK GIDA KODEKSİ ZEYTİNYAĞI VE PİRİNA YAĞI TEBLİĞİ (TEB.NO: 2017/26)'ne göre Natürel Sızma Zeytinyağı olarak sınıflandırılmıştır. /According to the Turkish Food Codex Olive Oil And Pomace Oil Communique (TEB.NO: 2017/26), it is classified as Natural Extra Virgin Olive Oil.



Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz. İmzasız ve mührsüz raporlar geçersizdir. This report shall not be reproduced other than in full except with the permission of the laboratory. Testing reports without signature are invalid.

Bu rapor, adli işlemler ve reklam amacı ile kullanılamaz. This report cannot be used for legal proceedings or advertising purposes.

DUYUSAL ANALİZ/Sensory Analysis

Analiz metod:COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 11 Method For The Organoleptic Assesment Of Virgin Olive Oil

Çevre Şartları : Laboratuvar :22,2 °C / Numune Hazırlama Odas :20,3°C
Environmental conditions : Laboratory :22,2 °C / Sample preparation room :20,3 °C

NATÜREL ZEYTİNYAĞINDA DUYUSAL ÖZELLİKLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

KUSURLAR DEFECTS	Analiz Sonuç (medyan)	TGK&COI Ex.Vir.Limit	Analiz Metodu
Kızışma/Çamurlu tortu Fusty/Muddy sediment	0,0	Md=0	COI T 20 Doc.No:15
Küflü / Rutubetli / Topraksı Musty/Humid/Earthy	0,0		
Şarabımsı / Sirkemsi / Asit / Ekşi Winey/vinegary acid/sour	0,0		
Donmuş Zeytin (Odonumsu) Frostbitten Olives (wet wood)	0,0		
Ransit Rancid	0,0		
Diğer Other negative attributes	0,0		
POZİTİF ÖZELLİKLER POSITIVE ATTRIBUTES	Analiz Sonuç (medyan)	TGK&COI Ex.Vir.Limit	
Meyvemsilik (<input checked="" type="checkbox"/> Yeşil / <input type="checkbox"/> Olgun) Fruity (<input checked="" type="checkbox"/> Green / <input type="checkbox"/> Ripe)	4,0	Mf>0	
Acılık Bitter	3,2		
Yakıcılık Pungent	3,5		

Meyve Kategorisi(Düşük/Orta/Yüksek): Orta
Category of Fruitness: Mild/Medium/Intense Medium

Düşük Me ≤ 3.0
Orta Me 3.0 < Me ≤ 6.0
Yüksek Me > 6.0

Tadımcıların Sayısı /Number of Tasters : 10

Görüş ve Yorumlar /Opinions and interpretations: Duyusal özellikleri yönüyle, COI T 20 DOC. NO:15 'e göre Natürel Sızma Zeytinyağı olarak sınıflandırılmıştır./ In terms of sensory properties, it is classified as Natural Extra Virgin Olive Oil according to COI T 20 DOC. NO:15.

Menşe Ayvalık ; Evet / Hayır



Bu rapor, laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp çoğaltılamaz. İmzasız ve mührsüz raporlar geçersizdir. This report shall not be reproduced other than in full except with the permission of the laboratory. Testing reports without signature are invalid.

Bu rapor, adli işlemler ve reklam amacı ile kullanılamaz. This report cannot be used for legal proceedings or advertising purposes.