

SOFRALIK ZEYTİNLERİN NİTELİKLERİ İLE ZEYTİN SALAMURAHANELERİNİN
VE YARI MAMUL ZEYTİN MUHAFAZA ÜNİTELERİNİN TEKNİK ŞARTLARI,
TEKNOLOJİK KONTROL VE MUAYENELERİ İLE İLGİLİ YÖNETMELİK

Yayımlandığı Resmi Gazetenin Tarihi : 25/11/1994

Yayımlandığı Resmi Gazetenin Sayısı: 22122

Tarım ve Köyişleri Bakanlığında

BİRİNCİ BÖLÜM: Genel Hükümler

Amaç

Madde 1 - Bu Yönetmeliğin amacı; 441 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin 31 inci maddesi uyarınca, mevcut ve yeni açılacak, yarı mamul zeytin muhafaza üniteleri ile zeytin salamurahanelerinin teknoloji düzeylerinin geliştirilerek kaliteli üretimin gerçekleştirilmesi, kayıpların asgariye indirilmesi ve ihraç imkanlarını artırmaktır.

Kapsam

Madde 2 - Bu yönetmelik, sofralık zeytinlerin nitelikleri ve ticari amaçla üretim yapan, yarı mamul zeytin muhafaza üniteleri ile zeytin salamurahanelerinin teknik bakımdan haiz olması gereken şartlar ve bu yerlerde yapılacak kontrol ve muayenelere ait usul ve esasları kapsar.

Tanımlar

Madde 3- Bu Yönetmelikte geçen terimlerden,

a) Bakanlık : Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

b) İl Müdürlüğü : Tarım ve Köyişleri Bakanlığı İl Müdürlüğü

c) Sofralık Zeytin : Kültüre alınmış zeytin ağacı (Olea Europaea sativa Hoffg Link) çeşitlerinin işlenebilecek olgunlukta hasat edilen temiz ve sağlam meyvelerinin, belirli teknik usullerle acılığı giderilerek saklanabilen ve ambalajlanarak yemeklik olarak tüketilebilen yeşil, renk değiştirmiş, pembe veya siyah daneleri.

d) Zeytin salamurahaneleri : Sofralık, ham ve yarı mamul zeytinleri belirli teknik usullerle işleyerek yenilebilecek ve piyasaya çıkabilecek şekilde muhafaza eden ve ambalajlayan özel ve tüzel kişilere ait ticari tesisler,

e) Yarı Mamul Zeytin Muhafaza Üniteleri : Üreticinin kendisinin ürettiği veya satın aldığı sofralık ham zeytinleri özel veya tüzel salamurahanelere satmak gayesiyle belirli teknik usullerle muhafaza eden tesisler,

O Standard : TS 774 Sofralık Zeytin Standardıdır.

İKİNCİ BÖLÜM Kuruluş ve Çalışma izni

Kuruluş izni

Madde 4 - Sofralık zeytin üretecek salamurahanelerin ve yarı mamul zeytin muhafaza ünitelerinin kurulması bakanlığın iznine bağlıdır.

Zeytin salamurahanesi kurmak isteyenler, inşaata başlamadan önce fizibilite "yapılabilirlik" raporu ve dördüncü bölümdeki esasları gösteren projeleri, ilgili diğer Bakanlık ve kuruluşlardan alınacak belgeleri de ibraz etmek suretiyle Bakanlığa onaylatmak zorundadırlar.

Yarı mamul zeytin muhafaza üniteleri için mahallin muhtarından alınacak kimlik havuz kapasite miktarını belirten belgeyi İl Tarım Müdürlüğü'nün tahkikine sunmak zorundadırlar.

Çalışma İzni

Madde 5 - Zeytin salamurahanesinin, yan mamul zeytin muhafaza ünitelerinin kuruluşunu tamamlayanlar, Bakanlıktan çalışma izni almak zorundadırlar. Bu izin İl Müdürlüğünden bir, Sağlık Bakanlığının İl Müdürlüğünden bir temsilcinin katılımıyla oluşan heyetin, bu Yönetmeliğin 4 üncü maddesi ile istenilen belgelere göre tasdiklenmiş kuruluş izni ve Gayri Sıhhi Müesseseler Yönetmeliği esaslarına göre yapacağı inceleme sonucunda düzenleyeceği rapora göre Bakanlık tarafından verilir.

Halen çalışmakta olan yarı mamul zeytin muhafaza üniteleri çalışma ve izin belgelerini en az 2 yıl için İl Tarım Müdürlüğünden alırlar.

Madde 6 - Bu Yönetmelik uyarınca açılışına izin verilenler ile halen faaliyette bulunan zeytin salamurahanelerinin kayıtları Bakanlık tarafından düzenli bir şekilde tutulur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM : Zeytin salamurahanelerinin ve Yan Mamul Zeytin Muhafaza Ünitelerinin Kontrol ve Muayene Esasları

Denetim Elemanları

Madde 7 - Bu Yönetmelik hükümlerine göre sofralık zeytin, zeytin salamurahaneleri ve yarı mamul zeytin muhafaza ünitelerinin teknolojik kalite kontrolü ve hijyenik kontrolü gıda kontrolörleri ile Sağlık Bakanlığının İl Müdürlüğünden görevlendirilecek elemanlar tarafından müştereken yapılır.

Salamurahane ve muhafaza ünitelerinin sorumluları kontrol görevlilerine gereken kolaylığı sağlamak ve istenilen bilgileri gizli tutulmak kaydıyla vermek zorundadır. Herhangi bir engelleme ile karşılaşan denetim personeli gerektiğinde güvenlik güçlerinin yardımıyla görevini yürütür.

Denetim Esastan

Madde 8 - Salamurahaneler, muhafaza üniteleri ve imal edilen ürünlerin yılda en az iki kere denetlenmeleri esastır. Yıllık olağan denetlemeler dışında gerektiğinde veya şikayet üzerine her zaman ek denetimler yapılır.

Denetimler en az iki denetim görevlisi tarafından salamurahanelerin ve muhafaza ünitelerinin normal çalışma saatleri içinde ve çalışmalarını aksatmayacak şekilde yapılır.

Denetim görevlisi her türlü tutanak, belge ve numune almak için gereken malzemeleri yanında bulundurmakla yükümlüdür.

Numune Alma

Madde 9 - Denetim görevlilerince gerektiğinde imalatın her safhasından ve yardımcı maddelerden yeterli miktarda ve standardına göre numune alınarak 4 nüsha "Numune Alma" tutanağı düzenlenir. Alınan numuneler için işletme sahibine herhangi bir ücret ödenmez.

Alınacak numuneler 3 takım halinde, özelliklerine göre mühürleri bozulmadan açılmayacak şekilde, denetim görevlileri ve mal sahibi veya temsilcileri tarafından birlikte mühürlenir ve üzerlerine tutanakla bağlantılarını açık olarak gösteren ve tarafların imzalarını taşıyan etiketler konur.

Numunelerin Laboratuvara Gönderilmesi

Madde 10 - Alınan numunelerin bir takımı ile tutanağın bir sureti mal sahibine veya temsilcisine verilir. Bir takım numune şahit olarak İl Müdürlüğünde muhafaza edilir. Diğer takım numune ve tutanak İl Müdürlüğü tarafından bir üst yazı ile Bakanlık Laboratuvar Müdürlüğüne intikal ettirilir.

Muayene ve Analiz Raporları

Madde 11 - Sofralık zeytinlerin laboratuvar analiz sonuçları uygun bulunursa, İl Müdürlüğü bir yazı ekinde analiz raporunu ve istenirse sabit numunenin 15 gün içerisinde geri alınabileceğini mal sahibine bildirir. Analiz sonuçları uygun bulunmadığı takdirde üretici firmaya uyarı yazısı yazarak mutlaka tashihini ister, tekrarı halinde İl Müdürlüğü analiz raporu ile numune alma tutanağının aslını Cumhuriyet Savcılığı'na intikal ettirir ve şahit numuneleri uygun şartlarda dayanma süresinin sonuna kadar saklar.

Muayene ve Analiz Kriterleri

Madde 12 - Zeytin salamurahanelerinden kontrol görevlilerince alınan numunelerin muayene ve analizinde standardındaki değerler esas alınır. Ayrıca standartta yapılacak değişiklikler de aynen benimsenir.

Zeytin Salamurahanelerinin ve Yan Mamul Zeytin Muhafaza Ünitelerinin Denetimi

Madde 13 - Zeytin salamurahanelerinde ve muhafaza ünitelerinde Yönetmelikte belirtilen hükümlere göre kontrol yapıldıktan sonra, uygun görülmesi halinde 5 nüsha tutanak tanzim edilir. Denetim görevlileri ve mal sahibi tarafından imzalanan tutanağın bir nüshası mal sahibine verilir. Bir nüshası dosyasında muhafaza edilir ve bir nüshası da Bakanlığa gönderilir.

Tesisin uygun görülmesi halinde, eksikliklerin giderilmesi için süre verilerek "Durum Tesbit Tutanağı" tutulur ve mal sahibi ile denetçiler tarafından imzalanan bu tutanağın bir nüshası mal sahibine verilir, bir nüshası da dosyasında muhafaza edilir.

Verilen süre sonunda yeniden denetlenen tesiste gerekli düzeltmeler yapılmışsa durum 3 nüsha tutanakla belirtilir. Eğer düzeltme yapılmamışsa "Tesbit ve Sevk Tutanağı" 3 nüsha olarak tanzim ve imza edildikten sonra bir nüshası mal sahibine verilir, bir nüshası dosyasında muhafaza edilir ve asıl suret İl Müdürlüğüne Cumhuriyet Savcılığına intikal ettirilir.

Denetimlerin Engellenmesi Durumu

Madde 14 - Mal sahibi veya temsilcisinin, etiket ve tutanakları imzalamaktan veya numuneleri mühürletmekten kaçınması halinde, güvenlik görevlisi çağrılarak numuneler mühürlenir, etiket ve tutanaklar ile tanzim edilen durum tutanağı görevlendirilen denetim elemanlarınca imzalanır.

Mal sahibinin veya temsilcisinin itirazı varsa bunu durum tutanağının altına yazarak imzalaması gerekir.

Kullanılarak Belgeler

Madde 15 - Zeytin salamurahaneleri yarı mamul zeytin muhafaza üniteleri ve salamura zeytinlerin denetim ve analizi için gerekli belgeler Bakanlık tarafından matbu hale getirilerek genelge ile duyurulur.

Süre Verilmesi

Madde 16 - Denetim sonucunda tesbit edilen aksaklıkların düzeltilmesi için tebligattan itibaren ikinci kontrole kadar süre tanınır. Bu süre aksaklığa göre belirlenir. Ancak bir aydan daha az olamaz. Verilen süre sonunda yapılan kontrolda belirtilen hususların yerine getirilmediği görüldüğü takdirde durum bir tutanakla tesbit edilerek, salamurahanenin veya muhafaza ünitesinin faaliyetten men edilmesi için Valiliğe bildirilir. Faaliyetten men edilme sebebinin giderilmesi için salamurahane veya muhafaza ünitesinin sahibi veya temsilcisi Valiliğe başvurarak izin talep edebilir. Ancak gerekli düzeltmelerin yapıldığı inceleme sonunda belirlendikten sonra işletmenin tekrar faaliyetine izin verilir.

İhracat ve İthalatta Kontrol

Madde 17 - İhracatta kontrol ithalatçı ülke istediğine göre yapılır.

İthalatta kontrolde ithal edilecek zeytinlerin ithalatçısı veya temsilcisi tarafından ithalde önce ürünün kalite özelliklerini belirten bir belge ile Bakanlığa başvurulur. Malın ithal edildiği gümrüğe en yakın İl Müdürlüğünün tayin edeceği ekiplerce gümrükteki üründen numune alınır. Yapılan muayene ve analizler sonucunda uygun görülen ürün için ithaline uygunluk belgesi verilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM Bina, Tesis, Alet, Ekipman, personel

Bina ve Tesisler

Madde 18 - Zeytin salamurahanelerinde ve yan mamul zeytin muhafaza ünitelerinde bina ve tesis yönünden uyulması gereken hususlar aşağıya çıkarılmıştır:

a) Zeytin salamurahaneleri

1) Zeytin salamurahaneleri yol, su, elektrik gibi alt yapı tesislerinden yaralanılacak yerlerde kurulacaktır.

2) İşletme binası yeterli aydınlatmayı sağlayacak sayı ve büyüklükte pencereye sahip olacak, pencereler haşere ve kemirgenlere karşı tel ile kaplanacaktır. İç duvarları rutubete dayanıklı nitelikteki malzeme ile sıvanacak boyanacak veya kaplanacaktır. İşletme, işlemlerin kolaylığı açısından iyi bir drenaja sahip olacak, işletme atık ve artıklarının çevre kirlenmesine neden olmaması için gerekli tedbirler alınacaktır.

3) Zeytin fermantasyonunda beton havuz ve polyester tank ve gıda maddeleri muhafazasına uygun diğer kaplar kullanılabilir, ancak beton havuzların iç yüzeyi gerek insan sağlığını, gerekse zeytin kalitesini bozmayacak, gıdalarda kimyasal reaksiyona girmeyecek malzeme ile kaplanacaktır. Havuzlarda baskı taş yerine kenet sistemi temin edilecektir. Havuzların temiz olması için baskının üzerinde havuzun üst kısmını kapatacak plastik tel ile haşerenin girmesi önlenecektir. Havuzlar zeytinin ezilmemesi yönünden en çok 2.5 m. derinlikte, basınca dayanıklı ve su sirkülasyonunu sağlayacak tedbirler alınacaktır.

4) Zeytin fermantasyonu süresince salamura suyu ile hava temasını önlemek için tedbirler alınacak, havuzlar kapalı ve temiz tutulacaktır.

5) Salamuracılıkta kullanılacak olan kaplar gerek insan sağlığı ve gerekse zeytin kalitesi yönünden sakınca teşkil etmeyecek özellikte ve doldurma, boşaltma ve temizleme işlemlerini rahatça yapabilecek şekilde bir düzene sahip olacaktır.

6) İşletmede salamurahane ile zeytin işleme ve ambalajlama bölümleri ayrı olacak, kullanılan su ve tuz, mevzuatında belirtilen nitelikte olacaktır.

7) Zeytin işleme yerleri, temizliği kolay ve sağlığa zarar vermeyen maddelerle kaplanacaktır.

b) Yan mamul Zeytin Muhafaza Üniteleri

1) Bu üniteler ancak uygun alt yapısı olan, foseptik çukurlarından uzakta olan yerlerde kurulabilir ve bu esaslar dahilinde kurulmuş olanlara izin verilir.

2) Bu Üniteler, üstü kapalı, zararlılara karşı korunmuş, iç duvarları boyalı, temiz binalarda kurulmuş olmalıdır.

3) Bu üniteler yeterli aydınlatmayı sağlayacak sayı ve büyüklükte pencereye sahip olmalıdır.

4) Bu üniteler iyi bir drenaja sahip olacak ve artıkların çevre kirlenmesine neden olmaması için gerekli tedbirler alınacaktır.

5) Bu ünitelerdeki zeytin muhafaza kaplarının iç yüzeylerinin insan sağlığına uygun ve zeytin kalitesini bozmayacak maddelerle tecrit edilmesi gereklidir. Bu kaplar beton veya beton kaplı, sızdırmaz, derinliği en çok 2,5 m. olmalıdır. Bunun dışında kullanılacak gıda muhafazasına uygun kapların'da bu asgari özellikleri taşıması gerekir. Bu havuzlar yer altında iseler, bunların zemin üstü yükseklikleri en çok 1 metre olmalıdır.

6) Havuzlarda baskı taş yerine kenet sistemi temin edilecektir. Havuzların temiz olması için baskının üzerinde havuzun üst kısmını kapatacak plastik tel ile haşerenin girmesi önlenecektir.

Alet ve Ekipman

Madde 19 - Zeytin salamurahanelerinde ve yarı mamul zeytin muhafaza ünitelerinde en az bulunması gerekli alet ve ekipman ile bunların özellikleri aşağıda gösterilmiştir.

a) Zeytin salamurahaneleri,

1) Zeytinlerin tasnifinde kullanılan elekler, standart özelliği temin edecek ve zeytinleri hasara uğratmayacak niteliklerde olacaktır.

2) Zeytin ayıklama bantı veya tabla, işletme kapasitesine uygun ön ve arka yüksekliği ayarlanabilir durumda olacaktır.

3) Zeytin naklinde kullanılan kaplar taşıma kolaylığı ve ürün kalitesi yönünden azami 35 kg. kapasitede olacak ve üst üste konulduğunda aralarında boşluk kalacaktır.

4) İşletmede salamuranın yoğunluğunu ölçmek üzere bome veya benzeri areometrelerin veya refraktometrelerin bulundurulması zorunludur. Bunları dışında uygulanan teknolojilere göre, otoklav, çekirdek çıkarma, teneke kutu kapama, plastik torba kapama makinaları gibi alet ve ekipman bulundurulacaktır.

5) İşletmede kullanılan kap, alet ve ekipmanlar tuzlu, asitli sudan ve alkaliden etkilenmeyecek nitelikte olacaktır.

6) İşletmede yararlanılan kap, alet ve ekipman (fermentasyon kapları dahil) Yönetmeliklerine uygun sodalı sıcak su veya uygun dezenfektanlar ile yıkanacaktır.

7) İşletmede tuzlu su hazırlanmasında kullanılmak üzere tuzdan etkilenmeyecek nitelikte bir tank bulundurulacaktır.

b) Yan Mamul Zeytin Muhafaza Üniteleri.

1) Zeytinlerin tasnifinde kullanılan elekler Standard özelliği temin edecek, zeytinleri hasara uğratmayacak nitelikte olacaktır.

2) Zeytin naklinde kullanılacak kaplar taşıma kolaylığı ve ürün kalitesi yönünden azami 35 kg. kapasitede olacak ve üst üste konulduğunda aralarında boşluk kalacaktır.

3) Bu ünitelerde salamuranın yoğunluğunu ölçmek üzere Bome Areometresi bulundurulması zorunludur. Havuzların sık sık, en az 15 günde bir tuz yoğunluğunun kontrolü yapılmalıdır. Bu yoğunluğun sirkülasyon yapıldıktan sonra ölçülmesi ve en az 10 Bome derecesi olması sağlanmalıdır.

4) Havuzlarda sirkülasyonu temin edecek Motopomp veya mekanik araç bulundurulacaktır.

Personel

Madde 20 - Zeytin salamurahanelerinde ve yan mamul zeytin muhafaza ünitelerinde çalışan personelde aranılan nitelikler aşağıda verilmiştir.

1) Zeytin salamurahanelerinde ve zeytin muhafaza ünitelerinde çalışan sorumlu personelin en az birisinin zeytin salamuracılığı konusunda Bakanlıkça açılacak kurslardan belge olması gerekmektedir. Kurs belgesi bulunmayan sorumlu personeli çalıştıran zeytin salamurahanelerinin ve zeytin muhafaza ünitelerinin çalışma izni iptal edilir. Ancak konuyla ilgili lise veya daha üstü eğitim gören personel için kurs belgesi aranmaz.

2) Zeytin salamurahanelerinde ve zeytin muhafaza ünitelerinde teknik yönden hatalı işlerden, varsa konusuyla ilgili yüksek eğitim görmüş imalat sorumlusu, aksi takdirde salamurahane sahibi veya temsilcisi sorumludur.

3) Salamurahane ve zeytin muhafaza ünitelerinde çalışan personelin 1593 sayılı Umumi Hıfzıssıhha Kanunu'nun 126 ncı maddesi gereğince her üç ayda bir sağlık raporu almaları zorunludur.

BEŞİNCİ BÖLÜM : Üretim Teknolojisi ve Kalite Kriterleri

Siyah Zeytin Üretim Teknolojisinde Uygulanacak Esaslar

Madde 21 - Siyah zeytin üretim teknolojisinde uygulanacak esaslar aşağıda gösterilmiştir.

1) Sofralık olarak işlenecek zeytinlerin bir kilodaki dane sayısı 450'den fazla olmayacaktır.

2) Siyah zeytin üretiminde kullanılacak zeytin çeşitlerinin işleme yöntemlerine uygun (salamura, sele, kalamata ve konserve yöntemleri gibi) çeşitler olması sağlanacaktır.

3) Zeytinlerin yaralı, bereli ve ezik olanlarının ayrılarak yıkama ve tasnife tabi tutulması gereklidir. Zorunlu hallerde tasnif, işlemeden sonra da yapılabilir. Siyah zeytin salamuracılığında zeytin olgunluğu önem kazandığından zeytinlerin haşatı, kabuk rengi siyahlaştıktan ve ete bu siyahlık geçtikten sonra yapılacaktır.

4) Zeytinler elle, uygun kaplara hasat edilecek, gerek toplanırken gerekse işletmede fazla bekletilmeyecektir.

5) Sele tipi zeytin üretimi yapılacak ise zeytinlerin olgunlaşması konserve türünde zeytin üretimi için ise zeytinlerin rengi pembeleşince hasat edilmeleri gereklidir.

6) Salamura türü zeytin hazırlanmasında; salamuranın tuz yoğunluğu en az % 10 olmalıdır. Sele türü ve diğer tarzlarda zeytin hazırlanmasında kullanılan varyetelerin özelliklerine uygun, standardında belirtilen esaslar dahilinde zeytinlerin işleme tabi tutulması zorunludur.

7) Ambalaj kabı olarak, korozyona dayanıklı teneke kutu, cam kavanoz veya insan sağlığına zararlı olmayan "Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan veya Bulunmak Üzere İmal Edilen Plastikler Hakkında Yönetmelik"e uygun plastik torbalar ile dönüşümsüz plastik kaplar kullanılabilir.

Yeşil Zeytin Üretim Teknolojisinde Uygulanacak Esaslar

Madde 22 - Yeşil zeytin üretim teknolojisinde uygulanacak esaslar aşağıda gösterilmiştir.

1 - Yeşil zeytin salamurası yapılırken kullanılacak zeytin çeşidinin yeşil, salamuraya uygun ve aynı zamanda sağlam ve temiz olmasına önem gösterilecektir. Varyeteler birbirine kesinlikle karıştırılmamalı, muhafaza, işleme ve ambalajlamada buna uyulmalıdır. Ayrıca zeytinlerin dane rengi, yeşil zeytin üretiminde sarı-yeşil; çizme yeşil zeytinde ise sarı-yeşil veya sarı-pembe iken hasat edilecek ve işlenmeden önce mutlaka boylarına göre sınıflandırma yapılacaktır.

2 - Yeşil zeytin hazırlanmasında; alkali muamelesi, yıkama ve fermantasyon aynı kapta yapılacaksa, zeytinlerin, hava ile temasının kullanılan kabın yapısına uygun bir şekilde kesilmiş olması ve yıkama işlemini süratle gerçekleştireci düzenlemenin kap üzerine yapılmış olması sağlanacaktır.

3 - Yeşil zeytin fermantasyonunda kullanılan kaplar, gıda maddesinin niteliğini bozmayacak, asit ve alkali koşullardan zarar görmeyecek nitelikte olacaktır.

4 - Ambalaj kabı olarak, korozyona dayanıklı teneke kutu, cam kavanoz veya insan sağlığına zararlı olmayan "Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan veya Bulunmak Üzere İmal Edilen Plastikler Hakkında Yönetmelik"e uygun plastik torbalar ile dönüşümsüz plastik kaplar kullanılabilir.

Kalite Kriterleri

Madde 23 - Üretilen sofralık zeytinlerin özellikleri standardına uygun olacaktır.

ALTINCI BÖLÜM Çeşitli Hükümler

Yürürlükten Kaldırma

Madde 24 - 15 Eylül 1983 tarih ve 18166 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan "Sofralık Zeytinlerin Nitelikleri ve Zeytin Salamurahanelerinde Uyulması Gereken Teknik Şartlarla Teknolojik Kontrol ve Muayeneleri Hakkında Yönetmelik" yürürlükten kaldırılmıştır.

Geçici Madde(corpus)

Geçici Madde 1 - Bu Yönetmeliğin yayımından itibaren çalışır durumda bulunan zeytin salamurahanelerinin ve yarı mamul zeytin muhafaza ünitelerinin bir yıl içinde bu yönetmelik hükümlerine uygun hale getirilmesi zorunludur. Ancak yüksekliği 2,5 m.den fazla olan havuzlara zeytinler 2,5 m.yi aşmıyacak şekilde doldurulacaktır. Buna uymayan salamurahaneler ile yarı mamul zeytin muhafaza ünitelerine çalışma izni verilmez.

Geçici madde

2- Bu Yönetmelik yürürlüğe girdiği tarihte zeytin salamurahanelerinde ve yarı mamul zeytin muhafaza ünitelerinde çalışan sorumlu personelin sofralık zeytin üretim tekniği konusunda yeterli bilgiye sahip olduğunu tesbit için bu tesislerin yoğun olduğu illerde Bakanlık tarafından sınav açılır, sınavda başarılı olanlara kursa tabi olmadan belgeleri verilebilir.

Ancak bu Yönetmelikten önce zeytin salamuracılığı kursuna yurtiçi veya yurt dışından katılmış olanların belgelerini ibraz etmeleri halinde 22 nci maddede belirtilen kurs belgeleri verilir.

Yürürlük

Madde 25 - Bu Yönetmelik yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

Madde 26 - Bu Yönetmeliği Tarım ve Köyişleri Bakanı yürütür.