

CUMHURBAŞKANI KARARI



Karar Sayısı: 7741

Ekli “2023 Yılında Yapılacak Tarımsal Desteklemeler ve 2024 Yılında Uygulanacak Sertifikalı Tohum Kullanım Desteğine İlişkin Kararda Değişiklik Yapılmasına Dair Karar”ın yürürlüğe konulmasına, 5488 sayılı Tarım Kanununun 19 uncu maddesi gereğince karar verilmiştir.

25 Ekim 2023

Recep Tayyip ERDOĞAN
CUMHURBAŞKANI

2023 YILINDA YAPILACAK TARIMSAL DESTEKLEMELER VE 2024 YILINDA
UYGULANACAK SERTİFİKALI TOHUM KULLANIM DESTEĞİNE İLİŞKİN
KARARDA DEĞİŞİKLİK YAPILMASINA DAİR KARAR

MADDE 1- 14/9/2023 tarihli ve 7613 sayılı Cumhurbaşkanlığı Kararı ile yürürlüğe konulan 2023 Yılında Yapılacak Tarımsal Desteklemeler ve 2024 Yılında Uygulanacak Sertifikalı Tohum Kullanım Desteğine İlişkin Kararın 2 nci maddesinin dokuzuncu fıkrasının (b) bendinin sonuna aşağıdaki cümle eklenmiş, aynı fıkranın (e) bendi kapsamındaki tabloya aşağıdaki satır eklenmiş ve aynı maddenin onikinci fıkrasının (b) bendi aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

“2023 üretim yılında kuru şartlarda üretimi yapılan yağlık ayçiçeğinde, iklimsel faktörlere bağlı olarak verim kaybı yaşanan Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illeri sınırları içerisinde kalan tarım havzalarında yağlık ayçiçeği desteği 150 kr/kg olarak ödenir.”

“

Yağlık Ayçiçeği (Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ illeri sınırları içerisinde kalan tarım havzalarında)	150
---	-----

”

“b) Türkiye Tarım Havzaları Üretim ve Destekleme Modeline göre sertifikalı tohum kullanım desteği kapsamında 2024 yılında susam ve yer fıstığı için tüm havzalarda, yağlık ayçiçeği için yeraltı sularının yetersiz seviyede ve su kısıtı olduğunun Bakanlıkça tespit edildiği havzalarda, desteğe esas diğer ürünler için ise ekli listede yer alan havzalarda aşağıdaki tabloda belirtilen birim destekleme miktarlarına göre ödeme yapılır.”

MADDE 2- Bu Karar 1/1/2023 tarihinden geçerli olmak üzere yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

MADDE 3- Bu Karar hükümlerini Tarım ve Orman Bakanı yürütür.

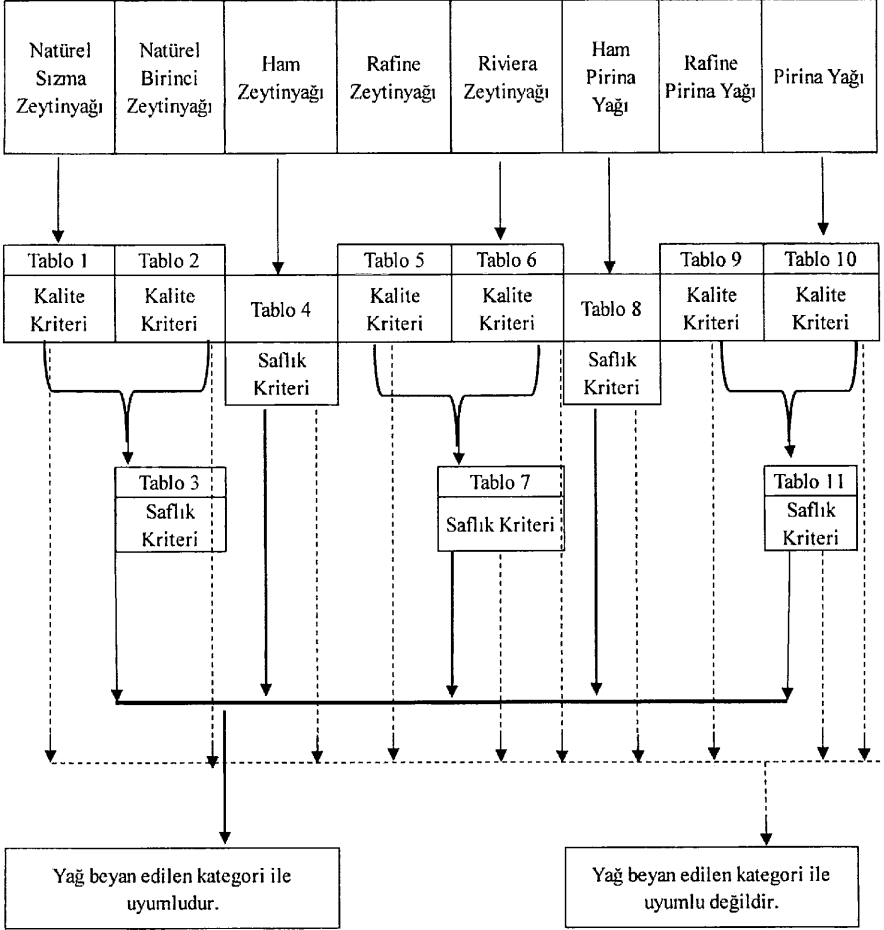
Ek-1

Zeytinyağı ve Pirina Yağının Özelliklerinin Belirlenmesi İçin Kullanılacak Analiz Metotları

	Özellikler	Kullanılacak UZK Metodu
1	Asitlik	COI/T.20/Doc. No 34 Serbest Yağ Asitliği Tayini, Soğuk Metot
2	Peroksit Sayısı	COI/T.20/Doc. No 35 Peroksit Değeri Tayini
3	2-Gliseril Monopalmitat	COI/T.20/Doc. No 23 2-gliseril Monopalmitat Tayini
4	E232, E270, Delta E	COI/T.20/Doc. No 19 UV'de Spektrofotometrik Analizler
5	Duyusal Özellikler	COI/T.20/Doc. No 15 Natürel Zeytinyağlarına Ait Duyusal Özelliklerin Tespiti (4.4 ve 10.4 maddeleri hariç)
6	Yağ Asiti Kompozisyonu (Trans İzomerler Dâhil)	COI/T.20/Doc. No 33 Gaz Kromatografisi ile Yağ Asitleri Metil Esterlerinin Tayini
7	Yağ Asiti Etil Esterleri / Mumsu Maddeler	COI/T.20/Doc. No 28 Kapiler Kolonlu Gaz Kromatografisi ile Mumsu Maddelerin, Yağ Asitleri Metil Esterleri ve Yağ Asitleri Etil Esterlerinin Tayini
8	Toplam Steroller, Sterol Kompozisyonu, Eritrodol, uvaol ve alifatik alkoller	COI/T.20/Doc. No 26 Kapiler Kolonlu Gaz Kromatografisi ile Steroller, Triterpenik Dialkoller ve Alifatik Alkollerin Bileşiminin ve Miktarının Tayini
9	Stigmastadienler	COI/T.20/Doc. No 11 Stigmastadienlerin Tayini
10	ECN42 farkı	COI/T.20/Doc. No 20 Gerçek ve Teorik ECN 42 Trigliserid İçeriği Arasındaki Maksimum Farkın Tayini

Ek-2
Analiz Karar Ağaçları

Genel Tablo



Tablo 1 - Natürel Sızma Zeytinyağı - Kalite Kriterleri

1	Serbest Asitlik (%)	$\leq 0,8$	$> 0,8$	Yağ beyan edilen kategori ile uyumlu değildir.	Bknz. Natürel Birinci Zeytinyağı (Tablo 2)
2	Peroksit sayısı (mEq O ₂ /kg)	≤ 20	> 20		Bknz. Ham Zeytinyağı (Tablo 4)
3	UV Spektrometri (E270)	$\leq 0,22$	$> 0,22$		Bknz. Natürel Birinci Zeytinyağı (Tablo 2)
4	UV Spektrometri (DeltaE)	$\leq 0,01$	$> 0,01$		Bknz. Ham Zeytinyağı (Tablo 4)
5	UV Spektrometri (E232)	$\leq 2,50$	$> 2,50$		Bknz. Natürel Birinci Zeytinyağı (Tablo 2)
6	Duyusal Değerlendirme	Meyvensilik Ortancası > 0	Meyvensilik Ortancası = 0		Bknz. Ham Zeytinyağı (Tablo 4)
		ve Kusurların Ortancası = 0	Meyvensilik Ortancası > 0 ve Kusurların Ortancası > 0		Bknz. Natürel Birinci Zeytinyağı (Tablo 2)
7	Yağ Asiti Etil Esterleri (mg/kg)	≤ 35	> 35	Bknz. Natürel Birinci Zeytinyağı (Tablo 2)	
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur. Sağlık kriterleri için Tablo 3'e gidiniz.					

Tablo 2 - Natürel Birinci Zeytinyağı - Kalite Kriterleri

1	Serbest Asitlik (%)	$\leq 2,0$	$> 2,0$
---	---------------------	------------	---------



2	Peroksit sayısı (mEq O ₂ /kg)	≤ 20	> 20
---	--	-----------	--------



3	UV Spektrometri (E270)	$\leq 0,25$	$> 0,25$
---	------------------------	-------------	----------



4	UV Spektrometri (DeltaE)	$\leq 0,01$	$> 0,01$
---	--------------------------	-------------	----------



5	UV Spektrometri (E232)	$\leq 2,60$	$> 2,60$
---	------------------------	-------------	----------



6	Duyusal Değerlendirme	Meyvensilik Ortancası > 0	Meyvensilik Ortancası = 0
		ve Kusurların Ortancası $\leq 3,5$	Meyvensilik Ortancası > 0 ve Kusurların Ortancası $> 3,5$



Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur. Sağlık kriterleri için Tablo 3'e gidiniz.

Yağ beyan edilen kategori ile uyumlu değildir.

Bknz. Ham Zeytinyağı (Tablo 4)

Tablo 3 - Natürel Sızma Zeytinyağı ve Natürel Birinci Zeytinyağı - Sağlık Kriterleri

1	Stigmastadienler (mg/kg)	$\leq 0,05$	$> 0,05$	Yağ beyan edilen kategori ile uyumlu değildir.	Rafine yağ olduğunu gösterir (zeytinyağı veya diğer yağlar)
2	Trans Yağ Asitleri (%)	$t(C18:1 \leq 0,05$ ve $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,05$	$t(C18:1 > 0,05$ veya $t(C18:2 + C18:3) > 0,05$		Rafine yağ olduğunu gösterir (zeytinyağı veya diğer yağlar)
3	Yağ Asiti Kompozisyonu	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.
4	ECN42 Farkı	$\leq 0,2 $	$> 0,2 $		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.
5	Sterol Kompozisyonu ve Toplam Steroller	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.
6	Eritrodol + Uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$		Pirina yağı varlığını gösterir.
7	Mumsu Maddeler (mg/kg) C42+C44+C46	≤ 150	> 150		Ham zeytinyağı/Pirina yağı varlığını gösterir.
8	2-gliseril monopalmitat (%)	Palmitik asit $\leq \%14$ ise; 2-gliseril monopalmitat $\leq \%0,9$ veya Palmitik asit $> \%14$ ise; 2-gliseril monopalmitat $\leq \%1,0$	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Esterifiye yağlar veya yüksek palmitik asitli yağların varlığını gösterir.
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur.					

Tablo 4 - Ham Zeytinyağı - Saflık Kriterleri

1	Stigmastadienler (mg/kg)	$\leq 0,5$	$> 0,5$	Yağ beyan edilen kategori ile uyumlu değildir.	Rafine yağ olduğunu gösterir (zeytinyağı veya diğer yağlar)	
2	Trans Yağ Asitleri (%)	$tC18:1 \leq 0,10$ ve $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,10$	$tC18:1 > 0,10$ ve $t(C18:2 + C18:3) > 0,10$		Rafine yağ olduğunu gösterir (zeytinyağı veya diğer yağlar)	
3	Yağ Asiti Kompozisyonu	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.	
4	ECN42 Farkı	$\leq 0,3 $	$> 0,3 $		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.	
5	Sterol Kompozisyonu ve Toplam Steroller	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.	
6	Eritrodol + Uvaol (%)	$\leq 4,5$	$> 4,5$		Ham pirina yağı varlığını gösterir.	
7	Munsu Maddeler (mg/kg) C40+C42+C44+C46	≤ 300	$300 < \text{Munsu maddeler} \leq 350$		> 350	Ham pirina yağı varlığını gösterir.
8	E+U $\leq \%3,5$ veya alifatik alkoller $\leq 350\text{mg/kg}$	Evet	Hayır		Ham pirina yağı varlığını gösterir.	
9	2-glisiril monopalmitat (%)	Palmitik asit $\leq \%14$ ise; 2-glisiril monopalmitat $\leq \%0,9$ veya Palmitik asit $> \%14$ ise; 2-glisiril monopalmitat $\leq \%1,1$	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Esterifiye yağlar veya yüksek palmitik asitli yağların varlığını gösterir.	
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur.						

Tablo 5 - Rafine Zeytinyağı - Kalite Kriterleri

1	Serbest Asitlik (%)	$\leq 0,3$	$> 0,3$	Yağ belirtilen kategori ile uyumlu değildir.
2	Peroksit sayısı (mEq O ₂ /kg)	≤ 5	> 5	
3	UV Spektrometri (E270)	$\leq 1,25$	$> 1,25$	
4	UV Spektrometri (Delta E)	$\leq 0,16$	$> 0,16$	
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur. Sağlık kriterleri için Tablo 7'ye gidiniz.				

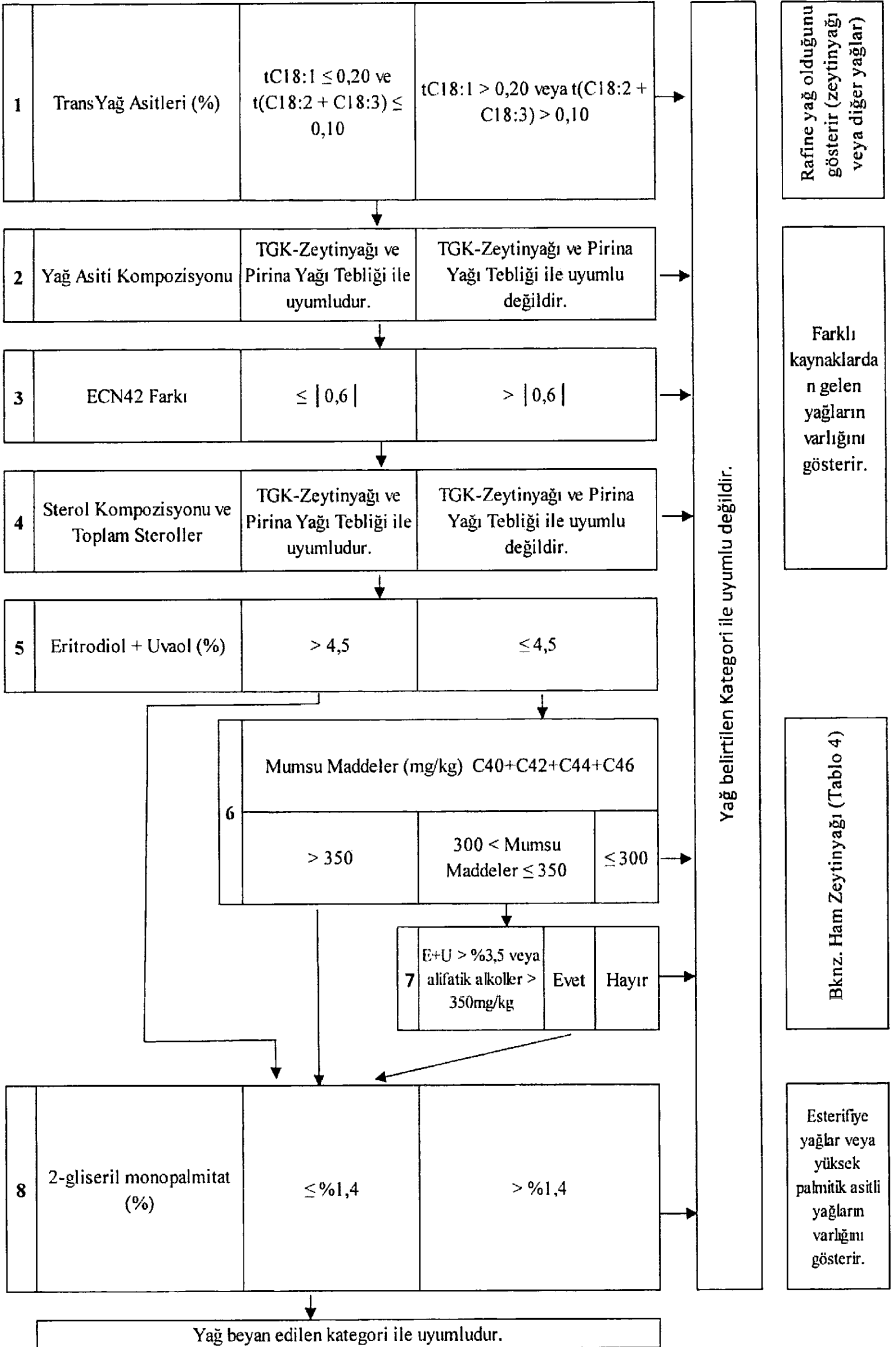
Tablo 6 - Riviera Zeytinyağı - Kalite Kriterleri

1	Serbest Asitlik (%)	$\leq 1,0$	$> 1,0$	Yağ belirtilen Kategori ile uyumlu değildir.
2	Peroksit sayısı (mEq O ₂ /kg)	≤ 15	> 15	
3	UV Spektrometri (E270)	$\leq 1,15$	$> 1,15$	
4	UV Spektrometri (Delta E)	$\leq 0,15$	$> 0,15$	
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur. Sağlık kriterleri için Tablo 7'ye gidiniz.				

Tablo 7 - Rafine Zeytinyağı ve Riviera Zeytinyağı - Sağlık Kriterleri

1	TransYağ Asitleri (%)	$t(C18:1) \leq 0,20$ ve $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,30$	$t(C18:1) > 0,20$ veya $t(C18:2 + C18:3) > 0,30$	Yağ beyan edilen kategori ile uyumlu değildir.	Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.
2	Yağ Asiti Kompozisyonu	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.
3	ECN42 Farkı	$\leq 0,3 $	$> 0,3 $		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.
4	Sterol Kompozisyonu ve Toplam Steroller	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir.
5	Eritrodol + Uvaol (%)	$\leq 4,5$ veya Rafine zeytinyağı için $E+U > 4,5$ ve $< 6,0$ ve $E \leq 75$ mg/kg	$> 4,5$ veya Rafine zeytinyağı için $E+U > 4,5$ ve $< 6,0$ ve $E > 75$ mg/kg veya $E+U > 6$		Pirina yağı varlığını gösterir.
6	Mumsu Maddeler (mg/kg) C40+C42+C44+C46	≤ 350	> 350		Pirina yağı varlığını gösterir.
7	Palmitik asit ≤ 14 ise; 2-gliseril monopalmitat $\leq 0,9$ veya Palmitik asit > 14 ise; 2-gliseril monopalmitat $\leq 1,1$ (Rafine Zeytinyağı) veya 2-gliseril monopalmitat $\leq 1,0$ (Riviera Zeytinyağı)	Evet	Hayır		Esterifiye yağlar veya yüksek palmitik asitli yağların varlığını gösterir.
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur.					

Tablo 8 - Ham Pirina Yağı - Safılık Kriterleri



Tablo 9 - Rafine Pirina Yağı - Kalite Kriterleri

1	Serbest Asitlik (%)	$\leq 0,3$	$> 0,3$	Yağ belirtilen Kategori ile uyumlu değildir.
2	Peroksit sayısı (mEq O ₂ /kg)	≤ 5	> 5	
3	UV Spektrometri (E270)	$\leq 2,00$	$> 2,00$	
4	UV Spektrometri (Delta E)	$\leq 0,20$	$> 0,20$	
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur. Sağlık kriterleri için Tablo 11'e gidiniz.				

Tablo 10 - Pirina Yağı - Kalite Kriterleri

1	Serbest Asitlik (%)	$\leq 1,0$	$> 1,0$	Yağ belirtilen Kategori ile uyumlu değildir.
2	Peroksit sayısı (mEq O ₂ /kg)	≤ 15	> 15	
3	UV Spektrometri (E270)	$\leq 1,70$	$> 1,70$	
4	UV Spektrometri (Delta E)	$\leq 0,18$	$> 0,18$	
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur. Sağlık kriterleri için Tablo 11'e gidiniz.				

Tablo 11 - Rafine Pirina Yağı ve Pirina Yağı - Safılık Kriterleri

1	Kalite Kriterleri (Tablo 9 ve Tablo 10)	Evet	Hayır	Yağ beyan edilen kategori ile uyumlu değildir.	Farklı kaynaklardan gelen yağların varlığını gösterir
2	Trans Yağ Asitleri (%)	$tC18:1 \leq 0,40$ ve $t(C18:2 + C18:3) \leq 0,35$	$tC18:1 > 0,40$ veya $t(C18:2 + C18:3) > 0,35$		
3	Yağ Asiti Kompozisyonu	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		
4	ECN42 Farkı	$\leq 0,5 $	$> 0,5 $		
5	Sterol Kompozisyonu ve Toplam Steroller	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumludur.	TGK-Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği ile uyumlu değildir.		
6	Eritrodiol + Uvaol (%)	$> 4,5$	$\leq 4,5$		
7	Mumsu Maddeler (mg/kg) C40+C42+C44+C46	> 350	≤ 350	Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur.	Esterifiye yağlar veya yüksek palmitik asitli yağların varlığını gösterir.
8	2-gliseril monopalmitat (%)	$\leq \% 1,4$ (Rafine Pirina Yağı) $\leq \% 1,2$ (Pirina Yağı)	$> \% 1,4$ (Rafine Pirina Yağı) $> \% 1,2$ (Pirina Yağı)		
Yağ beyan edilen kategori ile uyumludur.					

Ek-3 Pirinada Yağ Miktarı Tayini

1. Cihaz ve malzemeler

- 1.1. Ekstraksiyon ekipmanı: 200, 250 mL'lik yuvarlak dipli ağız şilifli balona uygun
- 1.2. Elektrikli ısıtıcı banyo (kum banyosu, su banyosu) veya ısıtıcı tabla,
- 1.3. Analitik terazi,
- 1.4. Etüv: Maksimum 80 °C'ye ayarlanabilen,
- 1.5. Etüv: 103±2 °C'ye ayarlanabilen termostatik cihazla donatılmış, sıcaklık kontrollü hava akımında veya düşük basınçta çalışabilen,
- 1.6. Mekanik öğütücü: Temizlenmesi kolay, küspeyi ısıtmadan ve nem, uçucu madde ve hekzan ile ekstrakte edilebilen maddeler içeriğinde kayda değer bir değişiklik olmaksızın öğütebilen
- 1.7. Ekstraksiyon kartuşu ve pamuk veya içerisinde hekzanda çözünen madde bulunmayan süzgeç kâğıdı
- 1.8. Desikatör
- 1.9. Elek: 1 mm çapında gözenek büyüklüğüne sahip,
- 1.10. Sünger taşı: Küçük parçalar halinde önceden kurutulmuş

2. Kimyasallar

- 2.1. n-Hekzan: Tam buharlaşma sonrası kalıntı miktarı 0,002g/100mL'den az olan teknik saflıkta

3. Prosedür

3.1. Numunenin hazırlanması

Numune, gerekirse, önceden iyice temizlenmiş mekanik bir öğütücüde öğütülür. Öğütücü temizliğinin tamamlanması için numunenin yaklaşık olarak yirmide biri kullanılır ve bu kısım öğütüldükten sonra atılır. Bundan sonra numunenin diğer kısmı öğütülür, öğütülen kısım toplanır, dikkatlice karıştırılır ve zaman geçirmeden hemen analize başlanır.

3.2. Analiz numunesi

Öğütme işlemi biter bitmez, öğütülen kısımdan ekstrakte edilecek madde miktarına göre, 10 g kadar numune 0,01 g hassasiyetle tartılarak alınır.

3.3. Ekstraksiyon kartuşunun hazırlanması ve ön kurutma

Tartılan numune kartuşa konular ve pamuğu ile kapatılır. Eğer filtre kâğıdı kullanılıyorsa analiz numunesi konulduktan sonra sarılarak iyice kapatılır. Zeytin artıkları çok nemliyse (nem ve uçucu madde içeriği %10'dan fazlaysa), nem ve uçucu madde miktarını %10'un altına düşürmek için kartuş veya filtre kâğıdı içeriği ile birlikte 80 °C'yi geçmeyen bir etüvde uygun bir süre tutularak ön kurutma yapılır.

3.4. Yuvarlak dipli balonun hazırlanması

Balonun içerisine bir veya iki tane sünger taşı konular ve 103±2 °C'ye ayarlanmış etüvde kurutulur. Desikatörde en az bir saat tutulduktan sonra 0,001 g hassasiyetle tartılır.

3.5. Birinci ekstraksiyon

İçerisinde analiz numunesi bulunan ekstraksiyon kartuşu veya süzgeç kâğıdı ekstraksiyon cihazına konur. Balona yeterli miktarda hekzan ilave edilir. Balon ekstraksiyon cihazına

takılır. Ekstraksiyon hızı saniyede en az 3 damla olacak şekilde ısıtma işlemi çok şiddetli olmayacak şekilde ayarlanır.

En az 4 saatlik bir ekstraksiyondan sonra ısıtıcı kapatılarak soğumaya bırakılır. Kartuş ekstraksiyon cihazından çıkarılır ve hava akımı altında kartuş tarafından emilmiş olan çözücünün büyük bir kısmı uzaklaştırılır.

3.6. İkinci ekstraksiyon

Kartuş içindeki numune bir havana boşaltılır, mikro öğütücü kullanılarak mümkün olduğu kadar ince öğütülür. Karışım tekrar kartuşa doldurularak yine cihaza konur. Aynı balon kullanılarak 2 saat daha ekstrakte edilir.

Ekstraksiyon balonundaki çözelti berrak olmalıdır. Eğer değilse, çözelti filtre kağıdı kullanılarak 0,001 g hassasiyetle darası alınmış başka bir ekstraksiyon balonuna süzülür ve filtre kağıdı ile ilk balon hekzan ile çok iyi şekilde yıkanarak ikinci balona aktarılır.

3.7. Çözücünün uçurulması ve kalıntının tartımı

Çözücünün büyük bir kısmı elektrikli ısıtıcı banyoda distilasyonla uzaklaştırılır. Kalan iz miktardaki çözücü 103 ±2 °C sıcaklığa ayarlanmış etüvde 20 dk süreyle ısıtılarak uzaklaştırılır. Bu işlemi kolaylaştırmak için hava akımı (tercihen inert gaz) veya düşük basınç kullanılabilir.

Balon bir desikatörde en az bir saat tutularak oda sıcaklığına tekrar getirilir ve 0,001 g duyarlılıkla tartılır. Isıtma işlemi aynı şartlar altında 10 dk süre ile ikinci bir kez tekrarlanır, soğutulur ve tartılır.

Bu iki tartım arasındaki fark 0,01 g'ı geçmemelidir. Aksi halde aradaki fark 0,01 g'ı geçmeyinceye kadar 10'ar dakikalık sürelerle ısıtma işlemi tekrarlanmalıdır. Balonun son tartısı kaydedilir.

Analiz iki paralel olarak yapılır.

4. Sonuçların ifade edilmesi ve hesaplama

4.1. Hesaplama metodu ve formüller;

a) Hekzan ekstraktı, alınan ürünün ağırlıkça yüzdesi olarak aşağıdaki formülden hesaplanır:

$$S = m_1 \times \frac{100}{m_0}$$

Burada ;

S : Alınan ürün ekstraktının ağırlıkça yüzdesi

m_0 : Analiz numunesinin ağırlığı, g

m_1 : Ekstraksiyon balonunun en son tartımındaki ekstraktın miktarı, g

Sonuçların tekrar edilebilirliği yeterli görülürse iki paralelde elde edilen değerlerin aritmetik ortalaması sonuç olarak alınır. Aksi halde analiz tekrarlanır.

Sonuçlar bir ondalık olarak verilir.

b) Ekstrakttaki yağ yüzdesi kuru madde bazında aşağıdaki formülle hesaplanır;

$$Ekstrakttaki Yağ (\%) = S \times \frac{100}{100 - U}$$

S: Yukarıdaki formülden bulunan ekstrakt miktarı ((a)'ya bakınız)

U: Nem ve uçucu madde miktarı

4.2. Tekrar edilebilirlik

Aynı analizci tarafından peş peşe veya iki analizci tarafından eş zamanlı olarak yapılan paralel analizler arasındaki fark 100 g numune başına 0,2 g hekzan ekstraktını geçmemelidir.

Eğer tatmin edici bir sonuç elde edilmediyse, iki farklı örnekte analiz tekrarlanır. Eğer iki sonuç arasındaki fark 0,2'den farklı olursa dört çalışmanın aritmetik ortalaması alınır.