

**Şarap tahlil ve değerlendirme metotlarının birleştirilmesine dair Beynelmilel Mukavelenamenin tasdikı hakkında Kanun**

*(Resmî Gazete ile ilân : 25 . VIII . 1956 - Sayı : 9391)*

**No.**  
**6818**

**Kabul tarihi**  
**15 . VIII . 1956**

MADDE 1. — Hükümetimiz adına 27 Nisan 1955 tarihinde Paris'te imzalanan «Şarap tahlil ve değerlendirme metotlarının birleştirilmesine dair Beynelmilel mukavelename» ye iştirakimiz tasdik edilmiştir.

MADDE 2. — Bu kanun neřri tarihinde meriyete girer.

MADDE 3. — Bu kanunun hükümlerini icraya İcra Vekilleri Heyeti memurdur.

20 Ağustos 1956

**ŞARAP TAHLİL VE DEĞERLENDİRME METOTLARININ BİRLEŞTİRİLMESİ  
HAKKINDA BEYNELMİLEL MUKAVELENAME**

Âkîd Taraflar,

- Beynelmîlel ticarete şarap tahlil neticelerinin tefsirini kolaylaştırmak,
- Şarap kalitelerinin daha kesin surette kontrolünü sağlamak,
- Bu sahada ilmî araştırmaların gelişmesine yardım etmek,
- Ve bu metotların periodik olarak gözden geçirilmesini temin maksadiyle beynelmîlel daimî bir inceleme iş birliği tesis etmek bakımlarından (şarap tahlil ve değerlendirme metotlarının birleştirilmesi lüzumunu) takdir ederek aşağıdaki hususlarda mutabakata varmışlardır

Madde 1 — Âkîd Taraflar, beynelmîlel ticarete tahsis edilecek şarapların kontrolüne dair olan millî mevzuatına, bu mukavelenamenin «A» ekinde tasrih ve tahsis edilmiş bulunan tariflerle tahlil metotlarını ithal etmeyi taahhüdederler.

Madde 2. — Âkîd Tarafların hükümetlerince salâhiyetli kılınmış müesseseler, 1 nci maddede zikri geçen «A» eki hükümlerine uygun tahlil raporları vereceklerdir.

Şarap tahlilinde tâyin edilecek elemanların aded ve cinsi, güdülen gayeye göre değişeceğinden, mukavelenamenin «B» ekini teşkil eden iki rapor örneği mecburi bir şekil arz etmemektedirler. Bununla beraber mümkün oldukça 1 numaralı raporun tatbiki elverişlidir. Esasen beynelmîlel ticarete tahsis edilen şarapların tahlilinde tâyin edilecek elemanlar ticarî anlaşma veya akitlerin tanzimi sırasında tasrih edilecektir.

Madde 3 — Âkîd Taraflar «A» ekinde zikredilen şarap tahlil metotlarının, her memleket dâhilinde tatbik edilecek resmî metot olarak kabulünün arz edeceği faydayı teslim ederler.

Madde 4. — Âkîd Taraflar, şaraba ve bunun tahliline dair olan kanun, kararname ve nizamname metinleri hakkında birbirlerine bilgi vermeyi ve tahlil raporları tanzimine salâhiyetli müesseseleri bildirmeyi kabul ederler. Bu vesaik ve malûmat aynı zamanda Beynelmîlel Şarap Ofisine de (O. İ. V.) gönderilecektir.

Madde 5. — O. İ. V. nezdinde şarap tahlil ve değerlendirme metotlarının birleştirilmesi için prensip itibariyle senede bir defa toplanacak olan tâli bir komisyon kurulmuştur.

Görevleri

- 1° «A» ekinde derpiş edilen tariflerle şarap tahlil metotlarını tamamlamak üzere bu husustaki etüdüleri çok yakından takibetmek,
- 2° Teknik talimatı kaleme almak,
- 3° Şarabı teşkil eden bâzı elemanlara ait miktarî hadler hakkında mütalâa vermek,
- 4° Bir veya birden fazla âkîd tarafından ekler hakkında vâkı olacak bütün tadil tekliflerini incelemek.

Tâli komisyon, çalışmalarının sonuçlarını bu hususta karar vermeye salâhiyetli yegâne merci olan O. İ. V. Komitesine arz eder.

Madde 6. — Bu mukavelenamenin hükümlerinin tefsiri hususunda veya tatbikat güçlükleri bakımından vukubulacak ve müzakere yoluyla halledilemeyecek her türlü ihtilâf O. İ. V. Komitesi huzuruna sevk edilecektir. Komite bir uzlaştırma teşebbüsünde bulunacak veya yukarıda 5 nci maddede zikredilen tâli komisyonu, yahut ilgili devletlerden her birinden birer mütehasıs ile O. İ. V. tarafından tâyin edilmiş bir mütehasıstan müteşekkil mahdut bir tâli komiteyi bu işle görevlendirecektir.

Uzlaştırma teşebbüsüne, bütün lüzumlu müsbit vesika ve unsurlar gözönünde tutularak taraflar dinlendikten sonra geçilecektir. Bu teşebbüs neticesinde tanzim edilecek rapor O. İ. V. Müdürlüğü tarafından ilgili devletlere tebliğ edilecektir.

Uzlaştırma teşebbüsünün akameti halinde ve anlaşma hususunda bütün imkânlar tükendiği takdirde Âkîd Taraflar son bir merci olarak Milletlerarası Adalet Divanına müracaat edebilirler.

Bu çeşitli muamelelerin mucibolacağı masraflara eşit hisseler halinde iştirak etmeyi taahhüdedeceklerdir.

Madde 7. — İşbu Mukavelename, tasdik eden devletler arasındaki münasebetlerde Roma'da 5 Haziran 1935 te imzalanmış olan «Beynelmîlî ticarete şarap tahlil metotlarının birleştirilmesi hakkında Beynelmîlî Mukavelename» niñ yerine geçecektir.

Madde 8. — İşbu Mukavelename 1 Mayıs 1955 tarihine kadar imzaya açık bulundurulacaktır.

Mukavelename, Âkîd Devletlerin her birinde câri teşriî usullere uygun olarak bir an evvel tasdik edilecektir. Tasdiknameler Fransa Hükümetine tevdi edilecek ve bu Hükümet tesellüm tarihini mümzi devletlere ve O. İ. V. ye tebliğ edecektir.

İşbu Mukavelename, tasdikname suretlerinin beş Devlet tarafından tevdiinden altı ay sonra yürürlüğe girecek ve diğer imza edecek Devletler için ise kendi tasdikname suretlerinin tevdiinden altı ay sonra yürürlüğe girecektir.

İşbu Mukavelename, diğer bütün Devletlerin iltihakına açık bulundurulacaktır. Mukavelename iltihak vesikasının Fransa Hükümeti tarafından tesellümünden altı ay sonra yürürlüğe girecek ve iltihak keyfiyeti Fransa Hükümeti tarafından imza sahibi olan veya iltihak eden diğer Devletlere ve O.İ.V. ye tebliğ edilecektir.

Madde 9. — Âkîd veya iltihak eden her Devlet Fransa Hükümetine her zaman müracaatle işbu Mukavelenamenin yalnız kendi topraklarında değil, aynı zamanda Beynelmîlî plânda diplomatik temsilini deruhde ettiği toprakların tamamında veya bir kısmında dahi tatbik edileceğini bildirebilir.

Âkîd veya iltihak eden her Devlet, tasdiknamesini veya iltihak vesikasını tevdi sırasında, işbu Mukavelenamenin kendisi için yürürlüğe girmesi keyfiyetinin ismen tasrih edilen bazı Devletlerin mezkûr Mukavelenameyi tasdik veya buna iltihakına tâbi bulunduğunu bildirmek ihtiyarına sahiptir.

Madde 10. — Âkîd veya iltihak eden her Devlet, gerek kendi toprakları için, gerek diplomatik temsilini deruhde ettiği toprakların tamamı veya bir kısmı için işbu Mukavelenameden çekilebilir. Bu çekilme, çekilen Devlet tarafından Fransa Hükümetine bildirilecek, o da keyfiyetten imza etmiş veya iltihak etmiş olan diğer Devletler ile O.İ.V. yi haberdar edecektir.

Çekilme yalnız ilgili Devlet ile hedef tuttuğu topraklara taallûk edip, vesikasının Fransa Hükümetince tesellümünden bir sene sonra muteber olacaktır.

Bu ifademizin tasdıkı için tam salâhiyete sahip murahhaslar tek nüsha olarak tanzim kılınmış olup Fransa Hariciye Vekâleti arşivlerinde muhafaza edilecek olan ve birer suretleri de imza edecek veya iltihak edecek her Devlete ve O.İ.V. ye tevdi edilecek bulunan işbu Mukavelenameyi imza etmişlerdir.

Paris'te

tarihinde hazırlanmıştır.

## EK : A

*Tarifler ve tahlil metotları*

Şarap tahlili, bir ön değerlendirme muayenesi sonra fizikî ve kimyevi bir tahlilden mürekkeptir.

Ön muayene, organoleptik muayene ile şarabın dayanma tecrübeleri ve mikrobiyolojik muayeneden müteşekkildir.

Organoleptik muayene, renk, berraklık, tortu miktarının tesbiti (icabında vasfının tâyini) ile çeşni muayenesinden (koku ve lezzet) ibarettir

Şarabın dayanma tecrübeleri, havaya dayanma ve soğuga dayanma olarak ikiye ayrılır.

Mikrobiyolojik muayene, etüvde bekletme tecrübesi, şarabın ve tortunun mikroskobik muayenesi, jermilerin teşhisi ile sayımlarından ibarettir.

Fizikî ve kimyevi tahlil, aşağıdaki metin, bəynelmil tahlil raporlarının tanziminde kullanılan terimlerin tarifleri ile en sahih ve kabul edilen tariflere en uygun olarak tanınmış metotları ihtiva eder.

«Seri tahlil metotları» namı altında daha sade fakat umumiyetle daha az hassas metotlar arz edilmiştir. Bu metotlar bilhassa her memleketin iç ticaret muamelelerinde kullanılabilirler.

Her tâyin için tatbik edilen metodun tahlil raporunda tasrih edilmesi lâzımdır.

Not : Tahlil, berrak şarap üzerinde yapılmalıdır. Şarap bulanık ise evvelâ kapalı hunide kâğıttan süzülmalıdır. Bu ameliye tahlil raporunda zikredilmelidir.

*Dansite*

Tarif : Şarabın 20° deki dansitesi bu mayiin 20° C de olan muayyen bir hacim kütesinin 4° C deki suyun aynı hacim kütesine nispetidir. Şarabın dansitesi, bu mayiin 20° C deki muayyen bir hacim kütesinin aynı sühunette olan aynı hacimdaki su kütesine nispeti şeklinde de ifade edilebilir.

Buna göre dansite, tahlil raporlarında

20		20
d 20	veya	d 4

Şeklinde ifade edilir

Tâyin metotları . Piknometri. Takribiyet 0.0001 e kadar.

Seri tahlil . Areometri veya Vestifal terazisi. Takribiyet . 0.0003 e kadar

*Alkol derecesi*

Tarif : Hacmen alkol derecesi, şarap ve alkol hacımları 20° C de ölçülmek üzere 100 litre şarapta mevcut etil alkol litreleri adedine müsavidir.

Alkol miktarı 20° C de litrede gram olarak da ifade edilebilir.

Tâyin metotları : Şarap olduğu gibi taktir edilir. Elde edilen distilât fazlaca kalevileştirilerek tekrar taktir edilir. İkinci distilât ilk hacma iblâğ olunur. Bu distilâtın dansitesi piknometre usulü ile tâyin edilir.

Seri tahlil : Şarap kireç sütü ile tadil edilecektir. Kireç sütünden, tadil için gerekli miktardan % 10 - 20 nispetinde fazla katılmalıdır. İlk hacma iblâğ edilen distilâtın alkol derecesi areometre, refraktometre veya Vestifal terazisi vasıtasıyla tâyin edilir.

Bilhassa sıra veya bâzı tatlı şaraplar gibi alkölü az mayilerin tahlilinde alköl derecelerinin kimyevi metodlarla da tâyini kabul edilmiştir.

Dansite ile alköl derecesi ve refraksiyon karinesi ile alköl derecesi arasında, tanzimi temenni edilen, beynelmilel bir tekabül cetveli hazırlanıp kabul edilinceye kadar, tahlil raporu üzerinde distilâtın dansitesi ve bundan alköl derecesine intikal için kullanılan cetvelin ismi bildirilecektir.

Alköl derecesi, hassas tahlillerde 0°. 05 ve seri tahlillerde 0°. 1 takribiyetle tâyin edilmelidir.

#### *Mecmu kuru madde (Ekstrakt)*

Tarif : Mecmu kuru madde (Ekstrakt) muayyen fiziki şartlar altında uçar hale gelmeyen bütün maddelerin toplamıdır. Bu fiziki şartlar, ekstraktı teşkil eden maddelerde asgari bir değişiklik husule getirecek tarzda tesbit edilmelidir.

Mürci olmıyan kuru madde : Bütün şekerleri çıkarılmış mecmu kuru madde miktarıdır.

İndirimli kuru madde : 1 gram eksiği ile bütün şeker (litrede 1 gramdan fazla olduğu takdirde) 1 gram eksiği ile bütün potasyum sulfat (litrede 1 gramdan fazla olduğu takdirde); Manitol (varsa) ve şaraba icabında katılan bütün kimyevi maddeler çıkarıldıktan sonra geri kalan mecmu kuru madde miktarıdır.

Kuru madde litrede gram olarak ifade olunur; ve 0,5 takribiyetle tâyin edilmelidir.

Kuru madde bakıyesi : Mürci olmıyan kuru maddeden sabit asit miktarının çıkarılması ile elde edilir ve tartrik asit halinde ifade olunur.

Tâyin metotları : Direkt metot : Henüz az kullanılmakta olan bu metot tecrübe edilmelidir. Bu tâyin, helezon halindeki bir kurutma kâğıdı üzerine yayılan şarabın düşük basınçta ve 70° de usul ve kaidesine uygun olarak uçurulmasından elde edilen bakıyenin tartılması suretiyle olur.

Seri tahlil : Dansimetrik metot : «Alkolsüz bakıye» nin 20°/20° dansitesi, şarabın 20°/20° dansitesine 1 ilâve ettikten sonra aynı alköl derecesinde su + alköl mahlûtnun dansitesini bu adedden tarh etmek suretiyle Tabarié formülü ile hesaplanır.

Kontrol maksadı ile ve yalnız sakkarozdan âri şaraplarda, alkolsüz bakıyenin dansitesi direkt olarak ölçülebilir. Bu maksatla, muayyen hacimde bir şarap taktir edilerek alkolden ayrılır. Ve bakıye su ile iptidai haema iblâğ olunur. Bu metotla yapılan tâyinlerde alkolsüz bakıyenin dansiteleri birbirlerinden 0,0004 ten daha az fark göstermelidir.

Direkt metot verilerine mümkün olduğu kadar uygun ortalama bir cetvelin tanzimine kadar, sakkaroz mahlûllerinin 20°/20° dansitelerini gösteren Plâto cetveli, Anlaşma gereğince muvakkaten alkolsüz bakıyeler dansitesinden veznen kuru ekstrakt miktarına geçiş cetveli olarak seçilmiştir.

#### *Mürci şeker*

Tarif : Mürci şeker, şarap içinde mevcud olup (bakır - potas) mahlûlünü irca eden keton veya aldehit fonksiyonlu şekerlerin bütününe denir.

Tâyin metotları : 1° şarabın defekasyonu (muvakkat usuller) : tadil edilip alkölü uçurulan şaraba kurşun asetat ilâvesi ile olur. Kurşunun fazlası sodium oksalat ve civa oksit usulü ile izale edilir.

2° miktar tâyini (bakır - potas mahlûlü usulü) : defeke edilmiş şaraba bakır-potas mahlûlünün fazlaca ilâvesiyle teressübeden bakır oksidül, gravimetri veya titrimetri ile tâyin edilir. Seri tahlil metodu olarak, teamülün sonunun anlaşılması için metilen mavisi endikatörü kullanılmak suretiyle direkt titrimetri tatbik edilir.

Mürci şeker miktarı litrede gram olarak envert şeker halinde ifade edilir ve tâyinde takribiyet 0,5 gramdır.

*Sakkaroz*

Sakkaroz, defekte edilmiş şarabın klorür asidi ile hidroliz edilmesi suretiyle veya bu şaraba sakkaroz ilâvesinden sonra bu hidrolizden husule gelen irca kudreti artışını ölçmek suretiyle aranır ve tâyin edilir.

Hidroliz olabilen şekerin ancak litrede iki gramı geçen miktarı sakkaroz olarak kabul edilir. Litrede 50 gramdan fazla şekeri ihtiva eden şaraplarda bu hağ litrede 4 gram olarak kabul edilir.

*Kül*

Tarif : Kül şarabın tephîrinden kalan bakıyenin yakılması neticesinde elde edilen mahsulün bütününe denir. Bu yakma, kationlar bütününi (amonium müstesna) karbonat ve sair susuz (Anhydre) madeni tuzlar haline getirecek şekilde yapılmalıdır.

Tâyin metodu : Şarap kuru maddesinin 500° - 550° arasında karbonun tam yanmasına kadar kül haline getirilmesidir.

Külün vezni litrede gram halinde ifade olunacak ve 0,03 gram. takribiyetle tâyin edilecektir.

*Kül kaleviyeti*

Tarif : Kül kaleviyeti, amonium müstesna, şarabın organik asitlerle birleşmiş kationlarının bütününe denir.

Suda münhal veya gayrimünhal kaleviyetler tefrik edilebilir.

Kül kaleviyeti emsali : Potasium karbonat halinde ifade olunan kalevilik bütünüün kül veznine nispeti ile elde edilir.

Tâyin metodu : Ayarlı sülfürik asitle ısıtılarak miktar tâyini. Bu asit mahlûlünün fazlası geri titre edilir. Endikatör : Metil Oranj.

Neticelerin ifadesi : Kül kaleviyeti litrede miliekivalan halinde (0,5 takribiyetle) veya litrede gram halinde ve potasium karbonat üzerinden ifade olunacaktır.

*Potasium*

Tâyin metodu : Şaraptaki organik maddeler nitrik asit - civa metodu veya nitrik - perklorik asit metodu ile tahribedildikten sonra, şaraptaki potasium, potasium perklorat halinde tartılır.

Seri metodolarak potasium bitartrat halinde tersibi usulü kullanılacaktır.

Neticelerin ifadesi : Potasium miktarı litrede miliekivalan halinde ve litrede gram olarak potasium bitartrat halinde ifade edilir. Tâyinde takribiyet litrede 0.1 gramdır.

*Mecmu asidite*

Tarif : Mecmu asidite, ayarlı bir kalevi mahlûlü ilâvesiyle şarabın PH sı 7 ye çıkarılırken titre edilebilen asitlerin tamamıdır. Karbon dioksit ve kükürt dioksit mecmu asidite iğersisine giremezler.

Şaraptaki karbon dioksit, gazı soğukta vakum altında çalkalanmak suretiyle izale edilir.

Tâyin metodu : Potansiyometrik titrasyon.

Seri tahlil metodu olarak titrimetri tatbik edilir ve teamülün sona erdiğini anlamak üzere bromotimol mavisi endikatörü kullanılır.

Neticelerin ifadesi : Mecmu asidite litrede miliekivalan halinde ifade edilir ve takribiyet 1 miliekivalandır. Mecmu asidite her memleketin iç ticareti için seçtiği sabit asit cinsinden veznen ifade edilebilir. Bu asidin cinsi tahlil raporunda daima tasrih edilmelidir.

*Uçar asidite*

Tarif : Uçar asidite şaraplarda bulunan ve asetik grupuna dâhil olan serbest ve tuz halinde birleşmiş yağ asitlerinden müteşekkildir.

Tâyin metodu : Uçar asitlerin ayrılması, su buharı ile sürüklenme ve buharları tasfiye etmek suretiyle olur. Sürüklenmeden evvel şarap bir kristal tartrik asit (20 ml. ye takriben 0.5 gr) ile asitleştirilir. Distilât içinde karbon dioksit gazının bulunmaması için gerekli bütün tedbirler alınmalıdır. Endikatör olarak fenolftalein kullanılır. Birlikte geçen serbest ve birleşik kükürt dioksitin asiditesi uçar asiditeye dâhil değildir ve distilât asiditesinden tarh edilmelidir.

Neticelerin ifadesi : Uçar asidite beynelmilel muamelelerde litrede miliekivalan halinde ifade olunur ve tâyinde takribiyet 0.2 dir. Uçar asidite her memleketin dahili ticareti için seçip kullandığı asit üzerinden ve litrede gram olarak da ifade edilebilir. Bu asidin cinsi tahlil raporunda daima tasrih edilecektir.

*Tartrik asit*

Tâyin metodu : Tartrik asit kalsium rasemat halinde çökertilir. Bu rüsüp ikinci bir çökertme ile tasfiye olunur. Kalsium rasemat miktarı oksidimetri ile tâyin olunur.

Seri tahlil metodu olarak tartrik asit 3.5 PII lı bir tampon mahlûtu muvacehesinde potasyum bitartrat halinde çökertilecektir. Potasyum bitartrat miktarı titrimetri ile tâyin edilecektir.

Neticelerin ifadesi: Tartarik asit miktarı litrede miliekivalan halinde ve litrede gram olarak potasyum bitartrat halinde ifade edilir.

*Süksenik Asit*

Tâyin metodu: Alkol uçurulduktan sonra ekstraktif maddeler sülfopermanganat mahlûtu ile okside edilir ve, uçar asitler su buharı ile sürüklenmek suretiyle giderilir. Süksenik asit, eter ile ekstraksiyon yaparak alınır. Arjantimetri ile miktarı tâyin edilir.

Litrede 20 gramdan fazla şekeri havi şaraplarda sülfopermanganat oksidasyonundan evvel eterle birinci bir ekstraksiyon yapılmalıdır.

*Sülfatlar*

Tâyin metotları: Havadan âri olarak kaynatılmak suretiyle kükürt dioksidi evvelce izale edilmiş şarapta barium sülfatın çökertilmesi ve tarfılması suretiyle tâyin olunur.

Seri tahlil metodu olarak Marty'nin limit metodu kullanılacaktır.

Neticelerin ifadesi: Sülfatlar miktarı litrede miliekivalan olarak ve litrede gram halinde potasium sülfat cinsinden ifade edilir. Bu tâyin 0.05 gram takribiyetle yapılacaktır.

*Klörürler*

Tâyin metodu: Baryt ile defekte edildikten sonra nitropermanganat usulü ile oksidasyon ve arjantimetri ile miktar tâyini yapılır.

Neticelerin ifadesi: Klörürler miktarı, litrede miliekivalan halinde ve yine litrede gram olarak sodium klörür halinde ifade olunur. Bu tâyin 0.05 gram takribiyetle yapılır.

*Mecmu fosfor*

Tâyin metodu: Nitrik asitle oksidasyondan ve kül haline getirildikten sonra fosforik asit, nitrik asitli bir vasatla amonium foyfomolibdat halinde çökertilir. Bu tuz, formol müvacehesinde ayarlı

bir NAOH mahlllü ile titre edilir Kalevinin fazlası fenolftalein muvacehesinde ayarlı HCL ile titre edilir.

Neticelerin ifadesi. Meemu fosfor miktarı fosforik asit mliekivalanları halinde ve yine litrede gram olarak ve  $P_2 O_5$  cinsinden ifade edilir. Tâyinde takribiyet 0.01 gramdır

*Kükürt dioksit*

Tarif . Serbest kükürt dioksit,  $SO_2$  halinde kükürt dioksitle  $H_2 SO_3$ ,  $HSO_3$  ve  $SO_7$  gibi madeli bileşikler halinde kükürt diokside denir.

Bağlı kükürt dioksit, meemu ve serbest kükürt dioksit miktarları arasındaki farka denir.

Tâyin metotları : 1° serbest kükürt dioksit : Potansiometrik titrasyon. Seri metot olarak Ripper metodu (beyaz ve pembe şaraplarda) ve Ripper - Benvegnin metodu (kırmızı şaraplarda) kullanılır.

2° meemu kükürt dioksit . Haas metodu veya Marcille - Dubaquié - Flanzý - Deibner - Bénard metodu.

Seri metot olarak kalevili Ripper metodu tatbik edilir ve kırmızı şaraplarda Benvegnin'in aydınlatma cihazı kullanılır.

Neticelerin ifadesi : Kükürt dioksit litrede miligram halinde ifade ve 10 miligram takribiyetle tâyin edilir



*Şarap resmi tahlil ve değerlendirme rapor örnekleri*

1 Numaralı tahlil raporu şarap terkininin belli başlı ve en karakteristik elemanlarının tayınini ihtiva eder. Bu tahlil, nispeten basit olmakla beraber, şarap kalitesinin esaslı bir kontrolunu temine umumiyetle kâfidir.

2 Numaralı tahlil raporu 1 numaralı tahlil raporu elemanları ile birlikte diğer birçok elemanların tayınini ihtiva eder. Bunların bütünü bilhassa ilmî bir araştırma gayesiyle girişilebilecek çok tafsilâtlı bir tahlil için münasibolur.

Bir dilden diğerine yapılacak tercümelelerde bütün hataları önlemek için tahlil edilecek her elemana bir numara verilmiştir. 100 ün altında bulunan numaralar 1 ve 2 numaralı raporlarda mevcut elemanlara aittirler. 100 ün üstünde bulunan numaralar yalnız 2 numaralı raporda görülen elemanlara verilmiştir.

1 Numaralı şarap tahlil ve değerlendirme raporu :

Organoleptik muayene :	15. Kül kaleviyeti
1. Renk	16. Potasium
2. Berraklık - Tortu	17. Mecmu asidite
3. Degüstasyon : Koku ve çeşni	18. Uçar asidite
Şarabın dayanma tecrübeleri :	19. Sabit asidite
4. Havaya dayanma	20. PH
5. Soğuğa dayanma	21. Tartrik asit
Mikrobiyolojik muayene :	22. Lâktik asit
6. Etüvde bekletme	23. Sitrik asit
7. Şarap ve tortunun mikroskop muayenesi	24. Sülfatlar
Fiziki ve kimyevi tahlil :	25. Klorürler
8. Şarabın dansitesi	26. Serbest kükürt dioksit
9. Alkolsüz bakıyenin dansitesi	27. Mecmu kükürt dioksit
10. Alkol derecesi	28. Antiseptik ve antibiotiklerin biolojik metodlarla araştırılması.
11. Dansimetrik kuru madde (Ekstrakt mecmu)	29. Yabancı boya maddelerinin araştırılması
12. Mürci şekerler	
13. Sakkaroz	
14. Kül	Tefsir ve mütalâa.

*2 numaralı şarap tahlil ve değerlendirme raporu*

(Mufassal tahlil)

Organoleptik muayene :	Fiziki tahlil :
1 Renk	8 Şarabın dansitesi
2 Berraklık - Tortu	9 Alkolsüz bakıyenin dansitesi
3 Degüstasyon : (Koku ve çeşni)	102 Şarabın refraksiyon karinesi
Şarabın dayanma tecrübeleri :	103 Alkolsüz bakıyenin refraksiyon karinesi
4 Havaya dayanma	104 Polarimetrik inhiraf
5 Soğuğa dayanma	Kimyevi tahlil :
Mikrobiyolojik muayene :	10 Haçmen alkol derecesi
6 Etüvde bekletme	105 Litrede gram olarak alkol
7 Şarap ve tortunun mikroskopik muayenesi	106 Metanol
101 Jermilerin teşhisi ve sayımları	107 Yüksek alkoller

11 Dansimetrik kuru madde (Ekstrakt), mecmuu	22 Lâktik asit
108 Veznen mecmu kuru madde	130 Mâlik asit
109 Mürci olmyan kuru madde	23 Sitrik asit
110 İndirimli kuru madde	131 Süksenik asit
111 Kuru madde bakıyesi	24 Sülfatlar
12 Mürci şekerler	25 Klorürler
13 Sakkaroz	132 Mecmu fosfor, fosforik asit halinde
112 Mürci şekerler / Polarimetrik inhiraf	133 Gliserol
113 Pentoz ve pentozonlar	134 Butan - diol
14 Kül	135 Sorbitol
114 Suda münhal kül	136 Mannitol
15 Kül kaleviyeti	137 Zamklar ve pektinler
115 Suda münhal kül kaleviyeti	138 Mecmu tannoitler
116 Kül kaleviyeti emsalî	139 Permanganat karinesi
16 Potasium	140 Tanenler
117 Kalsium	141 Tabii renk maddeleri
118 Mağnezium	142 Mecmu esterler
119 Sodium	143 Nötr esterler
120 Demir	144 Asit esterler
121 Alüminyum	145 Asetik esterler
122 Çinko	146 Etanal
123 Mangan	26 Serbest kükürt dioksit
124 Bakır	27 Mecmu kükürt dioksit
125 Arsenik	28 Antiseptik ve antibiotiklerin biolojik me- totlarla araştırılması
126 Kurşun	147 Flüor
127 Amonyak	148 Mecmu bron
128 Mecmu azotlu bileşimler (Azot halinde)	149 Asit borik
129 Aminli asitler	150 Suni tatlılaştırma maddeleri
17 Mecmu asidite	29 Yabancı boya maddeleri
18 Uçar asidite	151 Karamel
19 Sabit asidite	152 Ferrosiyânür ve siyanür asidinin aranması
20 PH	153 Karbon dioksit basıncı (Köpüren şaraplar)
21 Tartrik asit	Tefsir ve mütalâa.

Riyaseti Cumhura yazılan tezkerenin tarih ve  
numarası

: 16 . VIII . 1956 ve 1/330

Bu kanunun ilânının Başvekâlete bildirildiğine  
dair Riyaseti Cumhurdan gelen tezkerenin tarih  
ve numarası

: 20 . VIII . 1956 ve 4/363

Bu kanunun müzakerelerini gösteren zabıtların  
cilt ve sayfa numaraları

Cilt Sayfa

: 8 31

13 199,290,372,377,399,407,412:415

[İnikat: 89,91 — 269 sıra sayılı matbuat 89 no. İnikat Zabıt Gazidesine bağlıdır.]