



Tescil No	: 165
Koruma Tarihi	: 04.11.2010
Başvuru No	: C2010/057
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Sahibinin Adresi	: Tahir Ün Caddesi 14.Sokak No:87Akhisar Manisa
Ürünün Adı	: Zeytin
Coğrafi İşaretin Adı	: Akhisar Uslu Zeytini
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Manisa İlinin Akhisar İlçesi ve Çevre İlçeleri (Gölmarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı, Kırkağaç)
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 12.04.2012 tarih ve 28262 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 04.11.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Prof. Dr. Habip ASAN
Enstitüsü Başkanı

Tescil No : 165
Coğrafi İşaret : Akhisar Uslu Zeytini

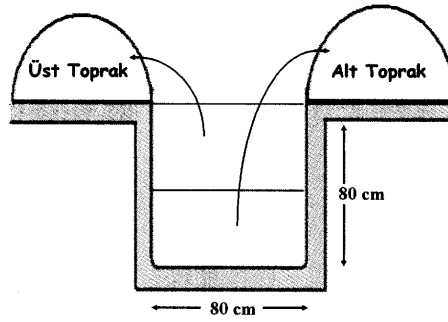
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manisa'nın Akhisar ilçesinde ve çevre bölgelerinde yetiştirilen zeytingiller ailesine ait aşılı bitkiden elde edilen meyvelerdir.

Akhisar Uslu Zeytini diğer zeytin türlerinden ayıran en belirgin özelliği; Akhisar Uslu Zeytin hasadı yapılan zeytin ağaçlarının Manisa'nın Akhisar ilçesinde, yetişen Uslu tipi Zeytin fidanlarından hasat edilip işlenmesinden elde edilmesidir.

Üretim Metodu:

Dikim: Yeni bir tesis kurulmadan önce derin işleme yanında; zorunlu hallerde tesviye, teraslama, drenaj vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Her ağacın güneş ışığından maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınarak dikim işlemi yapılmalıdır. Zeytinlik tesis edilirken dikim aralıkları büyük taç yapan Akhisar Uslu çeşidi zeytinde 6x8 m veya 7x7m olarak ayarlanır. Fidan çukurları aşağıdaki şekildeki gibi yapılır.



Bölge şartlarında Kasım-Nisan ayları arasında zeytin fidanı dikimi yapılabilir. İklimin soğuk gitmesi halinde Mart-Nisan aylarına kaydırılabilir.

Dikim çukurlarının açılmasında 1,50 m boyunda tam ortasında ve uçlarında kertiçler bulunan dikim tahtası kullanılır. Orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde dikim tahtası yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar 80x80 cm boyutlarında açılmalıdır. Dikilen fidanın hızlı gelişebilmesi için çukurun geniş açılmasında fayda vardır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konulmalıdır. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulanmaları gerekir. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidanın dikimi ile birlikte dikim çukurlarına temel gübreleme yapılmalıdır. Bu nedenle arazinin dikimden önce mutlaka toprak analizinin yaptırılması gerekmektedir.

Dikim Sonrası Bakım: Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir.

- Dikimden sonra fidadaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlanması gerekir.
- İlk birkaç yıl mutlaka sulama yapılması gerekir.
- Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ve ağacın gelişmesini yavaşlatan yabancı otlar temizlenmelidir.
- Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda, çapa yapılmalıdır.
- Her yıl hastalık ve zararlılarla ilgili kontrol yapılarak, gerekli zirai mücadeleler yapılmalıdır.
- Fidanlara gelişmesine bağlı olarak 2 veya 3 yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır.
- Özellikle azotlu gübrelerle gübreleme yapılmalıdır.
- Hasat elle yapılmalı ve zeytinler kasalara toplanmalıdır.

Tescil No : 165
Coğrafi İşaret : Akhisar Uslu Zeytini

ÜRÜNE HAS TANIMLAR

Fermantasyon Salamurası: Ürünün yenilebilir nitelik kazanması acısının alınması ve işlenmesi için içme suyu ile hazırlanan %0,5 ile %7 arasında değişen oranlarda tuz, %0,065 ile %1,2 arasında değişen asit oranları ile Sofralık Zeytin Kodeksine uygun hazırlanmış karışımdır.

Ambalaj Salamurası: İçme suyuna yemeklik tuzun, gerektiğinde laktik asit, baharat, sirke, zeytinyağı, aromalı ve aromasız bitkilerin (defneyaprağı vb.) maddelerin katılarak hazırlandığı karışımdır.

Dane İriliği: Ürünün irilik kriteri olup, ürünün halka arzında bir kg.'da bulunan ortalama adet sayısının gereklerini tarif eder.

Çizelge 1: Dane Sayısı / Kg.

Siyah Naturel	Siyah Konfit	Dilimli Kalamata Siyah Zeytin	Çekirdekli Kalamata Siyah Zeytin	Çekirdesiz Kalamata Siyah Zeytin
240-280	240-280	281-330	281-330	281-330
281-330	281-330	331-370	331-370	331-370
331-370	331-370			

MORFOLOJİK ÖZELLİKLERİ

AĞAÇ

- Kuvveti : Sulanan koşullarda çok kuvvetli gelişir.
Habitusu : Büyük, geniş taç oluşturur.
Taç Yoğunluğu : Dallanma sık ve dallar yoğun yapraklı
Dalların Rengi : Yaşlı dallar gri, genç dallar ise gri-yeşil renklidir.
Dalların Açık Durumu : İki ve daha yaşlı dallar dik veya dar açılı, etek dalları ise geniş açılıdır.
Gövdenin Kuvveti : Kuvvetli
Gövde Rengi : Gri
Gövde Yüzeyinin Durumu : Dik ve yüzeyi düzgün

YAPRAK

- Şekli : Uzun, orta geniş eliptik
Üst Yüzey Rengi : Hafif puslu, koyu yeşil, genellikle 000858 (leek gren) renktedir.
Alt Yüzey Rengi : Yeşilimsi-gri
Orta Damar : İçbükey bir hat halinde tüm yaprak boyunca belirgin çoğunlukla aya orta damara göre asimetrik
Yan Damarlar : Silik
Ucu : Genellikle uçta açık renkli küçük bir iğne bulunur. Bazı yaprakların ucu düzdür.
Sap Rengi : Açık yeşil
Ortalama Boy : 59.60 mm
Ortalama En : 12.40 mm
Boy/En Oranı : 4.80
Sap Uzunluğu : 3.90 mm
Sap Kalınlığı : 1.02 mm

ÇİÇEK

- Somak Uzunlukları : 24-34 mm arasında değişir
Ortalama Somak Uzunluğu : 28.90 mm
Somaktaki Çiçek Sayıları : 6-19 arasında değişir
Ortalama Çiçek Sayısı : 11

Tescil No : 165
Coğrafi İşaret : Akhisar Uslu Zeytini

MEYVE

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Oval
Boyuna Simetri	: Asimetriktir. Uç kısım hafif aşağı doğru bükülü
Enine Simetri	: Simetrik
En Geniş Nokta	: Orta kısma yakın yerde bulunur.
Omurga Oluşumu	: Yok
Ucu	: Yuvarlak, memesiz
Sap Cebi	: Yuvarlak, dar, orta derinlikte
Yeşil Meyve Rengi	: Parlak yeşil
Yeşil Meyvede Lantiseller	: Belirgin beyaz renkli noktalar halinde görülür
Olgun Meyve Rengi	: Parlak koyu siyah
Olgun Meyvede Lantiseller	: Belirsiz
Olgun Meyve Et rengi	: Krem renginde
Olgun Meyve Eti Sertliği	: Yumuşak
Olgun Meyvede Et-Çekirdek	
Bağlantısı	: Çekirdek etten kolay ayrılır.
Ağırlığı (100 meyvede)	: 353.40 gr.
Hacmi (100 meyvede)	: 340.00 cm ³
1 kg' daki Meyve Sayısı	: 283
Boyu	: 23.92 mm
Eni	: 18.12 mm
Boy/En Oranı	: 1.32
% Et Oranı	: 85.17
% Yağ Oranı	: 21.50
% Nem Oranı	: 60.61

ÇEKİRDEK

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Uzun oval
Boyuna Simetri	: Asimetriktir. Meyvede olduğu gibi uç kısım aşağı doğru bükümlüdür.
Enine Simetri	: Belirgin bir sırt oluşumu bulunur.
En Geniş Nokta	: Ortada
Ucu	: Uçta belirgin, sivri bir iğne bulunur:Bu yapı sofrak bir çeşit için önemli bir sakınca teşkil eder.
Sap Kısımının Şekli	: Dar ve yuvarlak
Yüzeyi	: Damarlar ve hafif pürüzlü
Yüzey Rengi	: Bej
Ağırlığı (100 çekirdek)	: 52.40 gr
Hacmi (100 çekirdek)	: 50.60 cm ³
Boyu	: 17.14 mm
Eni	: 7.17mm
Boy/En Oranı	: 2.39
Meyvedeki % Çekirdek	: 14.83

FİZYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Gelişme Kuvveti	: Sulanan ve gübrelenen şartlarda gelişmesi çok kuvvetlidir.
Verimi	: Taç hacmine göre verimi orta düzeyde
Periyodisite Durumu	: Genellikle iyi bakım şartlarında yetiştirilen bu çeşit düzenli ürün verir.
Çiçeklenme Dönemi	: 12 Mayıs-4 Haziran
Döllenme Durumu	: Bilinmemekte
Meyve Bağlama Dönemi	: 25 Mayıs-9 Haziran arasındadır.
Yeşil Olum Dönemi	: Ağustosun son haftası ile Eylül başı döneme rastlar
Siyah Olum Dönemi	: 1-30 Kasım
Üretme Şekli	: Üretimi aşılama suretiyle veya çelikle yapılabilir.

Tescil No : 165
Coğrafi İşaret : Akhisar Uslu Zeytini

Etmenlere Karşı Duyarlılığı :

Ağacın odun dokusu yumuşak olduğu için zeytin dal kanseri, zeuzeura gibi hastalık ve zararlılara karşı duyarlıdır. Soğuğa karşı hassastır. Don ihtimali olabilecek, zeytin için geçit sayılan yön ve yörelerde bu çeşide yer vermekten kaçınmak gerekir. Erken soğuklara maruz yörelerde hasadı soğuklardan önce yapmakta yarar vardır. Aksi halde önemi ölçüde meyve dökümü ve kalite kayıpları ile karşılaşılabilir. Meyve eti yumuşak olduğu için hasat, taşıma ve işleme sırasında dikkatli olmayı gerektirir.

ÜRÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ

Meyvelerin tam olgunluk dönemindeki parlak koyu siyah rengi ve tat yönünden üstünlüğü ile Ege Bölgesi' nin siyah sofralık olarak değerlendirilmeye uygun çeşitlerinden biri olduğu tespit edilmiştir. Siyah sofralık olarak en uygun hasat zamanı Kasım ayıdır.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ:

- Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine uygun olmalıdır.
- Çürük, yabancı tat ve koku içermemeli, sağlam olmalıdır.
- Ambalaj içindeki ürünlerin sınıfı, tipi, sitili aynı, kendine has tat ve nitelikte yenebilir nitelikte olmalıdır.
- İstenmeyen yabancı madde ve kurt, böcek vb. parazitler bulunmamalı, zararsız yabancı madde oranı 100 gr'da en fazla 18 adet olmalıdır.
- Kg'daki dane adedinde tolerans (-3)'ü geçmemelidir.
- Ambalaj Salamurası, berrak olmalı, istenmeyen yabancı madde, yabancı tat ve koku içermemeli.
- Ambalaj Salamurası, ambalajı ürünün üzerini tamamen kapatmalı ve ambalajı %98 (Tolerans% (-,+1) oranında doldurmalıdır.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Halka arz edilen ürünler Sofralık Zeytin Kodeksine Uygun olmalıdır.

Çizelge 2: Üründeki Kimyasalların Seviyesi

Kimyasal	Asgari	Azami
NaCl	0,5 %	7
pH	4	8

PİYASAYA ARZ

Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun cam, plastik ve teneke ambalajlarda, ürünlerin tiplerine özgü salamura suyu içinde halka arz edilir.

MUAYENELER

Ambalaj Muayenesi: bakılarak, ölçülerek, tartılarak yapılır, coğrafi işaretle ilgili şartları ihtiva edip etmediği kontrol edilir.

Duyu İle Muayene: Zeytin ve salamuraya bakılarak, tadılarak, koklanarak, sayılarak, tartılarak, gerekli görüldüğünde laboratuvar testleri ile yapılır.

Fiziki Muayene: Zeytinlerin, rengi, bir kg'daki dane adedi, meyve ve çekirdek özelliklerine bakılarak yapılır.

Akhisar Uslu Zeytin Coğrafi İşaretini kullanmak isteyenler, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odasına başvuru yapmalılar. Coğrafi İşareti kullanmak isteyenlerin işareti kullanacağı ürünleri Akhisar Uslu Zeytinin üretim yeri; Manisa İlinin Akhisar İlçesi ve Çevre İlçeleri (Gölmarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı, Kırkağaç) toplamalıdır.

Akhisar Uslu Zeytini, siyah sofralık olarak işlenir ve halka arz edilir.

Tescil No : 165
Coğrafi İşaret : Akhisar Uslu Zeytini

Çizelge 3: Üretim Şekli

İŞLEM BASAMAKLARI	Siyah Natürel	Siyah Konfit	Dilimli Kalamata Siyah Zeytin	Çekirdekli Kalamata Siyah Zeytin	Çekirdeksiz Kalamata Siyah Zeytin
Ayırma ve Sınıflandırma	x	x	x	x	x
Havuzla Dolun	x	x	x	x	x
İŞLEM BASAMAKLARI	Siyah Natürel	Siyah Konfit	Dilimli Kalamata Siyah Zeytin	Çekirdekli Kalamata Siyah Zeytin	Çekirdeksiz Kalamata Siyah Zeytin
Oksidasyon Tankına Dolun (Bekletme) Bir gece %3-4 oranında tuz	x	x			
Tatlandırma			x	x	x
Tuzlu Suda Fermantasyon %8-10 Tuz,			x	x	x
Alkali ile Muamele (3/4'üne %1.1-1.5 Kostik %2 Tuz)	x	x			
Yıkama	x	x	x	x	x
Salamura (%5-7 Tuz %0.01-0.03 Kalsiyum %0.02 Laktik Asit)	x	x			
pH ve tuz dengeleme	x	x			
Gerekli ise Türk Gıda Kodeksine uygun renklendirici	x	x			
Kasalara Alma	x	x			
Seçme	x	x			
Çizme			x	x	x
Dilimleme			x	x	x
Çekirdek Çıkarma			x	x	x
Dilimleme			x	x	x
Seçme			x	x	x
Ambalajlama	x	x	x	x	x
Tartma	x	x	x	x	x
Ambalaj Salamurası Dolunu Tuz:0,5-7 pH:4-5,5 (ısı işlemsiz) Tuz:0,5-7 pH:4-8 (ısı işlemlı)	x	x	x	x	x
Pastörizasyon	x	x	x	x	x
Isı Kontrolü	x	x	x	x	x
Etiketleme	x	x	x	x	X
Kolileme	x	x	x	x	x
Depo / Sevk	x	x	x	x	X

Denetleme:

Akhisar Uslu Zeytini ile yapılacak üretimlerin uygunluk kontrolleri Akhisar Ticaret Odası koordinasyonunda zeytin konusunda uzman en az üç kişiden oluşan bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon denetimlerini ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetleme Komisyonu: Tarım İlçe Müdürlüğü'nden bir uzman, Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü'nden bir uzman ve Akhisar Ticaret Borsasından bir uzman olmak üzere toplam üç uzmandan oluşturulmuştur. Denetleme Komisyonu gerekli olması halinde Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü'nün laboratuvar ve ekipmanlarını kullanacak ve bundan doğan ücretler Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanacaktır.

Tescil No : 165
Coğrafi İşaret : Akhisar Uslu Zeytini

Komisyonun Toplanma ve Denetleme Şartları: Komisyon, her yıl hasat döneminde (Ekim, Kasım Aylarında) bir defa toplanır ve coğrafi işarete konu bölgelerden bilimsel yöntemler ile numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirir. Komisyonun denetleme ile ilgili tüm giderleri Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır. Komisyonun toplanması için, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası Denetleme Komisyonu'na uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapar.

Komisyonun Acil Toplanması: "Akhisar Uslu Zeytin" in coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünlerde "Akhisar Uslu Zeytin" ibaresi olması ve bunun şikayet ile ilgili kurumlara bildirilmesi halinde Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası Denetleme Komisyonu'na uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara "Acil" başlıklı resmi yazı gönderilerek Denetleme Komisyonu'nun acil olarak toplanması sağlanır. Denetleme sonuçları komisyon tarafından rapor haline getirilerek Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası'na bildirilir. Sonraki işlemler Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yürütülür.

Denetim Kriterleri: Başvurumuzda belirtilen "Akhisar Uslu Zeytin" in fiziksel ve kimyasal özellikleridir. Komisyon bu kriterler ile birlikte hangi yöntemin kullanılacağını kendisi belirler.