

No: 392 – Mahreç İşareti

KUZEY EGE ZEYTİNYAĞLARI

Tescil Ettiren

**S.S. TARIŞ ZEYTİN VE ZEYTİNYAĞI TARIM SATIŞ
KOOPERATİFLERİ BİRLİĞİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 392
Tescil Tarihi	: 14.11.2018
Başvuru No	: C2016/111
Başvuru Tarihi	: 16.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Kuzey Ege Zeytinyağları
Ürünün Adı	: Natürel Sızma Zeytinyağı
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: S.S. Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
Tescil Ettirenin Adresi	: AOSB 10006/1 Sokak No: 10/A Çiğli / İZMİR
Coğrafi Sınırı	: Kazdağları ve Madra ile çevrelenen; Ezine, Ayvacık (Küçükkuyu); Edremit (Altınoluk), Havran, Burhaniye, Gömeç, Ayvalık (Altınova), Dikili, Bergama (Zeytindağ) ve Aliağa-Şakran'ı kapsayan bölgedir.
Kullanım Biçimi	: Etiketleme



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürün Tanımı:

Orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Ayırt Edici Özellikler:

Tanımı yapılan yörede yetişen, orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilir.

Duyusal Özellikleri:

Badem, elma, çiçekler, çimen, yeşil, yeşilimsi meyvemsi, zeytin yaprağı, olgun meyvemsi, yumuşak meyvemsi ve domates olarak tanımlanan meyvemsilik özelliklerinden en az birini düşük (<3,0) veya orta şiddette (<5,0 – 5,5) içeren dilde hoş giden tatlımsı his bırakır. Düşük ve orta şiddette (<4,0) acılık ve yakıcılık içerir. Hafif akıcı ve genel olarak su gibi diye tanımlanan karakteristik hisse sahiptir.

Kimyasal Özellikleri:

Peroksit değeri en çok 18 (meq aktif oksijen/kg yağ), E (270 nm) en çok 0,2, Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) en çok 25 (mg/kg), Oleik asit (C18:1) en az % 69, Mumsu Maddeler en çok 100 mg/kg, alfa tokoferol en az 150 mg/kg şeklindedir. Diğer kimyasal özellikler için en fazla, yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirlenen limitler geçerlidir. Buna göre, aşağıdaki tabloda Kuzey Ege Zeytinyağlarının sahip olması gereken değerler listelenmiştir.

Özellik	Kuzey Ege Zeytinyağları Limiti	Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği Limiti *
Serbest Asitlik (%oleik asit cinsinden)		≤ 0,8
Peroksit Değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 18	≤ 20
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma		

K 232		≤ 2,5
K 270	≤0,2	≤0,22
Delta E		≤0,01
Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) (mg/kg)	≤25	≤35
Mumsu Maddeler (mg/kg)	≤100	≤150
Yağ Asitleri Kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)		
Miristik asit		≤ 0,03
Palmitik asit		7,5-20
Palmitoleik asit		0,3-3,5
Heptadekanoik/margarik asit		≤0,4
Heptadesenoik/margoleik asit		≤0,6
Stearik asit		0,5-5,0
Oleik Asit	≥69	55-83
Linoleik asit		2,5-21,0
Linolenik asit		≤ 1,0
Araşidik asit		≤ 0,6
Gadoleik/eikosenoik asit		≤ 0,5
Behenik asit		≤ 0,3
Lignoserik asit		≤ 0,2
Trans Yağ Asitleri (%)		
C 18:1T		≤ 0,05
C18:2 T +C 18:3 T		≤ 0,05
Sterol Toplamındaki %' ler		
Kolesterol		≤ 0,5
Brassikasterol		≤ 0,1
Kampesterol		≤ 4,0
Stigmasterol		< Kampesterol
Delta-7-stigmastenol		≤ 0,5
Σ Beta-sitosterol (Beta-sitosterol + delta-5- avenasterol + delta-5,23- stigmastadienol+ klerosterol+ sitostanol + delta-5,24- stigmastadienol)		≥ 93
Toplam Sterol, (mg/kg)		≥ 1000
Eritrodiol ve Uvaol (Toplam Steroller İçinde), (%)		≤ 4,5
Tohum Yağlarının Tespiti, Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark		0,2
Rafine Bitkisel Yağların Tespiti, Stigmastadienler (mg/kg)		≤0,05
2-gliseril monopalmitat (%)		
Toplam Palmitik asit (%) ≤ 14		≤ 0,9
Toplam Palmitik asit (%) > 14		≤ 1,0
Alfa tokoferol (mg/kg)	≥ 150	-

- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde yapılacak limit değişiklikleri uygulanacaktır.

Sadece tanımı yapılan yörede yetişen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilebilir. Ürün, ayırt edici özelliklerini, bu yörenin coğrafi yapısı ve iklimi, toprak yapısı gibi kendine has unsurlarından alır. Yörenin, zeytin tarımında zararlı olabilecek hâkim rüzgârlardan bölge zeytinliklerini koruyan Kazdağları, Madra gibi dağlarla çevrilmesi, Edremit Körfezi'nden ve Kuzey Ege Denizi'nden esen nemli imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, zeytinlerin zarar görmemesini sağlar. Yöre civar dağların zengin orman ve bitki örtüsünden ve Marmara Bölgesi ikliminden etkilenmekte olup yıllık yağış miktarı 600-700 mm arasında değişiklik göstermektedir. Mevsimlere göre yağış dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Mevsimler	Ortalama Yağış Miktarı (mm)
Kış	325
İlkbahar	144
Yaz	30
Sonbahar	143

Yine bölge topraklarının Akdeniz toprağı karakterinde oluşu önem taşımaktadır. Bölgenin toprak yapısı % 70 tın ve killi-tın, %30 milli, killi, kumlu-tın ve kumdan oluşmakla birlikte % 55 kireççe fakir, % 22 kireçli, % 12 kireççe zengindir. pH seviyesi 6,5-8,5 arasında değişkenlik göstermektedir.

Bölgede yetişen zeytin ağaçları iyi bakım şartlarında kuvvetli gelişime sahip olup, yaprak şekli uzun-dar eliptik ve genellikle asimetriktir. Meyve büyüklüğü orta olup, yuvarlağa yakın, silindirik şeklindedir. Et oranı %85, çekirdek oranı ise % 15'dir. Orta derecede periyodisite göstermektedir. Mayıs ayı çiçek açma Haziran ayı ise meyve bağlama dönemidir.

Kuzey Ege zeytinyağlarının, diğer bölgelerde üretilen zeytinyağlarına göre ayırt edici özelliği; Stigmasterol, D5,24-Stigmastadienol, D5-Avenosterol, Toplam Sterol, C17:0 değerleridir. Doğu Anadolu Bölgesinde yetişen Ayvalık/Edremit türü zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarına göre ise ayırt edici özelliği; Stigmasterol, D5,24- stigmastadienol, D5-avenosterol ve sitosterol değerleridir.

Üretim Metodu:

Kuzey Ege Zeytinyağları aşağıda belirtildiği şekilde üretilmektedir:

1. Zeytinlerin Hasadı: Zeytinin hasadı Ekim ortalarında başlar ve Şubat sonuna kadar devam edebilir. Zeytinyağı; ağaçtan, meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek, toprakla temas etmeden toplanmış zeytinlerden elde edilmeli, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalıdır.
2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları: Zeytin, gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanmalı ve taşınmalıdır. Hasadı gerçekleştirilen zeytinlerin depolama süresi 48 saati aşmadan sıkım işlemi tamamlanır.
3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkama: Yaprak ayırma ve yıkamanın amacı, yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını sağlamaktır. Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler ve toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar, vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılincaya kadar devam edilmelidir. Zeytinin yıkanmasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılmalıdır. Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40°C sıcaklıkta olması gerekmektedir. 100 kg zeytini yıkamak için yabancı madde içeriğine bağlı olarak 10-100 kg arasında su harcanmaktadır. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemi takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılmalıdır.
4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Kırma meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabilecek metal bulaşmaları mutlaka önlenmelidir.

5. Zeytinlerin Yoğurulması (malaksasyon): Kuzey Ege zeytinyağlarının üretiminde zeytinlerin yoğurulması; katı sıvı faz ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Yoğurma işlemi zeytin hamurunu uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde yapılmalıdır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-35°C arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyuşal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında, hamur sıcaklığının 30°C civarında olması, yoğurma süresinin ise 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, zeytin miktarının %10' unu geçmemelidir.
6. Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Kuzey Ege Zeytinyağlarının ekstraksiyonunda aşağıdaki yöntemler kullanılmaktadır:
 - a) Hidrolik presleme: elle veya mekanik olarak daha önceden tasiriye torbaları içine yayılmış zeytin hamuru üzerine hidrolik basınç uygulanarak yağ ve kara suyun katı fazdan ayrılma işlemidir. Hidrolik preslemede su kullanılacak ise suyun sıcaklığı 30°C'yi geçmemelidir.
 - b) Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama /Seğici Filtrasyon: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
 - c) Kontinü Santrifüj Sistemler: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılmaktadır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pirina ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkar. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır.
7. Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Karasuyun ayrılması; yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme yöntemiyle ya da santrifüj kullanılarak yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanmalıdır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılmaktadır.
8. Zeytinyağının Depolanması: Kuzey Ege Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiştir. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Zeytinyağı, sadece belirtilen coğrafi alanda yetişen Ayvalık (Edremit Yağlık) çeşidi zeytinden üretilmeli, ağaçtan toplanmış zeytinler kullanılmalı, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş ve uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalı ve sıkım işlemi hasattan en fazla 48 saat içinde tamamlanmış olmalıdır. Ambalajlama işlemi tanımlı bölge dışında gerçekleşmesi durumunda zeytinyağlarının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank ve konteynirler vb. tüm alet ve ekipmanlar gıda ile temasa uygun ve temizlenebilir olmalı (paslanmaz çelik), gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır. Ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

Denetleme:

Coğrafi işaretin; üretimi, işlenmesi, pazarlanması, tescilli mahreç işaretinin kullanım biçimi, ürünün üzerinde belirtilmesi, etiketleme şekilleri ile yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu; Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) koordinatörlüğünde, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 üye, Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden 1 üye ve Edremit Ziraat Odasından 1 üye olmak üzere 3 üyeden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim, yılda bir defa düzenli olarak yapılır ve sonuçları raporlanır. Bunun dışında denetim mercii, gerekli gördüğü zamanlarda veya şikâyet üzerine de denetim yapabilir.

Denetim merciince, denetim için gerekli görülen kimyasal analizler Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından tanınan, 17025 akreditasyonu bulunan veya kamu kurum ve kuruluşlarına ait olan laboratuvarlarda yaptırılır. Duyusal analizler ise UZZK Tadım Paneli tarafından yapılır.

Denetim mercii tarafından gerçekleştirilecek denetim, bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Kuzey Ege Zeytinyağının denetimini Tarım ve Orman Bakanlığı gerçekleştirecektir. Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumu'na gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.