

**No: 1486 – Mahreç İşareti**

**ALTINÖZÜ ZEYTİNYAĞI**

Tescil Ettiren  
**ALTINÖZÜ KAYMAKAMLIĞI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.10.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.10.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 1486                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 18.10.2023                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2019/155                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 25.10.2019                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Altınözü Zeytinyağı                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Altınözü Kaymakamlığı                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Yenişehir Mah. Hükümet Konağı Altınözü HATAY                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi Sınır</b>           | : Hatay ili Altınözü ilçesi                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Altınözü Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Altınözü Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Altınözü Zeytinyağı; Altınözü ilçesinde yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani zeytin (*Olea europae* L) çeşitlerinden karışık olarak elde edilen, oda sıcaklığında berrak, sarı ve yeşil tonlar arasında bir renge sahip, orta düzeyde meyvemsi, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip natürel sızma zeytinyağıdır.

Zeytinler, kasım ayının başından aralık sonuna kadar elle veya makine ile hasat edilir.

Altınözü Zeytinyağının bazı kalite özellikleri, başlıca yağ asitleri kompozisyonu, bazı pigment ve tokoferol içerikleri, fenolik bileşik miktarı ve duyu özellikleri sırasıyla Çizelge 1, 2, 3, 4 ve 5’de verilmektedir.

Çizelge 1. Altınözü Zeytinyağının bazı kalite özellikleri

|                                                    | En az | En çok |
|----------------------------------------------------|-------|--------|
| Serbest yağ asitleri                               | 0,49  | 0,94   |
| Peroksit değeri (meq aktif O <sub>2</sub> /kg yağ) | 1,8   | 7,6    |
| UV ışığında özgül soğurma                          |       |        |
| E (232 nm)                                         | 1,50  | 1,82   |
| E (270 nm)                                         | 0,09  | 0,16   |
| ΔE                                                 | ≤0,01 |        |

Çizelge 2. Altınözü Zeytinyağının başlıca yağ asitleri kompozisyonu

| Yağ asitleri (%)         | En az | En çok |
|--------------------------|-------|--------|
| Palmitik asit (C16:0)    | 8,1   | 15,7   |
| Palmitoleik asit (C16:1) | 0,0   | 3,1    |
| Stearik asit (C18:0)     | 1,1   | 5,6    |
| Oleik asit (C18:1)       | 66,3  | 74,0   |
| Linoleik asit (C18:2)    | 4,8   | 12,4   |
| Linolenik asit (C18:3)   | 0,6   | 1,0    |
| Araşidik asit (C20:0)    | 0,2   | 0,5    |

Çizelge 3. Altınöz Zeytinyağının bazı pigment ve tokoferol içerikleri (mg/kg)

|                     | En az | En çok |
|---------------------|-------|--------|
| Klorofiller         | 5,2   | 18,70  |
| Karotenoidler       | 5,0   | 12,80  |
| $\alpha$ -tokoferol | 51,6  | 387,40 |
| $\beta$ -tokoferol  | 0,08  | 4,50   |
| $\gamma$ -tokoferol | 0,80  | 17,90  |

Çizelge 4. Altınöz Zeytinyağının bazı fenolik bileşen içeriği (mg/kg)

| Fenolik Bileşenler                                                                                                                                                                                        | En az | En çok |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| 3,4-DHPEA (Hidroksitirozol)                                                                                                                                                                               | 2,10  | 75,10  |
| <i>p</i> -HPEA (Tirozol)                                                                                                                                                                                  | 0,20  | 5,90   |
| Vanillik asit                                                                                                                                                                                             | 0,07  | 4,70   |
| 3,4-DHPEA-EDA<br>(Oleacein,Oleuropein-aglycone di aldehyde)                                                                                                                                               | 4,20  | 152,20 |
| <i>p</i> -HPEA-EDA<br>[2-(4-hydroxyphenyl)ethyl (E)-4-formyl-3-(2-oxoethyl)hex-4-enoate]                                                                                                                  | 2,50  | 66,30  |
| 3,4-DHPEA-EA<br>[Oleuropein aglycone mono aldehyde; methyl (4 <i>S</i> ,5 <i>Z</i> ,6 <i>R</i> )-4-[2-[2-(3,4-dihydroxyphenyl)ethoxy]-2-oxoethyl]-5-ethylidene-6-hydroxy-4 <i>H</i> -pyran-3-carboxylate] | 2,60  | 25,40  |
| <i>p</i> -HPEA-EA<br>[Elenolic acid mono aldehyde; 2-(4-hydroxyphenyl)ethyl (E)-4-formyl-3-(2-oxoethyl)hex-4-enoate]                                                                                      | 1,60  | 8,30   |
| Luteloin                                                                                                                                                                                                  | 0,10  | 2,00   |

Çizelge 5. Altınöz Zeytinyağının duyuşal özellikleri

|             | Ortanca<br>(Medyan) |       |
|-------------|---------------------|-------|
| Meyvemsilik | 3,1                 | Orta  |
| Acılık      | 3,0                 | Orta  |
| Yakıcılık   | 3,0                 | Düşük |

Altınöz Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Coğrafi sınır ile ün bağı vardır.

#### Üretim Metodu:

Altınöz Zeytinyağının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

##### 1. Zeytinlerin Toplanması

Altınöz Zeytinyağının üretiminde, Altınöz’nde yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani zeytin çeşitleri kullanılır. Zeytinler, kasım ayının başından aralık sonuna kadar elle veya makine ile hasat edilir.

##### 2. Zeytinlerin Temizlenmesi-Yıkınması

İşletmeye gelen zeytinler, içerdikleri yabancı madde ve kirliliklerden (yaprak, dal, toprak, taş, böcek vb.) arındırılmak için paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüleri ve hareketli bantlar kullanılarak 30-40°C sıcaklıktaki su ile yıkanır.

### 3. Zeytinlerin Kırılması-Ezilmesi

Zeytinler, sürekli sistemlerde metal çekici tip kırıcılarda kırılıp ezilir.

### 4. Zeytin Hamurunun Yoğrulması (Malaksasyon)

Kırma ve ezme işleminden sonra elde edilen zeytin hamuru malaksörlerde yoğrulur. Yoğurma işlemi ve süresi Altınözü Zeytinyağının kalitesini etkileyen en önemli aşamalardan biri olduğu için yoğurma süresi 30-40 dakikayı, yoğurma sıcaklığı da 30°C'yi aşmamalıdır.

### 5. Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu ve Karasuyun Ayrıştırılması

Zeytin hamuru yağın ekstraksiyonu, iki ya da üç fazlı yatay santrifüjlerle (dekantör) yapılır.

### 6. Zeytinyağının Filtrasyonu

Ekstraksiyon ile karasudan arındırılan zeytinyağı, pamuklu filtrelerden geçirilerek berraklaştırılır. Filtrasyon işlemi ile meyve parçacıkları ve sudan oluşan tortu uzaklaştırılarak zeytinyağının raf ömrünün uzaması sağlanır.

### 7. Zeytinyağının Depolanması

Klasik ya da modern yöntemler kullanılarak üretilen filtrasyon işleminin sonunda elde edilen Altınözü Zeytinyağı natürel zeytinyağı olup azot gazı altında ve paslanmaz çelik tanklarda 15°C'nin altında depolanır. Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanıp Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun biçimde etiketlenerek piyasaya arz edilir.

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

Altınözü Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Altınözü Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani çeşidi zeytinleri kullanılır. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Altınözü Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Altınözü Kaymakamlığının koordinasyonunda; Altınözü Kaymakamlığı, Altınözü İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği, Altınözü Ziraat Odası, S.S. Hatay Zeytinyağı Sabun Pirina ve Yan Ürünleri Üretim ve Pazarlama Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Altınözü Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı (Hatay), Saurani, Sarı Haşebi ve Karamani çeşidi zeytinlerin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Altınözü Zeytinyağı ibaresi, logosu ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde duyu özellikler ve kalite kriterleri bakımından analiz ettirilir. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler; denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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