

No: 1691 – Mahreç İşareti

MİLAS EKŞİLİ ZEYTİNİ

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 12.08.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1691
Tescil Tarihi	: 23.01.2025
Başvuru No	: C2022/000253
Başvuru Tarihi	: 12.08.2022
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Ekşili Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Blv. No: 172 MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Ekşili Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Milas Ekşili Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Ekşili Zeytini, Memecik çeşidi zeytin ile hazırlanan Milas'a özgü sofralık zeytindir. Milas, zeytincilik ve zeytinyağı üretimi bakımından zengin bir kültüre sahiptir. Zeytinin farklı zaman dilimlerindeki farklı olgunlaşma aşamalarında zeytin taneleri ile farklı ürünler hazırlanır. Milas Ekşili Zeytini de bunlardan biridir.

Milas Ekşili Zeytininin limon ve zeytinyağının karışımıyla oluşan aroması belirgindir, rengi göz alıcıdır. Olgun yağlı zeytine ve tam olgun bastırma zeytine oranla limon ekşisinin de etkisiyle daha hafiftir. Diğer sofralık türlerde hissedilen burukluk tadı duyumsanmaz.

Milas Ekşili Zeytini olarak üretilecek zeytin tanelerinin rengi, açık yeşil / pembe alacasıdır. Milas Ekşili Zeytininin rengi ise açık yeşil / sarı alacasıdır.

Milas Ekşili Zeytininin bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Zeytin tanesinin uzunluğu (cm)	2,3-2,6
Zeytin tanesinin eni (cm)	0,8-1,2
Zeytin çekirdeğinin uzunluğu (cm)	0,8-1,2
Zeytin çekirdeğinin eni (cm)	0,8-1
Tane / kg sayısı (adet / kg) (en az)	180
Zeytin tanesinde tuz (%) (en çok)	3
Salamurada pH (en az)	3,73
Sofralık zeytinde toplam fenol (mg/100 g) (en az)	135,38
Rutubet miktarı (%) (en az)	71,69
Yağ miktarı (%) (en az)	19,27
Zeytin tanesinde asitlik tayini (%) (en çok)	0,55
Et çekirdek oranı (en az)	8,16

Milas Ekşili Zeytininin bölgenin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Bu sebeple coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Bileşenler:

5 kg yeşilli pembeli Memecik zeytini

1200 g kaya tuzu (1 litre kireçsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klor ve kirecinden arındırılmış çeşme suyu içinde eritilecek.)

50 g limon tuzu

300 ml turunc veya limon suyu

2 adet orta boy limon

3 litre su (kavanozu dolduracak ve zeytin tanelerinin üstüne çıkacak kadar kaynak suyu veya kaynatılarak klor ve kirecinden arındırılmış, pH değeri 6,5-7,5 arasındaki su)

2 litre zeytinyağı (Milas ilçesindeki Memecik zeytinlerinden elde edilmiş 0,5-1 asitlik değerindeki zeytinyağı)

Milas Ekşili Zeytininin Hazırlanışı:

Kasım ayının başından aralık ayının 15'ine kadarki süre içinde Milas ilçe sınırları içindeki dağlık alanlarda, tepelerde ve yamaçlardaki zeytinliklerden rengi yeşil veya yeşilden pembeye dönmeye başlamış Memecik çeşidi zeytinler toplanır. Toplanan zeytinlere keskin bir bıçaklarla ikişer veya zeytin tanesinin iriliğine göre üçer çizik atılır. Çizilen zeytinler bir kavanoza doldurulur. Kavanozlar, isteğe göre veya pazarlama talebine göre 5 kg zeytin tanesini alabilecek büyüklükte olmalıdır. Kavanozun içine klorsuz ve kirecsiz kaynak suyu veya kaynatılarak klorundan ve kirecinden arındırılmış çeşme suyu doldurulur. Kavanozlara doldurulacak suyun miktarı, kavanoza koyulan zeytinin ağırlığının 1/2'si kadar olmalıdır. Kavanozlara koyulan su, zeytin tanelerinin üstünü örtmelidir. Bu nedenle zeytin tanelerinin boyutuna (iriliğine veya küçüklüğüne) göre kavanozlara koyulacak su miktarı %5 miktarında artabilir veya eksilebilir. Suyun pH değeri 6,5 - 7 - 5 arasında olmalıdır. 500 g kaya tuzu, klorsuz ve kirecsiz su içinde iyice eritilerek kavanozun içine koyulur. Bir başka kapta 15 g limontuzu su içinde tamamen eritilerek kavanoza eklenir. Kavanozun ağzı kapatılarak serin ve loş bir ortamda dinlenmeye bırakılır.

Bir ay sonra kavanozdaki su tamamen boşaltılır ve yeniden, aynı şekilde klordan ve kireçten arıtılmış yeni su kavanoza doldurulur. Yine aynı şekilde ve aynı miktarda kaya tuzu ve limontuzu eritilerek kavanoza koyulur.

Bir ay sonra yine aynı şekilde kavanozun içindeki su yenilenir. Bu kez suyun içine 200 g kaya tuzu, 20 g limon tuzu suyun içinde tamamen eritilerek kavanoza koyulur. Taze sıkılmış 300 ml limon veya turunc suyu kavanoza eklenir. En az bir ay daha zeytinler kavanozun içinde bekletilir. Bu şekilde zeytin taneleri bozulmadan ve sertliğini yitirmeden uzun süre saklanabilir hale gelir.

Turunç veya limon suyu ile limon tuzunu emerek ekşili bir tat kazanan zeytinler satışa çıkarılacağı zaman veya ekşili zeytin olarak yenileceği zaman zeytin taneleri sudan çıkarılarak yeni kavanozlara koyulur. Zeytinlerin üzerine kapatacak şekilde, 0,5-1,00 asitlik değerinde, Milas'ta Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilmiş zeytinyağı doldurulur. Orta boy 2 adet limon 1'er cm eninde halka halka kesilerek kavanozların içine koyulur. Böylece kavanozlar hem süslenir hem de limon aromasının zeytin tanelerine geçmesi sağlanır. Kavanozların ağızları hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Kavanozlar, ortam sıcaklığı 28 ° C'yi aşmayan loş kilerlerde veya depolarda saklanır.

Milas Ekşili Zeytininin Servisi:

Milas Ekşili Zeytini servis yapılacağı zaman, kavanozlardan çıkarılarak porselen tabaklar içine koyulur. Tabaktaki zeytinlerin üzerine kavanozdan bir yemek kaşığı zeytinyağı alınarak dökülür. Kavanozdan alınan yarım limon dilimi ile süslenen zeytinin servisi yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin Satışa Sunulması:

Üç ay boyunca, ayda bir suları değiştirilerek tatlandırılan ve son aşamada üzerine Milas Memecik zeytinlerinden elde edilmiş 1 veya daha düşük asit değerindeki zeytinyağı doldurulan kavanozlar içinde satışa sunulur. Satışa sunulan kavanozların cam olması veya Türk Gıda Kodeksine uygun üretilmiş plastik veya pvc türü kaplar olması gerekir. Satışa sunulan Milas Ekşili Zeytininin güneş ısı ve ışığının ulaşmadığı yerlerdeki raflarda, 28 °C'den daha sıcak olmayan serin ortamlarda sergilenmesi gerekir. Tatlandırıldıktan sonra limon veya turunc ekşisi ile tatlandırılan Milas Ekşili Zeytini, zeytinyağı doldurulmuş kavanozlar içinde satışa sunulduğu için çok uzun süre diriliğini ve lezzetini korur. Bu nedenle bozulmaya uğramadan aylarca saklanabilir. Milas Ekşili Zeytininin raf ömrü bir yıldır.

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

Milas Ekşili Zeytini, Milas ilçesinde uzun bir geçmişe sahiptir. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde ve geleneklerinde önemli bir yeri vardır. Üretiminde Milas ilçesinde üretilen Memecik zeytini kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Milas Ekşili Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksek Okulu Aşçılık Programı ve Milas Gıda Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, ayrıca gerekli görülmesi ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

Denetim merciiinin toplanması:

Denetim mercii yılda bir kez, Milas Ticaret ve Sanayi Odasının resmi yazılı çağrısıyla, Odanın belirlediği gün, yer ve saatte toplanır. Toplantıya çağrı, en az bir hafta öncesinden komisyon üyelerine bildirilir.

Şikâyet durumunda denetim mercii 15 gün içinde Oda yönetimi tarafından yine resmi yazıyla toplantıya davet edilebilir.

Denetim mercii dört üyeden üçünün katılımıyla toplanabilir. En az üç üyenin katılmadığı toplantı, 15 güne kadar ertelenebilir.

Denetim kriterleri:

Denetimler, denetim merciiinde yer alan uzmanlar tarafından Uluslararası Zeytin Konseyinin Duyusal Analiz Talimatına uygun bir şekilde yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin denetim tadımında olumlu (pozitif) ve olumsuz (negatif) özellikler incelenir. Zeytin tanelerinin anormal fermantasyon özellikleri incelenir. Anormal fermantasyon özelliklerine dikkat edilir. Zeytin tanelerinde küf, topraksı, sirkemsi vb. tat ve kokular olup olmadığına dikkat edilir. Zeytin tanelerinin asitlik, acılık veya tuzluluk özellikleri kontrol edilir. Zeytin tanelerinin sertlik, liflilik ve gevreklik gibi özelliklerini içeren kinestetik özelliklerine bakılır.

Hazırlanmış Milas Ekşili Zeytini kavanozlarının saklandığı yerin ortam sıcaklığı 28 °C'yi aşmayan serin yerler olması gerekir.

Milas Ekşili Zeytini tanelerinin kereviz sapı sertliğinde olması, kavanozlar içindeki zeytin tanelerinin parlak sarı / açık yeşil renkte görünmesi, kavanozdaki zeytinyağının parlak oluşu, duru olması, zeytinyağında bulanıklık olmaması, zeytinyağının renginin koyu yeşil olmaması, kavanozun kapağı açıldığında zeytinyağı ve limon aromasının karışımıyla meydana gelen aromanın kolayca hissedilmesi gerekir. Ayrıca zeytin tanelerinin tatlandırma sürecinin tamamlanmış olması nedeniyle zeytin taneleri tadıldığında damakta acılık hissi oluşmaması Milas Ekşili Zeytininin olumlu özellikleridir. Milas Ekşili Zeytininin sertlik düzeyini belirlemek için dişler arasına alındığında Leerdammer peyniri ile havuç sertliği arasında olmalıdır.

Zeytinler metal kaplar içinde tutuluyor ise zeytin tanelerine metalik bir kokunun sinmemiş olması kontrol edilir. Zeytin tanelerinin hasattan sonra salamura işlemi başlamadan uzun süre bekletilmiş olması nedeniyle oluşan sirkemsi tat ve kokunun oluşup oluşmadığına bakılır.

Milas Ekşili Zeytini tanelerinin etinde yapılacak analizlerde zeytin tanelerinin içerdiği tuzluluk oranının % 2,90 - 6, asitlik düzeyinin % 0,2 - % 0,6, pH düzeyi 3,0 - 4,0 aralığında olmalıdır. Bu değerler, TS 774, TS 1125 ISO 750, TS 1728 ISO 1842, TS EN ISO 665, TS EN ISO 659 analiz yöntemlerine uygun olarak yapılmış olması gerekir.

Milas Ekşili Zeytini sertlik düzeyi; dişler arasına alındığında şeftali kompostosu yumuşaklığında olmayıp kereviz sapı sertliğinde olmalıdır.

Milas Ekşili Zeytininin lif durumu, zeytin tanesinin ağızda çiğnenmesiyle belirlenir. Zeytin tanesini çiğnerken, liflerin dil ve damak arasında algılanması ile değerlendirilir. Çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45° açı ile parçalanması sonucu dilde ve damakta hissedilen elastik yapı olarak tanımlanabilir. Bunun için yeşil elmanın az lifli yapısı ile ananasın göbeğindeki çok lifli yapı değerlendirilerek puanlama yapılır.

Milas Ekşili Zeytininin gevreklik düzeyi, iki yüzey arasında sürtünme ya da çatlama (kırılma) ile oluşan sesle ilgili özelliktir. Bir ürünü dişlerle kırmak için gerekli olan kuvvetle ilgilidir ve azı dişleri arasında meyvenin sıkıştırılmasıyla belirlenir. Çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45° açı ile parçalanması esnasında ortaya

çıkan ses olarak tanımlanabilir. Şeftali kompostosu yumuşaklığı ile kereviz sapı arasındaki yüksek çıtırlık değerlendirilerek puanlama yapılır.

Puanlamada Milas Ekşili Zeytininin tadım profil kağıdında 1 ile 11 arasındaki cetvele işaretleme yapılır. İşaretlenen noktalar cetvelle ölçülerek puanlar üzerine yazılır. Daha sonra denetim görevlilerinin yaptığı puanlamanın istatistiki değerlemesi yapılır. Bu değerlendirme sonucunda negatif özellikler açısından elde edilen ortalama medyan değerleri bulunur.

Milas Ekşili Zeytininin denetimi sırasında incelenen örneklerin, Uluslararası Zeytin Konseyinin Duyusal Analiz Talimatına uygun olarak kusur medyanının 1 - 3 arası ekstra ürün olması gerekir.

Kusurların medyanı 1-3,0 arası ise ekstra, 3-4,5 arası ise 1. sınıf, 4,5-7,0 arası ise 2. sınıf, 7,0'den büyük ise tüketilemez sınıfındadır.

Görsel denetim:

Milas Ekşili Zeytininin içine koyulduğu kapların Türk Gıda Kodeksine uygun olup olmadığı ve zeytin tanelerinin Memecik çeşidi olup olmadığı görsel olarak denetlenir. Zeytin tanelerinin renklerinin yeşil / pembe alacası rengini koruyup korumadığına bakılır. Zeytin tanelerinin parlak ve diri olarak görünmesi istenir. Kavanozdaki limonların erime nedeniyle yumuşayıp parçalanmamış olmaması ve bütünlüğünü koruyor olması istenir. Limon lifleri erime nedeniyle zeytinyağına karışıp yağın bulanıklaşmasına neden olmamalıdır.

Zeytin tanelerinin renginin sarımsak yeşil renkte olmaması gerekir. Kavanozlardaki zeytinyağı parlak ve duru olmalıdır, bulanık bir görüntüsü olmamalıdır. Zeytinyağının renginin çiçek yağları gibi açık renkte veya bakıldığında arkasını göstermeyecek derecede koyu renkte olmaması gerekir.

Duyusal denetim:

Milas Ekşili Zeytinin duyusal denetimi, konusunda uzman denetçiler tarafından tadım yapılarak gerçekleştirilir. Denetim aşamasında Milas Ekşili Zeytin tanelerinin ekşilik ve tuz miktarı, tanelerin sertlik / çıtırlık durumu, içinde bulunduğu turuncu veya limon suyu ve limon tuzu katılarak ekşitilmiş olması kontrol edilir.

Zeytin tanelerinin tuzlu / limon tuzlu su içinde tutularak tatlandırıldığı kontrol edilir. Bu durumu kesinleştirmek amacıyla zeytinlerden alınan örnekler akredite olmuş bir laboratuvara analize gönderilir.

Kavanozdaki zeytin tanelerinin limon veya turuncu aromasını bünyesine almış olması istenir. Ayrıca zeytinyağının aroması kontrol edilir. Zeytinyağında kostik, küf, metal vuruğu veya plastik vuruğu kokular ile zeytin tanelerinin sirkemsi kokusu ve tadı olmamalıdır. Zeytin tanelerinin hafif ekşi tadının limon / turuncu suyu ekşisinden geldiği kolayca anlaşılabilir olmalıdır.

Milas Ekşili Zeytin kavanozunun kapağı açıldığında zeytinyağı ve limonun karışımıyla meydana gelen aromanın kolayca hissedilmesi gerekir. Ayrıca zeytin tanelerinin tatlandırma sürecinin tamamlanmış olması nedeniyle zeytin taneleri tadıldığında damakta acılık hissi oluşmaması Milas Ekşili Zeytininin olumlu özellikleridir.

Zeytinyağının aroması daha az duyumsanırken limon veya turuncu aroması daha baskındır. Bu özellik, zeytinyağının lezzet veya aromasına alışkın olmayan ve zeytinyağının tadını ağır bulan kişiler tarafından daha çok tercih edilmesine neden olur.

Limon ile zeytinyağının karışımıyla oluşan aroması, yenilirken hoş bir duygu uyandırır.

Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde akredite olmuş bir laboratuvara ürün üzerinde tahlil yaptırılabilir ve tahlil giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

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.