

No: 273 – Menş e Adı

EDREMİT ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
EDREMİT TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

16.08.2021 tarih ve 107 sayılı Bülten

Tescil No	: 273
Tescil Tarihi	: 13.12.2017
Başvuru No	: C2017/048
Başvuru Tarihi	: 22.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Edremit Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Edremit Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Camivasat Mah. Menderes Blv. 10300 Edremit BALIKESİR
Coğrafi Sınırı	: Balıkesir ili Edremit ilçesini de içerisine alan; kuzeyde Kaz Dağları, batıda Çanakkale ili Ayvacık ilçesine bağlı Küçükkuyu Beldesi ile Edremit ilçesi sınırında bulunan ve Çanakkale-Balıkesir il sınırı kesişme noktasını da teşkil eden Mıhlı Çayı, doğuda Havran ilçesi dâhil olmak üzere yine Balıkesir iline bağlı olan Burhaniye ilçesi sınırları ile çevrelenen alan.
Kullanım Biçimi	: Edremit Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edremit Zeytinyağı, belirtilen coğrafi sınırda yetiştirilen Ayvalık çeşidi zeytinlerden üretilen natürel sızma zeytinyağıdır. Ayvalık çeşidi zeytin, belirtilen coğrafi sınırda yaygın olarak yetiştirilir.

A. DUYUSAL ÖZELLİKLERİ

1- Olumlu Meyvemsilik Özellikleri:

Edremit Zeytinyağında; burun ve geniz yoluyla hissedilen meyvemsilik özelliklerinden (çağla badem, golden elma, vanilya, çiçekler, muz kabuğu, çimen, yeşil, yeşil meyvemsisi, fındık, taze ceviz, olgun meyvemsisi, yumuşak meyvemsisi, enginar, domates) en az biri veya birden fazlası aynı numunede mutlaka bulunabilmekte, düşük (<3,0) veya orta şiddette (<5,0-5,5) hissedilmektedir.

2- Kinestetik Özellikleri:

Akışkanlık: Edremit coğrafi sınırları içerisinde yetiştirilen Edremit (Ayvalık) çeşidi zeytinlerden elde edilen Edremit Zeytinyağı, tadım sırasında ağızda bulunan duyu reseptörleri uyarır ve hafif akıcı, hafif ve genel olarak “su gibi” tanımlanabilecek karakteristik hissi yaratır. Bu özellik Edremit’te çeşidinin en önemli ayırt edici ve tanımlayıcı kriteridir.

Tatlı: Tamamen olgunluğa erişmiş zeytinden elde edilen yağdan alınan, karakteristik, tatsal- kinestetik hissidir. Edremit ilçesindeki çeşidi olgun zeytinden elde edilen zeytinyağında dilde hoş giden, düşük şiddette (<3) tatlımsı bir his bırakır.

3- Acılık/Yakıcılık Özellikleri:

Acılık: Dilin üst yüzeyinde geriye doğru özellikle orta ve iki yan tarafında bulunan tat alma hücreleri vasıtasıyla hissedilir. Karabiber acısı tadıyla tanımlanabilir. Edremit Zeytinyağının pozitif özelliklerinden olan acılık Edremit Zeytinyağında düşük veya orta şiddette hissedilmektedir. (<4,0)

Yakıcılık: Hasat mevsiminin başlarında muhtemelen daha olgunlaşmamış olan zeytinlerden elde edilen zeytinyağının genizde hissedilen dokusal ısıricılık, batma ve öksürme ihtiyacı hissi ile uyarma özelliği gösterir. Edremit Zeytinyağının yakıcılığı genellikle orta şiddette hissedilmektedir.(<4)

Edremit Zeytinyağı; Kuzey Ege’de Edremit ilçe sınırları içerisinde Ayvalık/Edremit çeşidi zeytinlerden elde edilen natürel sızma zeytinyağının pozitif özelliklerinden acılık ve yakıcılığı düşük veya orta şiddette (< 4) olan; hafif akıcı ve genel olarak su gibi diye tanımlanan karakteristik hisse haiz; çağa badem, golden elma, vanilya, çiçekler, taze kesilmiş çimen, yeşil, yeşilimsi meyvemsi, enginar, zeytin meyvesi, olgun meyvemsi, yumuşak meyvemsi ve domates, yeşil domates olarak tanımlanan meyvemsilik özelliklerinden en az birini düşük (<3) veya orta şiddette (<5-5,5) içeren, dilde hoş a giden tatlımsı his bırakan natürel sızma zeytinyağıdır.

B. SAFLIK VE KALİTE KRİTERLERİ

Edremit Zeytinyağında; saflık ve kalite kriterleri bakımından natürel sızma zeytinyağına ilişkin ilgili Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirlenen limitler geçerlidir. Edremit Zeytinyağında; alfa tokoferol miktarı ise en az 150 mg/kg’dır.

Edremit Zeytinyağı; ürün özelliklerini belirtilen coğrafi sınırın; coğrafi konumu, iklimi, yağış rejimi, toprak yapısı gibi kendine özgü unsurlardan ve uygulanan üretim metodundan alır. Bölgede zeytin yetiştiriciliğini olumsuz etkileyebilecek hâkim rüzgârlardan bölge zeytinliklerini koruyan Kaz Dağları, Madra Dağı gibi yeryüzü şekilleri ile çevrilmesi ve Edremit Körfezinden esen nemli imbat rüzgârlarının bölgedeki dağların yükseltisi ile zengin bitki örtüsünün oluşturduğu iklim koşulları sayesinde zeytin ağaçlarının kurak geçen yıllarda dahi zarar görmemesine yardımcı olur. Belirtilen coğrafi sınırın toprak yapısı; tınlı, killi-tınlı, milli, killi ve kumlu-tınlı toprak yapısı şeklindedir.

Üretim Metodu:

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 edilmelidir. Dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalıdır.

2. Zeytinlerin Muhafaza ve Taşıma Koşulları: Zeytinler, gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava sirkülasyonu olacak şekilde muhafaza edilmeli / depolanmalı ve taşınmalıdır. Hasadı gerçekleştirilecek zeytinlerin depolama süresi 10 saati aşmamalı, bu süre içinde zeytinlerin sıkım işlemi tamamlanmış olmalıdır.

3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkaması: Zeytinlerde yaprak ayırma ve yıkamanın amacı; yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılmasının sağlanmasıdır. Yaprak, dal parçaları vb. bitki kısımları, toprak, taş vb. yabancı maddeler vibrasyon işlemi, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer yabancı maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilir. Zeytinin yıkanmasında basınçlı suyun sirkülasyonu sayesinde toprak, taş vb. yabancı maddelerin daha iyi ayrılması sağlanır. Yıkamada kullanılacak su temiz ve içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günlük olarak değiştirilmelidir. Sonraki işlem basamaklarında istenmeyen emülsiyonların oluşumunu engellemek amacıyla yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılmalıdır.

4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Kırma işlemi, 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): Zeytin hamurunun 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 yapılır. Zeytin hamurunun sıcaklığı, yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlaması bakımından önem arz eder. Ürünün başta duysal özelliklerinin zarar görmemesi adına yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 27°C’yi geçmemesi ve zeytin hamurunun yoğurma süresinin 45 dakikayı geçmemesi tavsiye edilir. Yoğurma işleminde su kullanılmasının gerekebileceği durumlarda, prosese uygun olarak az miktarlarda su ilavesi yapılabilir.

6. Zeytin Ezmesinden Yağın Ekstraksiyonu: Ekstraksiyon, kontinü santrifüj sistemleri ile gerçekleştirilir. Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar, yatay santrifüj ile yoğunluk farkına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılır. Üç fazlı dekantörlerde zeytinyağı, pirina ve zeytin karasuyu birbirinden ayrılabilir sistemden çıkar. İki fazlı dekantörlerde ise zeytinyağı ayrı, pirina ve zeytin karasuyu ise sistemden birlikte ayrılır.

7. Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır.

8. Zeytinyağının Depolanması: 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 edilmiş olmalıdır. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

Ambalajlama işlemi tanımlı bölge dışında gerçekleşmesi durumunda zeytinyağlarının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank ve konteynırlar 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.

Denetleme:

Denetimler; Edremit Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Edremit Ticaret Odası, Balıkesir Üniversitesi Edremit Meslek Yüksekokulu, Edremit İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Edremit Ticaret Borsasından birer üyenin katılımı ile en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Edremit Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii, Edremit Zeytinyağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde belirtilen coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ayvalık çeşidi zeytin kullanılıp kullanılmadığını ve üretim metoduna uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını denetler. Denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, natürel sızma zeytinyağına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen kriterler dâhilinde; Edremit Zeytinyağının duyu özellikleri, saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili 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.