

No: 1249 – Menş e Adı

DERİK HALHALI ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren

KIZILTEPE TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 31.10.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1249
Tescil Tarihi : 31.10.2022
Başvuru No : C2019/193
Başvuru Tarihi : 19.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Derik Halhalı Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Kızıltepe Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : Atatürk Bulvarı Dünderlar İşmerkezi 529 Sokak Toprak Blok Kat: 4 Kızıltepe MARDİN
Coğrafi Sınır : Mardin ili Derik ilçesi
Kullanım Biçimi : Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Derik Halhalı Zeytinyağı, coğrafi sınırda yetiştirilen Halhalı çeşidi zeytinlerden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Düşük serbest asitlik oranına ve yüksek fenolik bileşen içeriğine sahiptir. Bu nedenle ağıza alındıktan sonra dile ve dudaklara kadar yayılarak kırmızıbiber acısını andıran uzun süreli belirgin bir yanma hissi oluşturur.

Tablo 1. Derik Halhalı Zeytinyağının bazı fiziksel ve kimyasal özellikleri

		<u>En az</u>	<u>En çok</u>
<u>Fiziksel özellik</u>			
Ultraviyole ışığında özgül soğurma (nm)	K ₂₃₂	1,45	2,48
	K ₂₇₀	0,15	0,21
<u>Kimyasal özellikler</u>			
Serbest asitlik (% oleik asit)		0,29	0,60
Peroksit değeri (meq O ₂ / kg)		7,51	18,54
Toplam fenolik madde içeriği (mg gallik asit eşdeğeri / kg)		250	729
α-Tokoferol (mg/kg)		200	400

Tablo 2. Derik Halhalı Zeytinyağının yağ asidi kompozisyonu

	<u>En az</u>	<u>En çok</u>
<u>Yağ asidi kompozisyonu (%)</u>		
Miristik asit (C14:0)	0,01	0,02
Pentadekanoik asit (C15:0)	0,01	0,02
Palmitik asit (C16:0)	7	18
Palmiteloik asit (C16:1)	1,02	2,10
Heptadekanoik asit (C17:0)	0,10	0,13
Cis-10-Heptadekanoik asit (C17:1)	0,14	0,25
Stearik asit (C18:0)	2,50	3,40
Oleik asit (C18:1n9c)	60	79
Linolelaidik asit (C18:2n6t)	0,00	0,01
Linoleik asit (C18:2n6c)	8,51	9,98
Alfa-Linolenik asit (C18:3n3)	0,70	0,97
Araşidik asit (C20:0)	0,20	0,62
cis-11-Ekosenoik asit (C20:1n9)	0,24	0,35
Heneikosanoik asit (C21:0)	0,01	0,03

Behenik asit (C22:0)	0,05	0,17
Trikosanoik asit (C23:0)	0,01	0,76
Lignoserik asit (C24:0)	0,02	0,14
Nervoik asit (C24:1n9)	0,01	0,04
cis-4,7,10,13,16,19-Dokosahekzaenoik asit (C22:6n3)	0,01	0,03

Derik Halhalı Zeytinyağının ayırt edici özellikleri zeytin çeşidinin özellikleri ve coğrafi alandaki iklim, rakım, toprak yapısı ve bahçecilik faaliyetleri gibi faktörlerin bir aradaki etkisiyle oluşur.

Coğrafi sınırdaki Akdeniz iklimi ve karasal iklim etkileri bir arada görülür. Coğrafi sınırın kuzey tarafının batıdan güneye doğru uzanan dağlarla çevrili olması ve güney tarafının da ovaya dönük olması, Akdeniz ikliminin görüldüğü bir mikro klima vadisi haline getirir. Diğer taraftan, Derik'te karasal iklime dayalı kurak koşullar, Derik Halhalı Zeytinyağına has duyuşsal özellikleri geliştirmekle beraber yağ asidi içinde bulunan oleik asit oranı ve fenolik madde içeriklerinin de yükselmesine katkı sağlar.

Coğrafi sınırın 600 - 800 m rakımda, yani yüksek olması Derik Halhalı Zeytinyağının daha uzun ömürlü olmasını ve ağızda bıraktığı yakıcılık özelliğinin duyuşsal olarak daha belirgin hissedilmesini sağlar.

Coğrafi sınırın kireççe ve potasyum, magnezyum, fosfor, demir, manganez ile bakır bakımından zengin içerikli olan tınlı ve yer yer killi-tınlı toprak yapısı bulunur. Ayrıca, zeytin ağacının çiçeklenmesinden hasat zamanına kadar geçen süreçte, karasal iklim koşulları nedeniyle coğrafi sınırdaki bağıl nemin düşük olması ve sulama imkânların kısıtlı olması nedeniyle bahçelerin fazla sulanamaması; su ihtiyacını yağmur ve taban suyundan sağlayan zeytin ağaçları için kurak koşullar sunar. Bu durum, yetiştirilen zeytinlerin fenolik madde içeriğinin yüksek olmasına sebep olur. Zeytinlerin, hasattan sonra en fazla 8 saat içinde zeytinyağına işlenmesi durumunda Derik Halhalı Zeytinyağının fenolik bileşik içeriği, meyvensiliği ve acılığı artar.

Üretim Metodu:

Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde, üretimde kullanılacak zeytinlerin yetiştirilmesi ve bu zeytinlerin yağa işlenmesi olmak üzere iki temel aşama bulunur.

1. Zeytinlerin yetiştirilmesi ve hasadı:

Zeytinlerin yetiştirilmesi: Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı çeşidi ağaçlardan elde edilen zeytinler kullanılır. Zeytin ağaçlarına, coğrafi sınırın kurak koşullarına rağmen yetiştirilme sezonu boyunca en fazla 2 - 3 defa sulama yapılır. Ayrıca, zeytinlerin üretiminde herhangi bir zirai ilaç ve suni gübre kullanılmaz. Toprağın gübre ihtiyacı sadece yanmış hayvansal (koyun veya keçi) gübre ile giderilir.

Hasat: Derik Halhalı Zeytinyağının üretiminde kullanılacak zeytinlerin hasadına, meyve renginin yeşil olduğu dönem olan ekim ayında başlanıp kasım ayı ortalarında tamamlanır. El ile veya uygun bir makineyle tanelere zarar vermeden hasat yapılır ve çürük veya kusurlu olanlar ayıklanır. Hava alabilen, gözenekli ve 20 - 25 kg kapasiteli plastik kasalarda toplanan zeytinler, hasat sonrasında en geç 8 saat içinde yağa işlenir.

2. Zeytinlerin yağa işlenmesi:

Derik Halhalı Zeytinyağı, “natürel sızma zeytinyağı” olup yağdaki fenolik bileşik kayıplarının en aza indirilmesi için 2 fazlı dekantör içeren sürekli sistemler kullanılır. Bu aşamada uygulanan işlemler aşağıdaki gibidir.

Zeytinlerin temizlenmesi: Zeytinler, basınçla sağlanan bir hava akımı ile sap, dal ve yaprak gibi yabancı unsurlardan temizlenip içme suyu kalitesinde ve 20 - 30 °C sıcaklıktaki suyla yıkanır.

Zeytinlerin kırıcıdan geçirilmesi: Zeytinler, kırıcıdan geçirilerek hamur haline getirilir. Kırıcı, Paslanmaz çelik malzemeden yapılmış kırıcıların bütün noktaları, temizlik için ulaşılabilir şekilde dizayn edilmiştir.

Zeytinlerin yoğrulması: Malaksiyon olarak da adlandırılan bu işlemde, kırılan zeytinler yoğrulurken zeytin hamuru sıcaklığının 27 °C'yi ve malaksiyon süresinin de 50 dakikayı aşmaması gerekir.

Dekantörde yağın ekstraksiyonu: Yatay santrifüj ilkesiyle çalışan dekantörde, zeytin hamurundaki yağ fazı katı kısımdan (sulu pirina) ayrılır. Derik Halhalı Zeytinyağı üretiminde 2 fazlı dekantör kullanılır. Bu aşamada dekantör, ayırıştırma işlemini etkin şekilde yapıyorsa, ikinci bir santrifüj işlemine gerek duyulmaz.

Seperasyon (santrifüj): Dekantörden gelen zeytinyağında kalan parçacıklar ve karasu kalıntılarının iyice uzaklaştırılması için seperasyon işlemi uygulanır.

Filtrasyon: Seperasyondan sonra zeytinyağı doğrudan kâğıt veya pamuklu bir filtreden geçirilerek filtrelendir. Filtrasyon işlemi, zeytinyağı paslanmaz çelik dikey tank içine alındıktan sonra, azot veya başka bir inert gaz verip 12 - 20 saat beklettikten sonra dibe çöken tortuların, tankın altındaki musluk açılarak alınması suretiyle de gerçekleştirilebilir. Zeytinyağı hemen paketlenmeyecekse, tank içinde filtrasyon işlemi uygulandıktan sonra en fazla 22 °C sıcaklıkta depolanır.

Paketleme: Derik Halhalı Zeytinyağı gıda ile temasa uygun cam ambalajlarda paketlenir.

Denetleme:

Denetimler; Kızıltepe Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Dicle Kalkınma Ajansı, Derik İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Mardin Artuklu Üniversitesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü ile Kızıltepe Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda en az 2 defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir. Denetimlerin en az biri üretim ve piyasadaki ürünler, diğeri ise bahçedeki zeytin yetiştiriciliği bakımından yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

Bahçe denetimleri:

- Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Halhalı çeşidi zeytinlerin kullanılması.
- Zeytinlerin yetiştirilmesi ve hasat aşamalarının uygunluğu.

Üretim ve piyasa denetimleri:

- Zeytinyağı üretim metoduna uygunluk.
- Ürünün kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Gerekli görülmesi halinde yağ asidi kompozisyonunun uygunluğu.
- Derik Halhalı Zeytinyağı ibaresinin ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.