

No: 1291 – Mahreç İşareti

CEYHAN ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
CEYHAN ZEYTİNYAĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 19.12.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1291
Tescil Tarihi	: 19.12.2022
Başvuru No	: C2021/000286
Başvuru Tarihi	: 16.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Ceyhan Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Ceyhan Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: Konakoğlu Mah. Dr. Mahir Alp Boydak Bulvarı Ceyhan ADANA
Coğrafi Sınır	: Adana ili Ceyhan ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ceyhan Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Ceyhan Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Ayrıca aşağıda verilen logo gıda işletmecileri tarafından isteğe bağlı olarak kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ceyhan Zeytinyağı; uygun hasat olgunluğunda toplanılan zeytinlerin, zeytin hamuru haline getirildikten sonra bu hamurdan zeytinyağı sıkımı aşamasında 27°C'nin altındaki sıcaklıklarda tekniğine uygun işlemler ile elde edilen, doğrudan tüketime uygun olan ve Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde yer alan natürel sızma zeytinyağıdır.

Uzun yıllardır Ceyhan ilçesinde üretimi yapılan Ceyhan Zeytinyağının üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen yağlık olarak tabir edilen zeytinler kullanılır.

Yağlık olarak değerlendirilecek zeytinlerin hasadı; ağaçta yeşil meyvenin kalmadığı ve meyvede yağ içeriğinin en üst seviyeye çıktığı aylarda yapılır. İklim şartlarına ve yetiştiriciliğe bağlı olarak genellikle ekim-kasım aylarında zeytin hasadı gerçekleştirilir.

Ceyhan Zeytinyağının ürüne has duyuşsal özellikleri bulunur. Zeytinlerin yeterli meyve olgunluğuna gelmesi dolayısıyla da yüksek yağ verimine ulaşması ile doğru hasat ve üretim metodu kullanılması ürünün başta istenilen duyuşsal özelliklerinin meydana gelmesini sağlar. Üründe örneğin; meyvemsi özellik, acılık ve boğazda bıraktığı yakıcılığın yüksek olması gibi duyuşsal özellikler elde edilir (Tablo-1).

Tablo-1. Ceyhan Zeytinyağı Duyuşsal Özellikleri

	Kusurların Ortancası/Medyanı (Md)	* Meyvemsi Özellik Ortancası/Medyanı (Mf)
Ceyhan Zeytinyağı (Natürel Sızma Zeytinyağı)	Md=0	Mf≥0

* Meyvemsi: Zeytinin çeşidine bağlı olarak sağlıklı, taze, yeşil ya da olgun meyveden elde edilen zeytinyağının algılanan karakteristik meyvemsi aromasıdır.

Ceyhan Zeytinyağının serbest asitlik değeri (oleik asit cinsinden) en fazla %0,8'dir.

Üretim Metodu:

Ceyhan Zeytinyağı üretim aşamaları aşağıda verilmiştir.

Zeytinlerin Hasadı: Ceyhan Zeytinyağının üretiminde kullanılacak zeytinler coğrafi sınırdaki hasat dönemi içerisinde zeytin meyvelerine hasar vermeyecek şekilde makine ve/veya el ile özenle zeytin ağaçlarından toplanır. Ürün kalitesi bakımından toplanan zeytinlerin toprağa temas ettirilmemesine, meyve etinin zedelenmemesine özen gösterilir.

Zeytinlerin Muhafazası: Hasat edilen zeytinler gıda ile temasa uygun olan temiz, tercihen plastik kasalarda hava alacak şekilde taşınır. Hava dolaşımına olanak sağlayan serin ve kuru yerlerde/depolarda muhafaza edilir. Depolanan zeytinlerin bir gün içerisinde sıkım işleminin tamamlanması istenir.

Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkama: Zeytinlerin hasat edilmesi sırasında bulunabilecek dal parçaları, toz, toprak, yaprak vb. yabancı maddeler; hava akımı, vibrasyon, elek ile ayrılma vb. yöntemler ile ayrılır.

Zeytinlerin; İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun sular ile yıkanarak, bulunabilecek yabancı maddelerden ayrılması ve temizlenmesi sağlanır. Bu hususta yıkama suyunun; yıkanacak zeytin miktarına, yabancı maddelerin yoğunluğuna vb. koşullara bağlı olarak günlük değiştirilmesi uygun olur. Yıkama suyunun sıcaklığının 30°C'yi aşmaması tavsiye edilir. Sonraki işlem aşamalarında emülsiyon oluşumunun engellenebilmesi adına yıkama işlemini takiben zeytinlerin üzerindeki fazla su uzaklaştırılır.

Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Ezme işlemini kolaylaştırmak için zeytinler parçalarına ayrılması ile yağ veriminin artırılması sağlanır. Bu nedenle zeytinler kırma makinalarında parçalarına ayrılır / kırılır. Parçalanmış zeytinler, ezilerek zeytin hamuru haline getirilir.

Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon): Zeytin hamurunun yoğurulması; katı-sıvı faz ayrımını kolaylaştırmak amacıyla zeytinyağı damlalarının birleştirilmesinde önem arz eder. Yoğurma işlemi, zeytin hamurunun uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde/karıştırma makinelerinde yapılır. Zeytin hamurunun sıcaklığı, yağın viskozitesini azaltılması ve yağ damlalarının kolay birleşmesine yardımcı olması bakımından önemlidir.

Ürünün karakteristik duyu özellikleri ve besin değerinin zarar görmemesi adına yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 27°C'yi geçmemesi istenir. Ayrıca zeytin hamurunun yoğurma süresinin 40 dakikayı geçmemesi tavsiye edilir. Yoğurma işleminde su kullanılmasının gerekebileceği durumlarda, prosese uygun şekilde az miktarda su ilavesi yapılabilir.

Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu: Ekstraksiyon işlemleri; presleme (geleneksel yöntem), santrifüjleme (modern yöntem), seçici filtrasyon (perkolasyon/sinolea yöntemi) gibi yöntemlerden biri ya da birkaçı kullanılarak gerçekleştirilir.

Zeytinyağından Karasuyun Ayrılması: Bu aşamada su, yağ ve zeytin posanın tamamen birbirinden ayrılması sağlanır. Elde edilen yağ-karasu karışımı yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme işlemi ile birbirinden ayrıştırılır. Daha şeffaf görünümde ve bulanık olmayan zeytinyağı üretmek için, filtre kullanımı ile bulunabilecek tortu ve yabancı maddeler zeytinyağından ayrılır.

Zeytinyağının Depolanması ve Ambalajlanması: Üretilen zeytinyağı tüketime hemen arz edilmeyecek ise gıda ile temasa uygun örneğin; paslanmaz çelik tanklarda, doğrudan ışık almayacak şekilde serin ortamlarda, nem ve kokudan arı depolama koşullarında muhafaza edilir.

Doğrudan son tüketiciye sunulacak Ceyhan Zeytinyağı hazır ambalajlı hale getirilerek piyasaya sunulur. Elde edilen zeytinyağının tüketiciye arzında tercihen cam ambalajlar başta olmak üzere gıda ile temasa uygun ambalaj malzemeleri kullanılır. Ceyhan Zeytinyağı, ilgili mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

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

Ceyhan Zeytinyağı; Ceyhan ilçesinde yetiştirilen zeytinlerden üretilen, ürüne özgü üretim metodu ile elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Ceyhan ilçesi ile ün bağı bulunan Ceyhan Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırdaki üretim aşamalarıdır.

Denetleme:

Denetimler; Ceyhan Belediyesi koordinatörlüğünde; Ceyhan Belediyesi, Ceyhan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile S. S. Ceyhan Esnaf ve Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifinden birer üyenin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetimler 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 Ceyhan Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci; Ceyhan Zeytinyağı coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, ürünün depolanması ve ambalajlanması ile “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. Denetim merci tarafından gerekli görülmesi halinde; natürel sızma zeytinyağı sınıfındaki Ceyhan Zeytinyağının; duyuşal 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 merci, 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.