

No: 1091 – Menş e Adı

BAYRAMIÇ ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
BAYRAMIÇ ZİRAAT ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 05.02.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1091
Tescil Tarihi	: 25.04.2022
Başvuru No	: C2021/057
Başvuru Tarihi	: 05.02.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayramiç Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Bayramiç Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Camikebir Mahallesi Baliğ Sokak No:8 Bayramiç ÇANAKKALE
Coğrafi Sınır	: Çanakkale ili Bayramiç ilçesi
Kullanım Biçimi	: Bayramiç Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayramiç Zeytinyağı; Ayvalık çeşidi zeytinlerden, kimyasal işleme tabi tutulmaksızın yalnızca fiziksel işlemler ile elde edilen, oda sıcaklığında sıvı formda, berrak görünümlü, rengi yeşilden sarıya kadar değişen natürel sızma zeytinyağıdır.

Bayramiç Zeytinyağı, yüksek meyvemsilik özelliğine sahip, hafif akıcı ve hafif içimlidir. Damakta hafif-orta bir acılık ve geç gelen hafif-orta yakıcılık hissi bırakır. Aroma özellikleri bakımından Ayvalık çeşidi zeytinin karakteristik duyuşal özellikleri olan yeşil domates, yeşil elma, çimen, enginar ve yumuşak meyvemsi aromalardan en az birini içerir. Bununla birlikte, coğrafi sınırın ekolojik ve klimatolojik özelliğinden kaynaklanan zencefil, çam, olgun meyve, çağla, çiçek, vanilya, taze ceviz ve nektarin aromaları da içerebilir.

Bayramiç ilçesi, Çanakkale ilinin güneyinde, Kaz Dağlarının kuzeybatısında yer alır ve yüksek rakıma sahiptir. İlçenin sahip olduğu iklim koşulları, toprak yapısı ve su kaynakları nedeniyle, Bayramiç Zeytinyağı, aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir.

Bayramiç ilçesi, Akdeniz ile Karadeniz iklimi arasında geçiş iklimi özelliği gösterir ve ılıman iklime sahiptir. Kaz Dağlarının kuzeybatı tarafında yer alan Bayramiç ilçesinde, Kaz Dağlarının güney bölgesine kıyasla yıllık ortalama yağış miktarı daha azdır ve yıllık ortalama sıcaklık değeri daha düşüktür. Ayrıca ilçe daha yüksek nispi nem değerine sahip olup, Kuzey Ege Denizinden gelen serin rüzgârların hâkimiyeti altındadır. Bu iklimsel farklılıklar sebebiyle Bayramiç ilçesinde yetişen zeytinler, Kaz Dağlarının güney bölgesinde yetişen zeytinlere kıyasla çetin koşullar altında yetişir. Zeytin ağaçlarının özellikle hasat dönemine yakın zamanda iklimsel stres koşullarına maruz kalması, zeytinin aroma bileşen profilini olumlu etkilediğinden, Bayramiç ilçesinin sahip olduğu iklim koşulları, Bayramiç Zeytinyağında bulunan olumlu aroma farklılığının temel sebebidir. Bunun yanı sıra ilçede ilkbahar ve yaz aylarında güneşlenmenin çok iyi olması ve yüksek rakım dolayısıyla gece ve gündüz arasında oluşan sıcaklık farkı, ayırt edici aroma bileşenlerinin oluşumunda etkilidir.

Bayramiç, Kaz Dağlarının kuzey yamaçlarından doğan ve Çanakkale Boğazına dökülen Karamenderes Nehrinin taşıdığı mil ve besin elementleri yönünden zengin, alüvyal toprak tipine sahiptir. Sulamada ise, kaynağını Kaz Dağlarından alan nehir ve ırmaklar kullanılır. Yağışla beslenen su kaynaklarında, jeolojik yapının ayrışması sonucu ortaya çıkan mineraller yüksek seviyede bulunur. Toprağın ve suyun besin elementlerince zengin olması, Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşen içeriğini olumlu etkiler.

Bayramiç Zeytinyağının bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Bayramiç Zeytinyağının Kimyasal Özellikleri

Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	$\leq 0,8$
Peroksit değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 20
İyot sayısı	80,00 - 93,00
UV absorbens değeri (232 nm) K232	$\leq 2,50$
UV absorbens değeri (270 nm) K270	$\leq 0,22$

Tablo 2. Bayramiç Zeytinyağının Ayırt Edici Aroma Bileşenleri Kompozisyonu (%)

Aldehit bileşenleri	Hekzenal	$36,15 \pm 2,73$
	E-2-hekzenal	$26,14 \pm 2,54$
	Z-3-hekzenal	$6,96 \pm 0,69$
	2,4-hekzadienal	$3,45 \pm 0,50$
Asetil ester bileşeni	Hekzil asetat	$2,68 \pm 0,43$
Terpen bileşenleri	α -zingiberen	$0,48 \pm 0,15$
	α -pinen	$1,51 \pm 0,24$

Bayramiç Zeytinyağının aroma bileşenleri arasında, zeytinyağında istenen duyuşsal algılamayı sağlayan 6 karbonlu aroma bileşenleri yoğun olarak yer alır. Hekzenal bileşiği zeytinyağında elma ve yeşil çimen; E-2-hekzenal bileşiği zeytinyağında acı badem, yeşil veya yeşil buruk duyuşsal algılama oluşturur. Z-3-hekzenal bileşeni, güçlü bir yeşil yaprak benzeri duyuşsal algılamayı sağlar. Ester bileşeni hekzil asetat ise tatlı, meyvemsi bir duyuşsal algı oluşturur.

Ayırt edici aroma bileşenleri toplamı bakımından, Bayramiç Zeytinyağı, yeşil notaları baskın, meyvemsilik hissiyatı yoğun, çimen, çağla, enginar, yeşil elma, çam, zencefil, yeşil domates, nektarin gibi duyuşsal algılamalardan en az birini veya birden fazlasını içerir.

Üretim Metodu:

Hasat

Coğrafi sınırda yetiştirilen Ayvalık çeşidi zeytinler elle, taraklarla veya makinalı derim yöntemleriyle, zarar görmeyecek şekilde hasat edilir. Hasat zamanı tayini olgunluk indeksi ile belirlenir. Yere düşmüş, toprağa temas etmiş, hasat zamanı gecikmiş, bereleşmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş, hastalık unsurları taşıyan zeytinler ile Ayvalık çeşidi dışındaki zeytinler, Bayramiç Zeytinyağı üretiminde kullanılmaz.

Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları

Hasat edilen zeytinler, gıda yönetmelikleri uyarınca gıda ile temasa uygun, temiz, havalanabilir nitelikli plastik kasalarda bekletilir. Zeytinyağı üretimi, hasat sonrası 48 saat içinde gerçekleştirilir.

Zeytinlerin Temizlenmesi

İşleme alınan zeytin tanelerinden ilk olarak hava akışı, titreşim veya eleklenme temelli işlemler vasıtasıyla yaprak, toprak vb. yabancı maddeler uzaklaştırılır. Yıkama işlemiyle birlikte zeytinler temizlenir. Yıkama işleminde kullanılan suyun kalitesi içilebilir nitelikte olup, sıcaklığı 30-40°C aralığındadır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi

Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon)

Kırma işlemi sonrası elde edilen zeytin hamuru yoğurulur. Bu işlemde zeytin hamuru ısıtma sistemlerine sahip malaksörlerde karıştırılır ve prina-karasu-zeytinyağı karışımı elde edilir. Ürünün biyolojik ve duyuşal özelliklerinin zarar görmemesi için malaksasyon işlemi, 35°C sıcaklığı ve 90 dakikayı aşmayacak şekilde gerçekleştirilir. Malaksasyon işleminde ilave edilebilecek su miktarı, zeytin miktarının %10'unu geçmez.

Zeytin Hamurundan Yağın Ekstraksiyonu

Ekstraksiyon, aşağıdaki metotlardan birisiyle gerçekleştirilir:

- **Hidrolik presleme:** Tasir torbaları içine aktarılmış zeytin hamuru üzerine basınç uygulanarak yağ ve kara suyun, katı fazdan ayrılması işlemidir. Hidrolik presleme aşamasında kullanılabilecek suyun sıcaklığı en fazla 30°C olmalıdır.
- **Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama / Seçici Filtrasyon:** Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
- **Kontinü Santrifüj Sistemler:** Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem iki veya üç fazlı dekantörlerde gerçekleştirilir.

Bayramiç Zeytinyağının Taşınması ve Depolanması

Bayramiç Zeytinyağının depolanmasında gıda yönetmeliklerine uygun malzemeler kullanılır. Depolama aşamasında, konik dipli, paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle, zeytinyağının oksijenle teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun tasarlanmış olmalıdır. Ürün, ekstraksiyondan ambalajlamaya kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

Ürünün taşınması sırasında kullanılan tüm alet ve ekipmanlar, gıda ile temasa uygun, temizlenebilir nitelikte ve tercihen paslanmaz çelikten olmalı, düzenli bakımdan geçmeli ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır.

Zeytinyağının Ambalajlanması ve Etiketlenmesi

Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber / yeşil renkli cam şişe kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun ambalaj kullanılır. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrolü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Bayramiç Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi yer alır.

Bayramiç Zeytinyağının üretimi, depolanması, taşınması ve ambalajlama işlemlerinin tümü coğrafi sınırdan gerçekleştirilir.

Denetleme

Denetimler; Bayramiç Ziraat Odasının koordinatörlüğünde, Bayramiç Ziraat Odası, Bayramiç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Çanakkale Ticaret Borsası ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile oluşan 4 kişilik denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Bayramiç Ziraat Odası, denetim mercisinde yer alan kurum/kuruluşlara, denetimden en az bir hafta önce resmi yazı ile çağrı yapar.

Denetimler, düzenli olarak yılda en az bir kere, mayıs - temmuz ayları arasında yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde her zaman yapılır. Yapılan denetimler, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca Bayramiç Ziraat Odası tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

1. Üretimden ambalajlamaya kadar tüm aşamaların coğrafi sınırdan gerçekleşmesi.
2. Coğrafi sınırdan temin edilen Ayvalık çeşidi zeytinlerin kullanılması.
3. Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluk.
4. Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.

5. Gerek görülmesi halinde Tablo 1 ve Tablo 2’de yer verilen kimyasal özellikler ve aroma bileşenleri bakımından yaptırılacak analizlerin sonuçlarının uygunluğu.
6. Bayramiç Zeytinyağı ibaresinin, logosunun 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.