No: 1912 – Menşe Adı

ŞARKÖY ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren

TRAKYA KALKINMA AJANSI
ŞARKÖY KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.03.2025 tarihinden itibaren korunmak üzere 23.10.2026 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	:	1912
Tescil Tarihi	:	23.10.2026
Başvuru No	:	C2025/000095
Başvuru Tarihi	:	25.03.2025
Coğrafi İşaretin Adı	:	Şarköy Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	:	Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	:	Menşe adı
Tescil Ettiren	:	1. Trakya Kalkınma Ajansı 2. Şarköy Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	:	1. Cumhuriyet Mah. Elif Hanım Sok. No:9/B Süleymanpaşa TEKİRDAĞ 2. İstiklal Mah. Uluselviler Cad. Yeni Hükümet Konağı No: 33 Şarköy TEKİRDAĞ
Coğrafi Sınır	:	Tekirdağ ili Şarköy ilçesi
Kullanım Biçimi	:	Şarköy Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Şarköy Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Şarköy Zeytinyağı; Şarköy ilçesinde yetiştirilen gemlik çeşidi *(Olea europaea L.)* zeytinlerden elde edilen, sarı-yeşil renk arasında, genel olarak taze çimen ve nane aromasına sahip natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağıdır.

Şarköy Zeytinyağının üretiminde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin meyvesi silindirik yapıda ve orta büyüklüktedir. Coğrafi sınırda yetiştirilen üretimde kullanılan zeytin meyvesi yüksek düzeyde peryodisite göstermekterir. Ürün, yağışa dayalı ve sınırlı su koşullarında yetişen zeytinlerden elde edildiği için yüksek aromatik yoğunluk ve belirgin meyvemsilik gösterir. Genizde hafif bir yanma ve ağızda hafif bir acılık hissettirir.

Şarköy, Marmara Bölgesi'nin batısında, Avrupa ana karasının en doğu kısmında, Trakya'da Marmara Denizi kıyısında yer alır. Coğrafi alan don ve kırağı gibi olumsuz hava koşullarına karşı korunaklı doğal ortamda yer alır.

Marmara Denizi ve Ganos Dağları, iklim üzerinde önemli bir rol oynar. Şarköy ilçesinde Akdeniz ikliminin özelliklerini taşır. Marmara Denizi; yazın nemli ve serinletici rüzgârlar getirirken, kışın ise ılıman hava koşulları sağlar. Şarköy ilçesinin yıllık ortalama yağış miktarı 600-900 mm arasında ve ortalama sıcaklık 13-16°C arasında olup, yağış ve sıcaklık değerleri bu coğrafi alanda yetiştirilen zeytinden üretilen Şarköy Zeytinyağının kalitesini olumlu etkiler.

Şarköy ilçesinin coğrafi yapısı, zeytinlerin düşük sıcaklıklarda zarar görmesini engeller. Bu durum, zeytinlerin sağlıklı bir şekilde büyümesini ve olgunlaşmasını sağlar. Don ve kırağı gibi etkenlerin engellenmesi, zeytinlerin kalitesini korur ve zeytinyağının kimyasal ve duyusal özelliklerini olumlu etkiler.

Şarköy kapama zeytinliklerin bulunduğu bir ilçedir. Coğrafi alanın, hâkim kuzey rüzgârlarından korunmasını sağlayan Ganos Dağlarıyla çevrilmesi, Marmara Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini buğu ile kaplanmasını sağlar. Bu sayede en kurak yıllarda dahi bölge zeytinlerinin kuraklıktan zarar görme ihtimali azalır. Bu durum dağların güney yamaçlarında bir mikroklima ortamı yaratır ve bölgedeki zeytin ağaçlarının olgunlaşma sürecini destekler. Zeytin; iyi drenajlı topraklarda daha verimli büyür ve bu da zeytinlerin kuraklık stresinden korunmasına yardımcı olur, yağ oranı dengelenir ve zeytinyağının kalitesini arttırır.

Şarköy ilçesinin mikroklima yapısı, bu alanda yetiştirilen zeytinlere özgün bir tat ve aroma kazandırırken, aynı zamanda olgunlaşma sürecini dengeler. Zeytinyağının acılık ve yakıcılık gibi belirgin özelliklerinin daha dengeli olmasını sağlar. Erken hasat edilen zeytinler, bu mikroklima koşullarında daha fazla fenolik bileşen içerir ve doğrudan Şarköy Zeytinyağının kalitesini artırır.

Şarköy Zeytinyağının kalitesini etkileyen diğer bir unsur ise gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını coğrafi sınırda rahatlıkla karşılayabilmesidir. Gemlik çeşidi zeytinin soğuklama süresi yılda en az 300 saat olup, Şarköy'ün soğuklama süresi ise yılda ortalama 800 saat üzerinde gerçekleşir. Şarköy'de bitkilerin soğuklama süresi, gemlik çeşidi zeytinin soğuklama ihtiyacını en üst seviyede karşılayarak, zeytin meyvelerinin tat, aroma, yağ oranı ve kalite gibi çeşidin karakteristik özelliklerini kuvvetlendirmesi yönünden olumlu etkiler ve bu da Şarköy Zeytinyağının kalitesini arttırır.

Şarköy ilçesinin toprak yapısı, zeytin tarımına elverişli kumlu-tınlı ve kireçli bir kompozisyona sahip olup, yumuşak kireç taşı ve killi kireç taşı üzerinde gelişmiş kalsimorfik toprak karakteri göstermektedir. Toprak pH değerinin zeytin yetiştiriciliğine uygun aralıkta (genellikle 7–8) bulunması ve yörenin çevredeki dağların zengin orman ve doğal bitki örtüsü ile Marmara Bölgesi ikliminin etkisi altında dengeli ve uygun miktarda yağış rejimine sahip olması, Şarköy Zeytinyağının ayırt edici özelliklerinin belirleyici nedenleridir.

Şarköy'e özgü iklim koşulları ile beşeri faktörler, zeytinyağının karakterinin oluşmasında belirleyici rol oynar. Marmara Denizi'nin ılımanlaştırıcı etkisi sayesinde sıcaklık değerleri zeytin ağaçlarının gelişimi için elverişlidir ve düzenli verim sağlar. Sınırlı sulama koşulları, aromatik bileşenler ve fenolik maddeler açısından zengin zeytinlerin oluşumunu destekler. Coğrafi alandaki üreticiler, Şarköy Zeytinyağına özgü taze meyvemsilik ve dengeli acılık-yakıcılık özelliklerini kazandırmak amacıyla hasada tam olgunluk öncesinde başlar. Hasattan sonra zeytinlerin kısa sürede işlenmesi ise serbest yağ asidi ve peroksit değerlerinin düşük kalmasına katkı sağlayarak Şarköy Zeytinyağının kalite özelliklerini pekiştirir.

Şarköy Zeytinyağının serbest asitlik, peroksit ve özgül absorbans değerleri ile yağ asitleri ve sterol kompozisyonu Tablo 1 ve 2'de verilmektedir.

Tablo 1: Şarköy Zeytinyağı Serbest Asitlik, Peroksit ve Özgül Absorbans Değerleri

Özellik	Natürel Sızma Zeytinyağı	Natürel Birinci Zeytinyağı
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,2 - 0,8	0,9 - 2,0
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	0 - 20	0 - 20
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (232 nm)	0 - 2,5	0 - 2,60
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma (E) (270 nm)	0 - 0,22	0 - 0,25
Delta E	0 - 0,01	0 - 0,01

Tablo 2: Şarköy Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)	Değerler	Sterol kompozisyonu (%)	Değerler
Miristik asit (C14:0)	0 - 0,03	Kolesterol	0 - 0,5
Palmitik asit (C16:0)	7,5 - 20	Brassikasterol	0 - 0,1
Palmitoleik asit (C16:1)	0,3 - 3,5	Kampesterol	0 - 4,0
Heptadekanoik / margarik asit (C17:0)	0 - 0,4	Delta-7-Stigmastenol	0 - 0,5
Oleik asit (C18:1)	55,0 – 83,0	Eritrodiol ve Uvaol (Toplam steroller içinde)	0 - 4,5
Linoleik asit (C18:2)	2,5 – 21,0		

Üretim Metodu:

Şarköy Zeytinyağının üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

1. Zeytinlerin Hasadı

Şarköy Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik zeytin çeşidi kullanılır. Zeytin hasadı ekim ayının ortalarında başlar ve şubat ayının sonuna kadar devam edebilir. Zeytinler elle veya hasar vermeyecek makine ile toplanır. Dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmaz.

2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları:

Zeytinler gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanır ve taşınır. Hasadı gerçekleştirilecek zeytinlerin depolama süresi genelde 24-48'dir. Bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanır.

3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkanması

Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler, toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilir. Zeytinin yıkanmasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılır.

Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40 ºC sıcaklıkta olması gerekir. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılır.

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 bulaşmalar önlenmelidir.

5. Zeytinlerin Yoğrulması (Malaksasyon)

Yoğurma aşaması katı-sıvı ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-30 ºC arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyusal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 30ºC civarında olması ve yoğurma süresinin 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su zeytinin ağırlık olarak %10'unu geçmemelidir.

6. Santrifüjleme

Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay veya dikey santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılır. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır. Dekantasyon aşamasında katılan su miktarı, dekantörün etkin temizlenmesi ve devir hızının doğru seçilmesi önemlidir. Üç fazlı dekantörlerde eklenen su miktarı zeytin ağırlığının yaklaşık %15-20'si iki fazlı dekantörlerde yaklaşık %10'u kadardır.

7. Sıvı-Sıvı Faz Ayrımı

Üretim teknolojisine göre farklılıklar göstermekle beraber yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme veya santrifüj kullanılarak sıvı-sıvı faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır. Uygun olmayan koşullarda (santrifüjün devir hızı, kullanılan yıkama suyunun miktarı ve sıcaklığı, yağ ile suyun temas süresi) yapılan faz ayrımı işlemlerinde istenmeyen renk, tat, koku oluşmaktadır.

8. Zeytinyağının Ön Depolanması

Parti bazında üretimi yapılan yağlar işletme şartlarına göre santrifüjden sonra dinlenmeye bırakılarak fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerine göre sınıflandırma yapılır. Zeytinyağının ön depolaması ilgili mevzuata uygun kaplar içerisinde ve serin ortamlarda yapılır.

9. Zeytinyağının Depolanması

Zeytinyağı depoları üretimin yapıldığı ortamlardan bağımsız olmalıdır. Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Natürel sızma ve natürel birinci zeytinyağlarının kalite değerlerinin kaybolmaması için konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak

sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanması önerilir. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiş olmalıdır. Zeytinyağının hava ile uzun süreli teması, ortam sıcaklığının yükselmesi, yağın yoğun ışığa maruz kalması, yabancı ve istenmeyen kokuların yağa sinmesi ve kimyasal migrasyon gibi etkenler yağın oksidasyonuna ve bozulmasına neden olabileceğinden depolama koşullarının kontrol altına alınması, periyodik temizliğin yapılması ve tank kapaklarının sürekli kapalı tutulması önemlidir. Uzun süreli depolamada tankların tam dolu olması önemlidir. Zeytinyağının sıcaklığı en fazla 20 ºC olacak şekilde depolanması önerilir. Zeytinyağları fiziksel, kimyasal ve duyusal özelliklerine göre sınıflandırılarak işaretlenmiş farklı tanklarda depolanmalıdır. Zeytinyağını tanktan tanka aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrılması önerilir. Aksi takdirde tankın dibinde biriken posa zeytinyağının kalite özelliklerini olumsuz olarak etkiler.

Denetleme:

Denetimler; Şarköy Kaymakamlığının ve Trakya Kalkınma Ajansının koordinasyonunda; Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden, Tekirdağ İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Şarköy Belediyesinden konuda uzman en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Şarköy Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırda yetiştirilen Gemlik çeşidi zeytinin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Şarköy Zeytinyağı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

Ayrıca denetim mercii tarafından gerekli görülmesi halinde, natürel sızma zeytinyağı ve natürel birinci zeytinyağına ilişkin Türk Gıda Kodeksi mevzuatında belirtilen kriterler dâhilinde; Şarköy Zeytinyağının saflık ve kalite kriterleri bakımından ilgili kamu veya özel laboratuvarlarında analiz edilmesi sağlanır. Bununla birlikte, paketlenmiş zeytinyağının etiketleme yönünden yatay ve dikey gıda kodeksine uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında üretimde kullanılan gemlik çeşidi zeytinin coğrafi sınırda yetiştiğini gösteren Şarköy İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden alınmış çiftçi kayıt belgesi, zeytinin sıkıldığı fabrikayı ve zeytinyağı miktarını gösteren müstahsil makbuzları ve tasiriye faturaları, fason dolum yaptırılmış ise fason dolum sözleşmesi, kontrol edilir. Şarköy Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu, Şarköy Zeytinyağı coğrafi işaret hologram kullanımı ve paketlenmiş zeytinyağının etiket yönetmeliğine uygunluğu denetlenir.

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.