

No: 1317 – Mahreç İşareti

OSMANIYE ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren

OSMANIYE TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 15.11.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.01.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1317
Tescil Tarihi	: 11.01.2023
Başvuru No	: C2021/000472
Başvuru Tarihi	: 15.11.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Osmaniye Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Adnan Menderes Bulvarı 9546 Sok. No:70 Merkez OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili
Kullanım Biçimi	: Osmaniye Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Osmaniye Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Osmaniye Zeytinyağı; yüksek derecede yeşil algı ve çiçeksi koku, meyvemsi, acılık ve yakıcılık (keskinlik) özelliklerine sahip olan natürel sızma zeytinyağıdır. Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir ve hasattan sonra 48 saat içinde sıkım işlemi gerçekleştirilir. Yeşilden sarıya değişebilen renklerdeir.

Osmaniye Zeytinyağının duysal ve kimyasal özellikleri ile yağ asidi kompozisyonuna aşağıda yer verilmektedir.

<u>Duyusal özellikleri</u>		<u>Kimyasal özellikleri</u>	
<u>Özellik</u>	<u>Medyan</u>	<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Meyvemsiilik	≥6,4	Serbest yağ asitliği (%)	0,5±0,3
Acılık	≥6,0	Özgül soğurma	E232: 1,75±0,65 E270: 0,161±0,05 Δ E: -0,02±0,03
Yakıcılık	≥6,1	Peroksit (meq/kg)	9,3±5,7
Yeşil algı	≥6,0	Toplam fenolik içerik (GAE)	530,2±130
Çiçeksi	≥6,1		
Kızışma / çamurumsu tortu	0		
Küflü / nemli / topraksı	0		
Şarap / sirke / asit- ekşi	0		
Islak odun (donmuş)	0		
Ransid	0		

<u>Yağ asitleri kompozisyonu</u>	
Miristik asit	0,025±0,004
Palmitik asit	15,70±1,623
Palmitoleik asit	0,743±0,145
Margarik asit	0,236±0,072
Margaroleik asit	0,222±0,065
Stearik asit	2,861±0,818
Oleik asit	74,37±4,621
Linoleik asit	3,681±0,272
Linolenik asit	0,542±0,211
Araşidik asit	0,321±0,037
Gadoleik asit	0,390±0,038
Behenik asit	0,082±0,007
Lignoserik asit	0,021±0,006

Osmaniye Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Osmaniye ilinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Osmaniye Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılır.

- Zeytin Hasadı: Zeytin taneleri elle veya meyveye hasar vermeyecek makinelerle hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanır. Kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulan zeytinler kullanılmaz.

- Zeytinlerin Taşınması ve Depolanması: Zeytinlerin hasat edilir edilmez yağa işlenmeleri esastır. Hasat edilen zeytinler, gıda ile temasa uygun, plastik kasalarda, hava alacak şekilde taşınmalı ve hava alacak bir mekânda depolanmalıdır. Depolama süresi 48 saati aşmamalı, bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanmış olmalıdır.

- Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkınması: Zeytinler, yaprak, dal, taş ve çamurdan temizlenmeleri için, genellikle 2 aşamalı yıkama işlemine tabi tutulurlar. Bu amaçla helezonlu-paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüleri, sarsak elekler ve hareketli bantlar kullanılır.

- Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Zeytinler, kontinü sistemlerin kırıcı üniteleri tarafından kırılırlar.

- Zeytinlerin Yoğurulması (Malaksasyon): Kırma işleminden elde edilen zeytin ezmesi yoğrularak zeytin hamuru homojenleştirilir. Yağ damlacıkları devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturur ve yağ-su emülsiyonu kırılarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.

- Yağ Ekstraksiyonu: Zeytin hamuru, 2 ya da 3 fazlı santrifüjlerde ekstrakte edilir.

- Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Zeytinyağı üretimi sırasında açığa yağ-karasu karışımındaki karasu, yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme işlemi ile birbirinden ayrılır.

- Zeytinyağının Depolanması: Osmaniye Zeytinyağı, gıda ile temasa uygun olan ve özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Konik dipli tanklar kolay temizlenebilir. Bu tanklar genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olarak dizayn edilmişlerdir.

Osmaniye Zeytinyağı koyu renk cam şişelerde ve tenekelerde ışık geçirgenliği olmayan ambalajda havadan, ısıdan ve ışıktan korunarak saklanmalıdır. Koyu renk cam şişede ve güneş ışığı olmayan yerde muhafaza edilmelidir.

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

Osmaniye Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, Osmaniye ilinde yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitleri kullanılır ve özelliklerini kaybetmemeleri için hasattan sonra 48 saat içinde sıkım işlemi gerçekleştirilir. . Coğrafi sınırın mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Osmaniye Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Osmaniye Zeytin Üreticileri Birliğinden ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler düzenli olarak yılda bir kez, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman yapılır.

- Üretimde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Gemlik ve Ayvalık çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Osmaniye Zeytinyağının duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Osmaniye Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti 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.