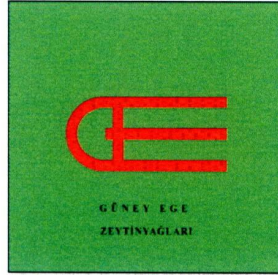




T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ



Tescil No : 79
Başvuru Tarihi : 29.04.2003
Başvuru No : C 2003/016
Yayın Tarihi : 29.07.2004
Türü : Menşe Adı
Başvuru sahibinin kimliği : S. S. Tariş Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış
Kooperatifleri Birliği
Başvuru Sahibinin Adresi : 1492 Sok. No: 14 Alsancak İZMİR
Coğrafi işaret : GÜNEY EGE ZEYTİNYAĞLARI
Coğrafi Sınırları : İzmir/Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş,
Tire, Torbalı, Bayındır, Selçuk; Aydın/Kuşadası, Ortaklar, Germencik,
Erbeyli, Incirlioğlu, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Atça, Sultanhisar,
Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalama, Çine, Bozdoğan;
Muğla/Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris,
Dalaman ilçelerini kapsayan bölge
Kullanılacağı ürün : Zeytinyağı

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 29.07.2004 tarih ve 25537 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 29.07.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Uzman : Hakan Kızıltepe 27/04/2006
Dai. Bşk. : Kutay Kumbasar 27/04/2006

Doc. Dr. Yusuf BALCI
ENSTİTÜ BAŞKANI



Ürünün Tanımı : Coğrafi işaret tescil talebine konu bölge İzmir, Aydın, Muğla illerinden oluşmaktadır. Söz konusu bölgede yetiştirilen hakim zeytin çeşidi Memecik olup, bu çeşit Memecik, Taş arası, Aşıyeli, Gülümbe, Şehir, Yağlık gibi yöresel adlarla da tanınmaktadır. Orijinin Muğla ili olduğu bildirilen Memecik çeşidi ilgili bölgede ilçeler bazında % 7 ile %90 arasında dağılım göstererek ortalama % 76.2'sini oluşturmaktadır. İllere göre bu dağılım sırasıyla İzmir için %60,6, Aydın %85, Muğla ili için ise %80.6'dır. Ayrıca söz konusu bölgedeki Memecik çeşidinin ağaç sayısı Türkiye Memecik ağaç varlığının hemen hemen tamamını oluşturmaktadır.

Memecik zeytinlerinin en önemli tanıtıcı unsuru meyve ucunda bir meme çıkıntısının oluşudur. Meyve iri, oval özellikle uç kısım bir tarafa doğru hafif bükümlü olup asimettiktir. Yeşil olum dönemindeki meyveler İspanyol usulüne göre işlenerek dış Pazar isteklerine uygun nitelikte ürün elde edilir. Ayrıca Memecik, Ege Bölgesinin siyah sofralığa uygun bir çeşidi olup yapılan çalışmalar sonucunda "Ripe Olive" işleme tekniğine göre de değerlendirilmeye elverişli olduğu tespit edilmiştir. Çekirdeklerinin çimlenme oranı yüksek olup çöğür elde etmek üzere tohumluk olarak kullanılabilir.

Zeytinlikler genellikle meyilli ve taşlık alanlarda yer alır. Kayalık alanlarda yetişen ağaçların habitusu daha küçük ağaçlar arasındaki mesafe daha azdır. Yöredeki yıllık hava sıcaklığı ortalamasının yüksekliği ve yıllık ortalama yağış miktarının zaman zaman istenenden düşük olmasına bağlı olarak oluşan kuraklık, zeytin ve zeytinyağı kalitesini sınırlandıran faktörlerin başında gelir.

Üretim Alanı : İzmir/Foça, Menemen, Kemalpaşa, Ödemiş, Tire, Torbalı, Bayındır, Selçuk; Aydın/Kuşadası, Ortaklar, Germencik, Erbeyli, İncirliova, Köşk, Nazilli, Kuyucak, Atça, Sultanhisar, Buharkent, Yenipazar, Koçarlı, Söke, Dalama, Çine, Bozdoğan; Muğla/Milas, Yatağan, Bodrum, Fethiye, Ortaca, Köyceğiz, Marmaris, Dalaman ilçelerini kapsayan bölge.

Üretim Metodu: Zeytinin yapısında, kendine has karakteristiklerinde değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifij ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemlerinin uygulandığı, hijyenik şartlarda üretim yapılan kontinü veya hijyenik koşullara haiz geleneksel yöntemlerin uygulandığı zeytin sıkma tesisleri kullanılmaktadır. Her iki yöntemde de zeytinyağı elde etmek mümkündür. Üretimde hiçbir kimyasal işlem uygulanmaz.

Zeytin sıkma tesislerinde elde edilen zeytinyağları, serbest yağ asidi, peroksit sayısı ve duyu analizleri (tat, koku, aroma) vb özelliklerinin natürel yemeklik zeytinyağı özelliklerini taşıması nedeniyle doğrudan tüketime uygun durumda ise natürel zeytinyağı; serbest yağ asidi ve peroksit sayısı natürel yemeklik zeytinyağı özelliklerini taşısa dahi duyu analizleri (tat, koku, aroma) doğrudan tüketim için uygun değilse ham zeytinyağı olarak gruplandırılır.

Bu gruplandırmaya göre ürünün üretim yöntemi güncel olarak yurt içinde Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı Hakkında Tebliğ ve Yurtdışına yapılacak satışlarda Uluslararası ticarete geçerli standartlarına göre tanımlanmaktadır. Zeytinyağı kriterleri ise söz konusu standartlarda mevcut olduğu gibidir ve standartlarda değişiklik oldukça doğal olarak güncel olan standartta tanımlandığı şekilde zeytinyağı sınıflarına karşılık gelecek şekilde sürekli uyumlaştırılacaktır.

Natürel Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen

renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını içeren, doğal haliyle doğrudan tüketime uygun olan zeytinyağıdır.

Natürel Zeytinyağı serbest yağ asitliği derecesine göre kendi içinde sınıflara ayrılır.
Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok % 1 ise natürel Sızma,
Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok % 2 ise natürel Birinci,
Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok % 3,3 ise natürel İkinci olarak isimlendirilir.

Natürel Sızma Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması ve vitaminlerini yoğun olarak bünyesinde taşıyan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen, tadında acılık ve yakıcılık gibi olumlu özellikleri taşıyan ve hiç kusur içermeyen natürel zeytinyağıdır.

Hali hazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Natürel Sızma Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Natürel Birinci Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını, bunun yanı sıra hafif kusurları bünyesinde taşıyan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen natürel zeytinyağıdır.

Hali hazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Natürel Birinci Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Natürel İkinci Zeytinyağı : Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamda sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını, bunun yanı sıra belirgin olabilen bazı kusurları bünyesinde taşıyan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen natürel zeytinyağıdır.

Hali hazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Natürel İkinci Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Ham Zeytinyağı: Serbest yağ asitliği %3.3'ten düşük bile olsa tat, koku ve aroması iyi olmayan, kusur içeren ve bu özellikleri nedeniyle doğrudan tüketime uygun olmayan rafinasyon işlemine tabi tutulması gereken zeytinyağları ham zeytinyağı tanımına girmektedir. Serbest yağ asitliği %3.3'ün üzerinde olan zeytinyağları veya asitliği %3.3'ün altında bile olsa duyu özellikleri yönüyle doğrudan tüketime uygun olmayan zeytinyağları, doğal yapısında değişikliğe neden olmayacak metotlarla rafine edilerek yenilebilir duruma getirilir.

Hali hazırdaki uygulamalar doğrultusunda, Ham Zeytinyağının yurt için satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına şu anda ham zeytinyağı dışsatımı yasaktır.

Rafine Zeytinyağı: Yüksek asitli, istenmeyen tat ve kokuda olan ham zeytinyağları, fiziksel rafinasyon işleminden geçirilir. Öncelikle renk açma (ağartma) işlemine ve daha sonra koku giderme (deodorizasyon) işlemine tabi tutularak, vakum altında 220-2400C de su buharı distilasyonu yoluyla koku veren maddeler ve asitliği giderilir. Elde edilen yağ asitliği en çok % 0,3; tadı ve kokusu hafif, sarının değişik tonlarında rengi olan rafine zeytinyağıdır. Rafinasyon sırasında hiç bir yabancı madde eklenmez.

Hali hazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Rafine Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Riviera Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile natürel zeytinyağlarının belli oranlarda karıştırılmasıyla elde edilen, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine özgü tat ve kokuda olan, serbest yağ asitliği en çok % 1,5 olan zeytinyağıdır. Karışımında kullanılan natürel zeytinyağının tadı ve rengi nitelikli, hoş a giden ve aromalı Riviera zeytinyağı üretiminde önemli rol oynar.

Hali hazırdaki uygulamalar doğrultusunda; Riviera Zeytinyağının yurt içi satışlarda esas alınacak yapısal özellikleri halihazırda Türk Gıda Kodeksine göre tanımlanmaktadır. Yurt dışına yapılacak satışlarda Uluslar arası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmaktadır.

Organik Natürel Zeytinyağı: Geleneksel natürel zeytinyağı üretiminin dışında, organik kabul edilmeyen hiçbir tarım ilacı, hormon, gübre kullanılmaksızın sadece organik tarım yöntemleri uygulanan alanlarda organik zeytinyağı (ekolojik, biyolojik zeytinyağı olarak da isimlendirilmektedir) adıyla üretilen zeytinyağıdır. Halihazır organik tarımla ilgili ulusal ve uluslar arası yönetmelik hükümlerine uygun olarak yapılan üretimde, üretim yapılan alan bir sertifikalandırma kuruluşu tarafından 3 yıl izlenir. Bu süre içinde kesinlikle organik ürün listesinde yer almayan tarım ilacı, hormon, gübre kullanımına izin verilmez. Bu sürecin sonunda hasattan yağ elde edilmesine kadar geçen evreler vs. ile zeytinyağının depolanması ve ambalajlanması aşamalarında da üretim bir sertifikalandırma kuruluşu tarafından izlenir ve ürüne organik sertifikası verilir.

Sertifikalandırma kuruluşuna ait bilgiler ve ürüne ait sertifika numarası ambalaj üzerinde beyan edilerek ürünün tanımlanması gerekmektedir Genel eğilim organik natürel sızma zeytinyağı üretim yönündedir ancak yağ kalite özellikleri gözetilerek Organik Natürel Birinci Zeytinyağı ve Organik Natürel İkinci Zeytinyağı üretimi de yapılabilir. Üretimi yapılan tüm Organik Natürel Zeytinyağlarının kalite ve saflık kriterleri kendi sınıfının kriterlerine uygunluk göstermektedir.

Ayırt Edici Özelliği : Memecik çeşidi zeytinlerinden elde edilen koyu yeşilimsi-sarı renkli ve kuvvetli meyve kokuludur. Erken hasatta bu yoğun meyve tadı ve acılığı daha fazla hissedilir. Güney Ege Bölgesinde yetiştirilen Memecik çeşidinin optimum yetiştiricilik ve zeytinyağına işleme şartlarında Ayvalık çeşidinden sonra kimyasal ve duyu sal özellikler bakımından ikinci sırada bir yağ verdiği görülmüştür. Ayrıca araştırmalarda, ayvalık ve Memecik çeşitlerinden elde edilen zeytinyağlarında söz konusu bölge içerisinde herhangi bir yöre veya alan için ayırt edici özellikte duyu sal bir farklılık (kıvam, tat ve koku) olmadığı da gösterilmiştir. Hasat Genellikle Aralık-Ocak ayında başlar ve yıllara göre değişmekle birlikte Nisan sonuna kadar sürer.

Bölge zeytinlerinden elde edilen zeytinyağı içeriğinde yer alan komponentler uluslar arası standartlara uygunluğu sağlamaktadır. Zeytinyağlarının oksidasyona dayanıklılığı Edremit-Körfez Bölgesi zeytinyağlarına göre daha azdır ve bunun sonucu olarak uzun sürede peroksit

sayısı artış göstermektedir. Depolama koşullarında 24 ay standartlara uygunluk gösterir ancak uygun olmayan koşullarda bu süre daha kısa olabilmektedir.

Denetim: "Güney Ege Zeytinyağları" adıyla tescil başvurusu yapılan coğrafi işaretin; 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde söz konusu ürünün üretimi, işlenmesi, pazarlanması, tescilli menşe işaretinin kullanım biçimi, ürünün üzerinde belirtilmesi, etiketleme şekilleri ile yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu; S.S.TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Koop. Birliği tarafından oluşturulacak olan "Üst Denetim Kurulu" ile coğrafi işaretin tescil kapsamındaki il ve ilçelerde bulunan üretici kuruluşları ve bağımsız kamusal kuruluşlardan oluşan "Teknik Alt Denetim Kurulu" tarafından gerçekleştirilir.

Üst Denetim Kurulu : Başvuru sahibi S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'nin atayacağı bir başkan ve üç üye ile T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığınca (İzmir) Tarım İl Müdürlüğü'nün ilgili biriminden, Zeytincilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nden atanacak birer üye, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi tarafından ilgili bölümünden atanacak bir üye, İzmir, Aydın ve Muğla Ticaret Borsası, Ticaret Odası ve Ziraat Odaları'nın atayacağı birer üyeden oluşur. Üst Denetim Kurulunun çalışma usul ve esasları kurul tarafından belirlenir.

Üst Denetim Kurulu'nun Görevleri :

- a) 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuatta belirtilen denetim görevlerini yerine getirmek.
- b) Başvuru sahibi Birliğin bölge zeytinyağlarının coğrafi işaret altında korunması ve kontrolü ile ilgili konularda faaliyette bulunmak ve bu konuda danışmanlık yapmak.
- c) Bölge zeytinyağı üretimi konusunda zeytin üretim alanları, zeytin sıkma tesisleri, dolum ve paketleme, depolama tesisleri ve işleyişleri hakkında bir veri tabanı oluşturmak.
- d) Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip olanların üretimi ve bölge içi satın alma miktarlarının Teknik Alt Denetim Kurulu raporlarına göre takibini ve kontrolünü yapmak.
- e) Teknik Alt Denetim Kurullarının oluşumunu sağlamak, faaliyetlerini yönlendirmek ve yardımcı olmak.
- f) Coğrafi İşaretin kullanımı ve denetimi için yapılacak her türlü giderin karşılanması için alınacak ücretlerin tutarını belirlemek.
- g) Tescilli coğrafi işareti kullanım hakkına sahip olacakları belirlemek.
- h) Teknik Alt Denetim Kurulları'nın aldığı kararlara yapılan itirazları değerlendirmek ve organoleptik teste itiraz edilmesi durumunda Uluslararası Zeytinyağı Konseyi standartlarına göre akredite edilmiş bir laboratuvarla olmak üzere farklı bir laboratuvar ve panele kontrol testi yaptırarak nihai kararı vermek.
- ı) Coğrafi işaretin korunması için gerekli hukuki önlemleri almak.

Teknik Alt Denetim Kurulları : Kurulların Oluşumu: Üst Denetim Kuruluna bağlı olup, konu uzmanlarından oluşur. Teknik alt denetim kurulu merkezleri esas olarak Küçük Menderes (Bayındır) Aydın ve Milas'tır. Yörelere itibarıyla Üst Denetim Kurulunca, üretim yoğunluğu ve kontrol etkinliği açısından uygun görülen aşağıda yazılı yerlerde ve gerek görülen yerlerde Teknik Alt Denetim Kurulu merkezleri oluşturulur.

- a) Küçük Menderes – Bayındır Teknik Alt Denetim Kurulu: Merkezi Bayındır olmak üzere S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne bağlı Tire, Ödemiş, Selçuk, Tepeköy, Kuşadası, Yarımada'da kurulu bulunan Tarım Satış Kooperatiflerinden, bu ilçelerin varsa Ziraat Odası, Ticaret Odası, Sanayi Odası ve Ticaret Borsalarından, T.C. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden ve varsa bölgede kurulu ve zeytincilik alanında faaliyet gösteren sivil toplum örgütlerinden birer uzman üyeden oluşur.

b) Aydın Teknik Alt Denetim Kurulu: Merkezi Aydın olmak üzere S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne bağlı Erbeyli, Koçarlı, Sultanhisar, Bozdoğan, Dalama, Ortaklar, Germencik, Horsunlu, Söke ve Köşk'te kurulu olan Tarım Satış Kooperatiflerinden, adı geçen il ve ilçelerin varsa Ziraat Odası, Ticaret Odası, Sanayi Odası ve Ticaret Borsalarından, T.C. Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden ve varsa bölgede kurulu ve zeytincilik alanında faaliyet gösteren sivil toplum örgütlerinden birer uzman üyeden oluşur.

c) Milas Teknik Alt Denetim Kurulu: Merkezi Milas olmak üzere, S.S. TARİŞ Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği'ne bağlı Çine ve Fethiye'de kurulu Tarım Satış Kooperatiflerinden, Muğla, Bodrum ve Marmaris varsa Ziraat Odası, Ticaret Odası, Sanayi Odası ve Ticaret Borsalarından, T.C. Tarım ve Köyışleri Bakanlığı Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden ve varsa bölgede kurulu ve zeytincilik alanında faaliyet gösteren sivil toplum örgütlerinden birer uzman üyeden oluşur.

Yukarıdaki bentlerde yazılı Teknik Alt Denetim Kurulları kendi yörelerindeki zeytinyağı üretimini, alım ve satımını kontrol etmek üzere, her kurul kendi temsilci üyeleri arasında 3 yıllığına bir başkan, bir başkan yardımcısı ve genel sekreter temsilci üye seçer ve aşağıda yazılı faaliyetleri yürütmek üzere kendi yöresi içinde görev bölümü yaparak Denetim Komiteleri oluşturulabilir. Zorunlu hallerde görevleri değişen kurul üyeleri yerine ilgili kurumun belirleyeceği üye göreve devam eder.

Teknik Alt Denetim Kurulları'nın Görevleri:

Teknik Alt Denetim Kurulları'nın her biri kendi denetim bölgeleri içindeki zeytinyağı üretimini miktar ve kalite kontrol olmak üzere iki açıdan denetler.

Miktar Kontrolü :

a) Koruma ve kontrol altında tutulan bölgede zeytinlik mevkileri itibarıyla dekar başına üretilen zeytin ve zeytinyağı miktarlarının tespiti, ürünün var yılı, yok yılı istatistik bilgileri toplamak ve bu konuda veri tabanı oluşturmak,

b) Zeytin üretim alanları ile ilgili arazi sertifikasyonu çalışmaları yapmak,

c) Bölge dahilinde üretim yapan ve coğrafi işaret kullanım hakkını elde etmek isteyen kuruluşların tekliflerini değerlendirmek ve bu konudaki görüşlerini Üst Denetim Kurulu'na bildirmek,

d) Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kuruluşların üretim, depolama ve kapasite ile ilgili firma beyanlarını almak ve alım satım miktarlarının verilmiş olan beyannamelerine uygun olup, olmadığını talep ve kontrol etmek.

e) Üst denetim kurulunun devrettiği yetkileri kendi bölgeleri ile sınırlı olmak kaydıyla kullanmak.

Kalite Kontrolü:

a) Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kuruluşların üretim ve dolum tesislerinin, yukarıda açıklanan üretim tekniğine ve üretilen zeytinyağlarının yürürlükte olan ulusal ve uluslararası kalite kriterlerine uygun olup olmadığını kontrol etmek,

b) Üretilen zeytinyağlarının, Organoleptik (duyusal) ve kimyasal analizlerini yapmak, bunun için belirli ve belirli olmayan zamanlarda kontrol numuneleri almak suretiyle kalite kontrolünü sağlamak,

c) Tescil başvurusu yapılmış olan menşe işaretinin (logonun) ambalaj türüne veya yerine göre uygun kullanımını denetlemektir.

Kontrol Numunesi Alımı İçin Şartlar:

Numune alımı konusunda geçerli mevzuatlara/standartlara bağlı kalınmalıdır. Kontrolde söz konusu partiyi temsil edecek şekilde monte numune hazırlanmalıdır. Monte numuneden 1 lt'lik şişeler halinde 4 adet şahit numune hazırlanmalıdır. Teknik Alt Denetim Kurulu tarafından alınan numunelerin, "Kuruluş Adı, Yağın Cinsi, Miktarı, Üretim Yeri, Üretim Şekli" bilgileri kayıt altına alınmalı, fakat numuneler analiz edilecek laboratuara kodlu olarak gönderilmelidir. Numuneler üzerine kod numarası, yağın cinsi, miktarı, üretim yeri ve üretim şekline ilişkin bilgileri gösteren bir etiket konulmalıdır. 4 adet numunenin 2 adedinden biri analiz yapılmak, diğeri saklanmak üzere analizi yapacak yetkili laboratuara verilmeli, kalan 2 adetten 1 adedi denetimi veren kuruluştaki bırakılmalı ve 1 adedi Teknik Denetim Alt Kurulu'na verilmelidir.

Analiz Raporu: Laboratuarda analizi takiben hazırlanan rapor Teknik Alt Denetim Kuruluna iletilecektir.

Coğrafi İşaret Kullanım Biçimine İlişkin Kılavuz:

İşbu kullanım kılavuzunda biçimi ve kullanım şekli detaylı olarak açıklanan coğrafi işarete ilişkin logo, "Güney Ege Zeytinyağları" menşe işaretini 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ile ilgili mevzuat uyarınca kullanım hakkına sahip üreticilerin yurtiçi ve yurtdışında tüketiciler arasında ürünlerinin farklılığının anlaşılmasına olanak verir.

Coğrafi işaret tescili, coğrafi ismi hususi bir şartlar bütününe bağlamaktadır. Üst Denetim ve Alt Teknik Denetim Kurulları tarafından organize edilen kontroller menşe tayini ve şartnamelere uyumu garanti ederek tüketicinin korunmasını temin etmektedir.

Bu logonun varlığı tüm tüketiciler için, ürünün özel tabiatının coğrafi menşesinde saklı olduğuna dair, hakiki bir garantidir. Bu nedenle, ürünler daha fazla güven uyandıracaktır.

Logo, üreticilere bir pazarlama aracı temin etmektedir. Logo, ürünlerin ambalaj ve etiketlerinin üzerine konabilecek ve aynı zamanda reklamlarda kullanılabilecektir.

Bu grafiksel kılavuz, coğrafi işareti kullanım hakkına sahip kişi ve kuruluşlara coğrafi işaretin kullanımı ve röprodüksiyonunu yaparken gereken kurallara uyulmasına yönelik bir rehber olması için hazırlanmıştır.

G ve E harflerinin iç içe geçmiş halinin grafiksel bir temsili Güney Ege Zeytinyağları ibaresi ile birlikte logolarda yer alması, temsil edilen ürünlerin menşe ve coğrafi kökenlerine bir referans olması için dahil edilmiştir.

1 - Referans Renkleri :

Söz konusu logo, ambalaj ve etiketlerin üzerinde kullanıldığında, ya doğrudan renkleri Yeşil, Kırmızı (Yeşil üzerine kırmızı) veya Siyah, Beyaz 4 renkli bir süreç kullanılarak, renkli veya siyah-beyaz olarak gösterilmelidir.

2 - Logo Pantonları : Yeşil: Pantone 367 CVC, Kırmızı: Pantone Red 032 CVC, siyah metin

Dört-renkli Süreçle Logo: Dört-renkli süreçte bir logo en yaygın tatbik etme seçeneği olacaktır.

Yeşil: % 53 cyan + % 78 yellow, Kırmızı: % 99 yellow + % 87 magenta, Siyah metin

Tek-renkli Logolar: Bazı ürünlerin ambalaj veya etiketlerin üzerindeki basılı renklerin logoların referans renklerinden tamamen farklıysa uygun olan iki yaklaşım vardır.

Pozitif logo : Ambalaj veya etiketin arka plan rengi açık ise logoyu, ambalaj veya etiket üzerindeki ek koyu basılı rengi kullanarak, pozitif formatta kullanılır.

Negatif logo: Ambalaj veya etiketın arka plan rengi koyu ise logo, ambalaj veya etiketın arka plan rengini kullanarak, negatif formatta kullanılır.

Arka Plan Renkleriyle Kontrast: Logo okunmasını zorlaştıracak şekilde, renkli arka planlar üzerinde renkli olarak kullanılmışsa, arka plan renkleriyle kontrastını arttırmak için logonun çevresinde sınırlarını tayin eden bir dış çerçeve kullanılır.

Tipografi: Sözcükler için Times Roman büyük harfleri kullanılır. Sadece sözcükler kullanılıyorsa harf boyutu küçültme boyutlarıyla ilgili normlara uygun olarak küçültülür.

Dil: İhtiyaca göre seçilecek dil versiyonu veya versiyonları serbestçe kullanılabilir.

Küçültme Boyutları:

Ambalaj üzerinde: Logoların farklı tipte ambalaj ve etiketler üzerinde kullanımı küçültmeyi gerekli kılıyorsa şart koşulan asgari boyut 15 mm. çapındadır.

Basılı medyada (Basın, broşürler vs.): Bu özel kullanım için şart koşulan asgari boyut 25 mm. çapındadır.

Logonun Ambalaj ve Etiketlerde Yer Alması: Logonun kullanımı, üzerinde kullanıldıkları ürünlere özel bir değer vermesine ve onların diğerlerinin arasından göze çarpmasına yaramaktadır. Bu nedenle logoların en etkin kullanımı, daha görünür olacakları ve dolayısıyla tüketiciler tarafından daha kolay ve hızlıca fark edilecekleri için, renkli şekilde olmasıdır.

Logonun tek bir renk kullanarak veya negatif olarak kullanımı sadece teknik zorlukların renkli olarak kullanımlarını imkansız kıldığı durumlarda önerilmektedir.

Spesifik Kullanım:

Medyada: Reklam amaçlarıyla (basın kampanyaları, dergiler, posterler, TV, audio-visüel medya, doğrudan pazarlama vs.) olan logolar mutlaka renkli gösterilmelidir.

Diğer Kullanımlar: Logo, araçlar veya dükkan vitrinleri vs. gibi, diğer dekorlarda kullanıldığında yukarıdaki renk kullanımı için ana hatlara mümkün olduğu kadar uyulmalıdır.