

No: 1622 – Mahreç İşareti

KARAMÜRSEL SAMANLI ZEYTİNİ

Tescil Ettiren

KARAMÜRSEL İLÇE TARIM VE ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.01.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 05.08.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1622
Tescil Tarihi	: 05.08.2024
Başvuru No	: C2021/023
Başvuru Tarihi	: 21.01.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Karamürsel Samanlı Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: 4 Temmuz Mah. Fatih Sultan Mehmet Bul. 41500 Karamürsel KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: Kocaeli ili Karamürsel ilçesi
Kullanım Biçimi	: Karamürsel Samanlı Zeytini ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Karamürsel Samanlı Zeytini ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karamürsel Samanlı Zeytini; Karamürsel ilçesinde yetişen Oleaceae familyasına ait Samanlı (*Olea europaea* L.) çeşidi zeytinden elde edilen ve erken olgunlaşan sofralık zeytindir. Piyasaya, salamura yeşil ve siyah zeytin ile kuru sele siyah zeytin olmak üç şekilde sunulur.

Karamürsel Samanlı Zeytininin 1 kg'daki dane sayısı ortalama 250 olup Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre 230 - 260 adet / kg (L) sınıfında yer alır.

Karamürsel Samanlı Zeytini yuvarlak ve ince kabuklu (0,2 - 0,4 mm) olup yüksek yağ içeriğine (> % 22) ve yüksek meyve et oranına (yaklaşık % 79 - 85) sahiptir.

Karamürsel ilçesinin iklimi, Akdeniz iklimi ve Karadeniz iklimi arasında geçiş özelliği gösterir. Yazları sıcak ve az yağışlı, kışları ise ılıman ve bol yağışlıdır. Bu durum zeytin yetiştiriciliği için ideal koşulları sağlar.

Karamürsel Samanlı Zeytininin ayırt edici özellikleri; kabuğunun ince olması, çekirdeğinin küçük ve et kısmının fazla olması, erken olgunlaşması ve oleaeuropein oranının (% 6 - 8) düşük olmasıdır. Oleaeuropein içeriği düşük olduğundan kısa sürede tatlanır ve coğrafi sınırdaki "tatlı zeytin" olarak da adlandırılır.

Tüketime hazır haldeki yeşil Karamürsel Samanlı Zeytininin pH'sı 3,8 - 4,3, tuz oranı % 5 - 7 iken siyah Karamürsel Samanlı Zeytininin pH'sı 4,3 - 5, tuz oranı ise % 4 - 8 arasındadır.

Karamürsel Samanlı Zeytinine ait morfolojik, fiziksel ve kimyasal özellikler aşağıdaki tablolarda yer almaktadır.

Tablo 1. Karamürsel Samanlı Zeytini Ağacının Morfolojik Özellikleri

Özellik	
Habitus	Yukarı doğru büyüyen dağınık geniş bir taç şeklindedir.
Periyodisite durumu	Orta kuvvetli
Yoğunluk	Orta
Yaprak şekli	Eliptik
Yaprak uzunluğu	Kısa

Yaprak ucu	Yaprağın ortası geniş olup, sap ve uca doğru daralır. Uç kısmı iğne ile son bulur.
Çekirdek ağırlığı	0,5 - 0,7 g
Çekirdek şekli	Oval
Çekirdek ucu	Yuvarlak
Verim	Orta
Çiçeklenme dönemi	Mart - mayıs
Meyve bağlama dönemi	Haziran - temmuz
Yeşil olum dönemi	Eylül -ekim
Siyah olum dönemi	Ekim -aralık
Üretim şekli	Çelik

Tablo 2. Karamürsel Samanlı Zeytini Meyvesinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellik	
Büyüklik	Orta (3,5 - 4 g)
Şekli	Yuvarlak
Simetri durumu	Boyuna ve enine simetrik
En geniş nokta	Orta kısım
Ucu	İğneli
Meme oluşumu	Yok
Olgun meyve rengi	Koyu mor - siyah
Meyve eti sertliği	Orta
Olgunlaşma durumu	Çok erken (15 - 20 gün)
Meyve et oranı	% 79 - 85
Yüzey	Pürüzlü
Meyve boyu	21 - 23 mm
Meyve eni	19 - 21 mm
Kilogramda tane sayısı	250 - 306 adet / kg
Serbest yağ asitleri (oleik asit cinsinden)	% 0,8 - 1,0
Toplam yağ	Yüksek (> % 22)
Oleurpein (%)	% 6 - 8
Klorofil	9 - 12 mg / 100 g

Tablo 3. ve Tablo 4.'te tatlandırıldıktan sonra tüketime hazır Karamürsel Samanlı Zeytininin meyve etine ait pH ve tuz (%) oranı aşağıda verilmektedir.

Tablo 3. Yeşil Karamürsel Samanlı Zeytininin (Salamura) pH ve tuz miktarı

Özellik	En az	En çok
pH	3,8	4,3
Tuz (%)	% 5	% 7

Tablo 4. Siyah Karamürsel Samanlı Zeytininin (Salamura ve kuru sele) pH ve tuz miktarı

Özellik	En az	En çok
pH	4,3	5
Tuz (%)	% 4	% 8

Karamürsel Samanlı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Karamürsel Samanlı Zeytini üretiminde Samanlı çeşidine ait zeytin fidesi kullanılır ve çelik ile üretim yapılır.

Karamürsel Samanlı Zeytini salamura yeşil ve siyah zeytin ile kuru sele siyah zeytin olarak değerlendirildiğinden, hasat olgunluğu ve hasat dönemi farklılık gösterir. Bu kapsamda meyve rengi, bir diğer ifade ile meyve olgunluk indisi dikkate alınarak, genellikle salamura yeşil zeytine işlenecek zeytinlerin meyvesinin sarımsı yeşil renge ulaştığı eylül - ekim aylarında hasat edilir. Salamura ve kuru sele siyah zeytin olarak işlenecek zeytinlerin meyvesinin koyu mor- siyah renge ulaştığı kasım - aralık aylarında ise siyah zeytin hasadına başlanır. Karamürsel ilçesinde hasat; ekim, kasım ve aralık aylarında yapılır.

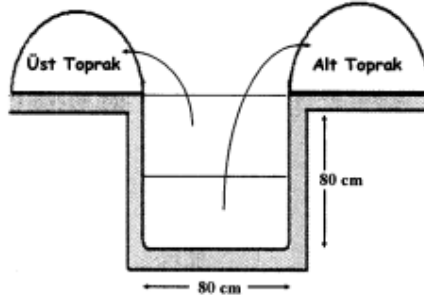
Karamürsel Samanlı Zeytininin üretim aşamalarına aşağıda yer verilmektedir.

Dikim:

Yeni tesis edilecek zeytinliklerde derin işleme ve zorunlu hallerde tesviye, teraslama, drenaj vb. hazırlık işlemleri yapılır. Dikim yapılırken, her ağacın güneş ışığından en üst düzeyde yararlanması gerektiği göz önünde bulundurulur. Dikim aralıkları 5 x 5 m veya 6 x 6 m'dir.

Tüplü fidan dikimi, kasım - nisan ayları arasında yapılır. Ancak hava sıcaklığının düşük olması halinde dikim zamanı, mart - nisan aylarına ertelenebilir. Dikim çukurlarının açılmasında; tam ortasında ve uçlarında kertikler bulunan 1,50 m uzunluğundaki dikim tahtası kullanılır. Dikim tahtası, orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar 80 x 80 cm boyutlarındadır. Çukurun geniş açılması, fidanın hızlı gelişebilmesi bakımından faydalıdır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konulur. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulanır. Fidan dikim çukuruna dikkatli bir şekilde yerleştirilmeden önce üst toprak alta konulur, sonra fidan yerleştirilir. Ardından alt toprak üst kısma yerleştirilerek hava almayacak şekilde ayakla basılır ve can suyu verilerek dikim işlemi tamamlanmış olur.

Fidan çukurları, aşağıdaki şekildeki açılır.



Gübreleme:

Gübreleme, Ağaçların yaş ve verim durumuna göre serpmeye olarak verilen gübre miktarları aşağıda belirtilmektedir.

Fidan ve Verime Yatma Dönemi (g / ağaç)			
	1 - 3 yaş	4 - 6 yaş	Ürün vermeye başlayan fidan
Azot (N)	100	100	400-500
Fosfor (P ₂ O ₃)	100	200	400-500
Potasyum (K ₂ O)	200	250	500
Verim dönemi (g / ağaç)			
	<25 kg ürün	25 - 50 kg ürün	>50 kg ürün
Azot (N)	700 - 800	800 - 900	1000 - 1250
Fosfor (P ₂ O ₃)	600 - 700	700 - 800	800 - 1000
Potasyum (K ₂ O)	500 - 700	750 - 1050	1000 - 1250

Sulama:

Çiçeklenme sonu ile meyve renk dönüşümü aşamaları, zeytin ağaçlarının suya en çok ihtiyaç duyduğu dönemlerdir. Coğrafi sınırdaki yağış miktarı, ağaçların su ihtiyacını karşıladığı için sulamaya ihtiyaç duyulmaz. Ancak kuraklık görülürse nisan, mayıs, haziran ve temmuz aylarında damlama sulama sistemiyle sulama yapılır.

Hasat:

Zeytinde hasat geleneksel olarak el ile yapılır. Sırıkla ve makine ile yapılan hasatta, yeni filizlerle meyve gözleri zarar görebilir. Hasat sırasında ağacın altına bir örtü serilerek zeytinin toprak ile teması önlenir. Toplanan zeytinler plastik kasalara doldurularak meyvelere zarar vermeden kuru ve serin bir yere taşınarak muhafaza edilir.

Depolama işlemi, zeytinlerin yeşil ve siyah olarak işlenme durumuna göre farklılık gösterir. Sofralık olarak değerlendirilecek Karamürsel Samanlı Zeytini 7 - 10 °C sıcaklıkta ve % 80 - 85 nem koşullarında depolanır. Yeme olgunluğu kazanmış Karamürsel Samanlı Zeytini, ambalajlama öncesi yıkanır, boylama ve ayıklama işlemi ile fermentasyon sırasında oluşabilecek yumuşama, renk kayıpları vb. kusurlar giderilir.

İşleme:

Karamürsel Samanlı Zeytini üretimi salamura yeşil ve siyah ile kuru sele siyah sofralık zeytin olacak şekilde gerçekleştirilir. Karamürsel Samanlı Zeytini hazırlanırken TGK Sofralık Zeytin Tebliğine uygun olarak 100 kg zeytin için 87,5 litre su kullanır. Salamura yeşil zeytin için 5 kg, salamura siyah zeytine ise 4 kg tuz konularak zeytinler salamuraya yatırılır. Salamura da bekletme süresi yeşil ve siyah zeytin için sırasıyla 7 ile 15 gündür.

Kuru sele şeklinde üretilen Karamürsel Samanlı Zeytini için ise 50 kg'lık gıdaya uygun çuvalın içerisine 2 kg tuz konulur. Ardından sırasıyla 2 kg siyah zeytin, 1 kg tuz olacak şekilde çuval doldurulur ve sandıklarının üzerine koyularak acı suyun zeytinden uzaklaştırılması sağlanır. 2 günde bir çuvallar zeytin ve tuzun karışması için test düz edilir ve biriken acı su uzaklaştırılır. 15. gün sonunda çuval içerisindeki tuzlar zeytinden uzaklaştırılır ve gıdaya temasa uygun 1 kg ve 5 kg'lık plastik veya cam kavanozlarda, 5 - 10 °C sıcaklıkta ve % 85 - 90 bağıl nemde 1 yıl muhafaza edilebilir. Nihai tüketiciye 1 kg'lık ambalajlarda veya dökme olarak satışa sunulur.

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

Karamürsel Samanlı Zeytininin geçmişi eskiye dayanır. Karamürsel ilçesinin mutfak kültüründe ve tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Karamürsel Samanlı Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün koordinasyonunda; Karamürsel Ziraat Odası ile Karamürsel İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nden konuda uzman 3 kişinin katılımıyla oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak eylül - aralık aylarında yılda bir defa, ayrıca gerek görülmesi veya şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan zeytin çeşidinin uygunluğu.
- Özellikle hasat, işleme, ambalajlama ve muhafaza koşulları bakımından üretim metoduna uygunluk.
- Özellikle pH ve tuz değerleri olmak üzere, ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Karamürsel Samanlı Zeytini 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.