

No: 88 – Menş e Adı

AYVALIK ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
AYVALIK TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 08.06.2007 tarih ve 26546 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 18.03.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değ iş iklik İlanı:

02.05.2024 tarih ve 172 sayılı Bülten

Tescil No	: 88
Tescil Tarihi	: 11.06.2007
Başvuru No	: C2004/003
Başvuru Tarihi	: 18.03.2004
Coğrafi İşaretin Adı	: Ayvalık Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ayvalık Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Fevzipaşa Mah. Gümrük Cd. Eski Ptt Sk. No:10 Ayvalık BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Ayvalık ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ayvalık Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen hologram ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Her hologram üstünde farklı seri numarası bulunur. Hologram ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, mühürlü zeytinyağı tanklarında aşağıdaki logo kullanılır.

Hologram Arka Plan



Hologram Ön Plan



Hologram Görünümü



Logo



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ayvalık Zeytinyağı, Balıkesir ili Ayvalık ilçesinde yetişen, erken hasat veya olgun hasat döneminde toplanan Ayvalık çeşidi zeytinlerden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Ayvalık Zeytinyağının ayırt edici özelliklerini, coğrafi sınır toprağının mineral yapısının klorofil ile buluşan elverişli fotosentezi, Madra ve Kaz Dağları ile yaratılan hava akımları ve olgunlaşma devresi sırasında kıvam yoğunluğunu mümkün kılan iklim özellikleridir. Bu sayede; don ve kırağı benzeri olumsuzluklar engellenmekte, zeytinyağının duyuşal ve kimyasal karakteristikleri açısından ayırt edici özellikleri oluşmaktadır.

Yörenin, zeytincilikte istenmeyen hakim kuzey rüzgârlarından doğal rüzgâr kıran konumuyla koruyan Madra Dağlarıyla çevrilmesi, Kuzey Ege Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, en kurak yıllarda dahi bölge zeytinlerin kuraklıktan zarar görmesine engel olur.

Ayvalık bölgesi toprak yapısının, zeytincilik literatüründe gösterildiği gibi, zeytin tarımına en elverişli kompozisyonda, kumlu-tınlı-kireçli Akdeniz toprağı karakterinde olması, pH seviyesinin zeytin yetiştiriciliğine uygunluğu (genellikle nötr karakterde), yörenin çevredeki dağların zengin orman veya bitki örtüsünden ve Marmara bölgesi ikliminden etkilenerek aylara göre en uygun miktarda ve dengeli yağmur rejimine sahip olması gibi unsurlar, Ayvalık Zeytinyağının ayırt edici özelliklerinin belirleyici nedenleridir.

Ayvalık Zeytinyağının üretiminde kullanılan zeytininin meyvesi silindirik yapıda ve orta büyüklüktedir. %85 et oranı ile %25 yağ oranı içerir. Çekirdek büyüklüğü orta ve silindirik şekildedir.

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

Özellik	Değer
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	≤ 0,8
Peroksit değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 18
Ultraviyole ışığında özgül soğurma	
K 232	≤ 2,5
K 270	≤ 0,22
Delta E	≤ 0,01

Tablo 2: Ayvalık Zeytinyağı Yağ Asitleri ve Sterol Kompozisyonu

Yağ asitleri kompozisyonu	Değer (%)	Sterol kompozisyonu	Değer (%)
Palmitik asit	13,21 - 14,35	Kampesterol	3,47 - 3,66
Palmitoloik asit	0,471 - 0,61	Stigmasterol	0,14 - 0,32
Stearik asit	2,79 - 2,81	Klerosterol	0,083 - 0,97
Oleik asit	70,42 - 72,42	β -sitosterol	77,6 - 76,91
Linoleik asit	10,27 - 11,00	Δ^5 -avenasterol	18,40 - 18,59
Linolenik asit	0,69 - 0,73	Toplam β -sitosterol	95,9 - 96,41
		Toplam sitosterol (mg/kg)	2446,6 - 2638,4

Tablo 3: Ayvalık Zeytinyağı Fenolik Bileşenler

Fenolik bileşenler	Değer (%)	Fenolik bileşenler	Değer (%)
Hidroksitrizol	10,23 - 13,28	p-kumarik asit	0,60 - 0,62
Trizol	5,52 - 9,13	Apigenin	0,82 - 0,90
Ferulik Asit	0,22 - 0,31	Luteolin	1,13 - 2,16

Duyusal Özellikler:

Ayvalık Zeytinyağındaki meyvemsi aromalar taze çimen, enginar, çağla badem, yeşil domates, yeşil elma, yeşil erik aromalarıdır. En genel meyvemsi özelliği yeşil çimen ve enginardır. Meyvemsi, genel olarak > 0 hafif şiddette veya $\leq 5,0-5,5$ gibi orta şiddette yer alır.

Acılık ve yakıcılık genelde hafif ve orta şiddette, erken hasat yağlarda ise yüksek şiddette hissedilebilmektedir. Kimyasal özellikleri sonucu natürel sızma zeytinyağı karakterinde olan numune duyusal analizinde, hiç negatif özellik içermeyen, meyvemsi aromalarından en az birinin hissedildiği, pozitif özellikler olan meyvemsi, acılık ve yakıcılık özelliklerinin her birinin medyan değeri ≥ 1 ve bu üç pozitif özelliklerinin medyan değerleri toplamı ≥ 5 'tir.

Üretim Metodu:

Ayvalık Zeytinyağı Ayvalık çeşidi zeytinler kullanılarak üretilir. Toprak ile temas etmeden ve zeytine zarar vermeyecek metotlar ile hasat edilen zeytinler, üründe herhangi bir sorun oluşmaması için kasalarda taşınarak aynı gün içerisinde sıkım tesisine getirilir ve sıkımı sağlanır. Ayvalık Zeytinyağının üretimi geleneksel yöntem veya kontinü sistemi ile sağlanır.

Geleneksel Yöntem:

Sulu baskı ve çelik baskı olarak iki farklı şekilde yapılır. İki yöntem de ezme (parçalama), presleme (sıkma) ve ayrıştırma (kara suyundan ayrıştırma) olmak üzere üç temel işlemden oluşur. İkisinin de özünde granit taş değirmenlerde zeytin tanesinin ezilip, baskı altında preslenerek hamurdan karasu ve zeytinyağının çıkarılması, daha sonra da dinlenme havuzlarında yağ ile kara suyun yoğunluk farkı ile ayrılması esasına dayanır.

Kontinü Sistem:

Bir dizi makine ile kapalı bir sistemden oluşur. Bu sistem, iki fazlı üretim prosesi olarak çalışır. Zeytinin, üfleme fanı vasıtası ile yabancı maddelerden arınması, yıkama ünitesinde temiz su ile yıkanarak, metal kırıcılarda kırılması, malaksörde yoğrulduktan sonra dekantörlerde katı-sıvı fazlarına ayrılması ve seperatörlere gelen sıvı fazın santirfüj sistemiyle zeytinyağının ve atık suyun ayrılması esasına dayanır.

Kontinü sistemde, yabancı maddelerinden arındırılan ve temizliği kontrol altında olan suda yıkanan zeytinler kapalı sistemde helezonlar vasıtası ile metal kırıcıya gelir. Hamur kıvamına gelen zeytin malaksöre geçerek yoğurma işlemi gerçekleşir. Malaksörde hamurun sıcaklığı ve yoğurma süresi kontrol altında olmalı, hamur sıcaklığı $35\text{ }^{\circ}\text{C}$ 'yi, yoğurmanın süresi ise 1 saati geçmemelidir.

Depolama:

Üretilen zeytinyağı, kalitesinin en iyi şekilde korunması ve muhafaza edilmesi amacı ile paslanmaz çelikten imal edilmiş, kapalı tanklarda, ısıya maruz kalmayacak bir ortamda depolanmalıdır. Ortam sıcaklığı 25 °C'nin üzerine çıkmayacak şekilde kontrol altında tutulmalıdır.

Ambalajlama:

Ayvalık Ticaret Odası Duyusal Analiz Laboratuvarı tarafından yapılan analizleri uygun bulunan ürünlerin, filtrelili veya filtrelenmeden cam ve teneke ambalajlarda istenilen ölçüde dolumu yapılır.

Tüm ambalaj boyutlarında seri numaralı Ayvalık Zeytinyağı hologramını yapıştırarak taşımak zorundadır.

Denetleme:

Denetimler, Ayvalık Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Ayvalık Ticaret Odası, Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ayvalık Belediyesi Zabıta Amirliğinden ürün konusunda uzman en az birer kişinin katılımı ile oluşturulan ve en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Yapılan denetimlerde, en az 4 adet 250 ml natürel sızma zeytinyağı numunesi, firma sahibinin onayladığı tutanak ile teslim alınarak gerekli analizler yapılır.

Denetimler yılda 2 defa düzenli olarak yapılır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine numune alınarak her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler ve gerekli belgeler aşağıdaki gibidir.

- Üretimde kullanılan Ayvalık çeşidi zeytinin coğrafi sınırdaki yetiştiğini gösteren Ayvalık İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden alınmış çiftçi kayıt belgesi,
- Zeytinin sıklığı fabrikayı ve zeytinyağı miktarını gösteren müstahsil makbuzu ve tasiriye faturası,
- Fason dolum yaptırılmış ise fason dolum sözleşmesi,
- Dolumun yapılan yerin işletme kayıt belgesi ile etiket üzerinde yer alan işletme kayıt numarasının tutarlılığı,
- Üretim metoduna uygunluk,
- Natürel sızma yağ kriterleri, meyvemsilik, acılık ve yakıcılık kriterlerine uygunluğu
- Ayvalık Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu,
- Ayvalık Zeytinyağı coğrafi işaret hologram 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.