

No: 158 – Mahreç İşareti

NİZİP ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
NİZİP TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 03.09.2011 tarih ve 28043 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 18.08.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Değişiklik İlanı:

15.08.2024 tarih ve 179 sayılı Bülten

Tescil No	: 158
Tescil Tarihi	: 05.06.2012
Başvuru No	: C2009/019
Başvuru Tarihi	: 18.08.2009
Coğrafi İşaretin Adı	: Nizip Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Nizip Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: İstasyon Mah. İstasyon Cad. No: 2 Nizip GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Nizip Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Nizip Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Nizip Zeytinyağı; Nizip Yağlık çeşidinin olgun meyvelerinden mekanik yolla Gaziantep ilinde üretilen natürel sızma zeytinyağıdır. Oda sıcaklığında sıvı olup rengi berrak yeşilden sarıya kadar değişir.

Nizip Yağlık çeşidinin orijini Gaziantep ilinin Nizip ilçesi olup coğrafi sınırdaki yaygın olarak yetiştirilir. Üretimde kullanılan Nizip Yağlık çeşidi, ortalama 15-17 mm eninde, 19-20 mm boyunda, 2-4 meyve eti/çekirdek oranına sahip ve en az %25 yağ oranına sahip olmalıdır.

Nizip Zeytinyağının kimyasal özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Nizip Zeytinyağının kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Peroksit değeri	En fazla 16,3 meq aktif oksijen/kg yağ
Serbest yağ asidi (oleik asit cinsinden)	En fazla % 0,8
Özgül soğurma	K232: 1,61-2,26 nm K270: 0,08-0,22 nm
Toplam fenolik madde içeriği	En az 100 mg/kg

Nizip Zeytinyağının yağ asitleri kompozisyonuna aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 2. Nizip Zeytinyağının yağ asitleri kompozisyonu

Yağ asidi	Değer (%)
Miristik asit (C14:0)	0,00-0,03
Palmitik asit (C16:0)	13,7-16,94
Palmitoleik asit (C16:1)	0,73-1,98
Stearik asit (C18:0)	3,48-4,5
Oleik asit (C18:1)	63,03-70,7
Linoleik asit (C18:2)	8,07-14,19
Linolenik asit (C18:3)	0,34-1,00

Margarik asit (C17:0)	0,1-0,26
Margoleik asit (C17:1)	0,12-0,22
Araşidik asit (C20:0)	0,43-0,60
Gadoleik asit (C20:1)	0,1-0,27
Behenik asit (C22:0)	0,01-0,20
Lignoserik asit (C24:0)	0,01-0,20

Nizip Zeytinyağının duysal özellik bakımından meyvemsilik medyanı yüksek olup meyvemsilik bakımından yeşil özelliğe sahiptir.

Nizip Zeytinyağının organoleptik özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 3. Nizip Zeytinyağının organoleptik özellikleri

Meyvemsilik medyanı	6,30-6,50
Acılık medyanı	4,30-4,60
Yakıcılık medyanı	5,50-5,60
Kusurların medyanı	0

Coğrafi sınırdan uzun bir geçmişe sahip olan Nizip Zeytinyağı, Gaziantep ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Nizip Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdan temin edilen Nizip Yağlık çeşidi zeytin kullanılır.

Nizip Zeytinyağı, iki fazlı sisteme sahip tesislerde üretilir. Çiftçilerden gelen tane zeytin yıkamaya tabi tutularak temizlenir. Yıkanan zeytin, kırma makinesinde kırılarak 25 °C - 40 °C arasında ısıtılmak üzere malaksöre gönderilir. Burada ısınan ve yağını bırakan zeytin dekantöre gönderilerek yağ ve sulu prinaya ayrılır.

Zeytinlerin hasadı

Zeytinlerin hasadı genellikle kasım ayında başlar şubat ayının ilk haftasına kadar sürer. Zeytinler, hasar almayacak ve toprakla temas etmeyecek şekilde makine veya elle hasat edilmelidir.

Zeytinlerin taşınması

Toplanan zeytinler büyüklüğü ve delikleri amaca göre belirlenmiş gıda ile temasa uygun plastik kasalarda taşınmalıdır. Fabrikaya ulaşan zeytinler en fazla 36 saat içinde işlenmelidir. Bekletilme mecburiyetinin doğduğu durumlarda zeytinler, genellikle 20-30 cm yüksekliğindeki yığınlar şeklinde iyi havalandırılmış serin depolarda saklanmalıdır.

Zeytinlerin temizlenmesi

Dal, yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılması amacıyla uygulanır. Özellikle yağ kalitesi ve kullanılan ekipmanın güvenliği açısından zeytinlerin yıkanması önemlidir. Zeytinin fazla miktarda yaprak içermesi, özellikle metal kırıcıların kullanılması durumunda yağın yeşil renginin artmasına ve duysal özellik bakımından istenmeyen sonuçların oluşmasına neden olmaktadır.

Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi

Ezme işlemi, mezokarp kısmında yer alan hücre çeperlerinin fiziksel yolla hasara uğratılmasıyla mikromoleküller yapıdaki yağ taneciklerinin birleştirilerek katı-sıvı faz ayrımına uygun akışkan bir form kazanması amacıyla uygulanır. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli, çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir.

Zeytin hamurunun yoğurulması (Malaksasyon)

Bu işlemin amacı, kırma ve ezme işlemiyle elde edilen zeytin hamurunun, katı-sıvı faz ayrımı işlemine hazırlanmasıdır. Malaksasyon işleminde, yağ taneciklerinin devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturması ve yağ-su emülsiyonunu kırarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır. Malaksasyon işleminin

etkinliği, zeytin hamurunun reolojik özelliklerine ve işlem koşullarına (sıcaklık-süre) bağlıdır. Malaksasyon işlemi ortalama 25 °C - 40 °C'de 40-60 dk. süreyle yapılır.

Zeytinyağı ekstraksiyonu

Ekstraksiyon, sürekli (kontinü) sistem kullanılarak gerçekleştirilir. Zeytin hamurundaki sıvı fazın katı fazdan, yüksek hızla dönen yatay santrifüjler (dekantör) yardımıyla alınması esasına dayanır. İki fazlı dekantörlerde zeytinyağı ayrı, pirina ve karasu ise sistemden birlikte ayrılır.

Zeytinyağının depolanması

Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olmalıdır. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

Ambalajlama

Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya cam şişe kullanılır. Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun ambalaj kullanılır.

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

Coğrafi sınırda uzun bir geçmişe sahip olan Nizip Zeytinyağı, Gaziantep ilinin tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Coğrafi sınırdan elde edilen Nizip Yağlık çeşidi kullanılarak üretilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Nizip Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Nizip Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Gaziantep Üniversitesi Naci Topçuoğlu Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü, Nizip İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Nizip Ticaret Borsasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik düzenli olarak yılda en az bir kere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine ve gerekli görülen hallerde şikâyet her zaman yapılır. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler, denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşığıda yer verilmektedir.

- Üretimde coğrafi sınırda yetiştirilen Nizip yağlık çeşidi zeytinlerin kullanılması ve zeytin özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Nizip Zeytinyağının duyuşal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu.
- Nizip 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.