

No: 685 – Menş e Adı

GEYİKLİ ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren

S.S. GEYİKLİ BELDESİ TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.02.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 01.03.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 685
Tescil Tarihi	: 01.03.2021
Başvuru No	: C2020/059
Başvuru Tarihi	: 20.02.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Geyikli Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: S.S. Geyikli Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Tescil Ettirenin Adresi	: Hürriyet Mah. Geyikli Atatürk Bulvarı 14/0 Ezine ÇANAKKALE
Coğrafi Sınırı	: Çanakkale ili Ezine ilçesi Geyikli Beldesi ile Gökçebayır, Kemallı, Bozköy, Mecidiye, Kumburun, Çamoba, Dalyan, Tavaklı, Uluköy, Üvecik, Alemşah, Körüktaş, Karadağ, Akçakeçili, Yeniköy, Yahyaçavuş, Aladağ ve Hisaralan köyleri.
Kullanım Biçimi	: Geyikli Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Geyikli Zeytinyağı ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Geyikli Zeytinyağı, Ayvalık çeşidi zeytinden elde edilen, oda sıcaklığında berrak, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, hafif akıcı ve hafif içimli natürel sızma zeytinyağıdır. Ağıza alınıp gezdirdiğinde; damakta ve özellikle dilin üst yüzeyinin ortası ile yan taraflarında bulunan papillalar vasıtasıyla düşük ve orta şiddette acılık ile hasat olgunluğuna göre değişen orta şiddette yakıcılık hissedilir. Geyikli Zeytinyağının meyvemsilik özelliği enginar, yeşil domates, çimen, yeşil meyvemsi ve yumuşak meyvemsi algılamalardan en az biri başta olmak üzere olgun meyve, yeşil elma, çağla badem, çiçek, vanilya, taze ceviz ve fındık gibi duyuşsal algılamalar da içerebilir. Duyuşsal algılamamanın şiddeti hasat olgunluğuna göre değişebilmekle beraber genellikle orta veya düşük şiddette hissedilir.

Coğrafi sınır, Akdeniz iklimiyle Karadeniz iklimi arasında bir geçiş iklimi özelliği gösterir. Coğrafi sınır, Kuzey Ege Denizine açık olduğundan, yıl boyu değişik şiddetlerde ve yönlerde rüzgâr alır. Ayrıca açık denizden gelen yüksek oranda oksijen ve iyot içeren havanın etkisiyle bölgede yetişen zeytinler, yavaş ve geç olgunlaşır. Zeytinlerin yavaş olgunlaşması, aroma bileşenlerinin daha zengin ve yoğun bir şekilde sentezlenmesini sağlar.

Lipoksigenaz yoluyla üretilen ve zeytinyağında istenen aromayı veren 6 karbonlu aroma bileşenleri, Geyikli Zeytinyağında yoğun olarak yer alır. Coğrafi sınırdaki kendine has yöntemle üretilen Geyikli Zeytinyağının önemli aroma bileşenlerine, Tablo 1’de yer verilmektedir.

Tablo 1. Geyikli Zeytinyağının önemli aroma bileşenleri kompozisyonu (%)

Hekzenal	≤ 35,0
Trans-2-Hekzenal	≤ 25,0
Cis-3-Hekzenal	≤ 6,0
Trans-2-Hekzenol	≤ 3,0
1-Penten-3-ol	≤ 3,5
3-Penten-2-ol	≤ 2,5
Cis-3-Hekzenol	≤ 1,5
1-Okten-3-ol	≤ 1,0
Hekzil asetat	≤ 2,0

Cis-3-Hekzenil-asetat	$\leq 1,5$
1-Penten-3-on	$\leq 4,0$
3-Hidroksi-2-Butanon	$\leq 1,0$
Alfa-Farnesen	$\leq 1,5$
Alfa-Linalool	$\geq 0,5$
Alfa-Zingiberen	$\geq 0,3$
Alfa-Pinen	$\leq 0,5$

Üretim Metodu:

Geyikli Zeytinyağı Ayvalık çeşidi zeytinden elde edilmekle birlikte bahçelerde tozlayıcı olarak Gemlik ve Hanım Parmağı çeşitleri de kullanılır.

Hasat: Coğrafi sınırdaki yetişen Ayvalık çeşidi zeytin ağaçlarının meyveleri, hasar görmeyecek şekilde elle veya makinalı derim yöntemleriyle hasat edilir. Hasat işlemi, zeytin olgunlaşma indeksi kullanılarak yapılır. Bu indeks değeri Uluslararası Zeytinyağı Konseyinin öngördüğü yöntemle göre meyvelerin dış kabuk ve iç renklemesi dikkate alınarak gerçekleştirilir. Yere düşerek toprağa temas etmiş, hasat zamanı geciktirilmiş, zeytin sineği başta olmak üzere çeşitli hastalık ve zararlı unsurları taşıyan zeytinler ile Ayvalık çeşidi dışındaki zeytinler, Geyikli Zeytinyağı üretiminde kullanılmaz.

Zeytinlerin saklama ve taşıma koşulları: Hasat edilen zeytinler, gıda ile temasa uygun, temiz ve havalandırılabilir nitelikteki plastik kasalarda depolanır. Zeytinlerin depolanma süresi 48 saati aşmamalı ve bu süre içinde zeytinyağı sıkım prosesi tamamlanmış olmalıdır.

Zeytinlerin yıkanması ve temizlenmesi: Hasat edilen ve prosese alınan zeytinlerden yaprak, ince dal, toprak diğer bitkisel maddeler vb. yabancı maddeler vibrasyon, hava akımı veya elek yardımıyla uzaklaştırılır. Daha sonra 30 - 40 °C sıcaklıktaki basınçlı suyun sirkülasyonu ile kalan yabancı maddeler uzaklaştırılır. Kullanılan su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir.

Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi: Yabancı maddelerinden arındırılan zeytinler, kontinü sistemlerin kırıcı üniteleri tarafından kırılır ve hamur haline getirilir. Kırma işleminde alet ve ekipmanlardan kaynaklanabilecek metal bulaşmaları mutlaka önlenmelidir. Bunun için makinelerin bakımına özen gösterilmelidir.

Zeytinlerin yoğurulması (malaksasyon): Zeytin hamuru karıştırılarak, yağ partiküllerinin birleştirilmesi ve sonraki sıvı-katı faz ayrımı işlemine hazırlanması amacıyla yoğrulur. Bu işlem için zeytin hamurunun sıcaklığı, yağın akışkanlığını azaltmak ve yağ damlacıklarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25 - 35 °C arasında olmalıdır. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, zeytin miktarının %10'unu geçmemeli ve bu suyun sıcaklığı 25 - 35 °C olmalıdır. Zeytin hamuru en fazla 90 dakika süreyle yoğrulur.

Zeytin hamurundan yağın ekstraksiyonu: Ekstraksiyon işlemi, aşağıda sıralanan yöntemlerden biriyle yapılabilir.

- Hidrolik presleme:** Tasiriye torbaları içine yayılmış zeytin hamuru üzerine, elle veya mekanik olarak hidrolik basınç uygulanarak yağ ve kara suyu katı fazdan ayrılması sağlanır. Hidrolik preslemede su kullanılacak ise suyun sıcaklığı 30 °C'yi geçmemelidir.
- Sinolea / perkolasyon / soğuk damlama / seçici filtrasyon:** Malaksördeki zeytin hamurunun içine, paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasında oluşan yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
- Kontinü santrifüj sistemler:** Katı ve sıvı fazlar, iki fazlı dekantörlerde yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Böylelikle yağ ile pirina ve karasu farklı çıkışlardan çıkarak birbirinden ayrılır.

Depolama ve Ambalajlama: Geyikli Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılır. Ürün, özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle ve hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanmalıdır. Yağın ekstraksiyonundan ambalajlanmasına kadar her aşamada, aynı tesiste üretilen diğer zeytinyağları ile karışması önlenerek ayrı şekilde muhafaza edilmelidir.

Geyikli Zeytinyağı; gıda ile temasa uygun olan ve hava, ısı ve ışık geçirmeyen laklı teneke veya cam şişe (tercihen amber veya yeşil renkli) kullanılarak ambalajlanır. Ambalajların üzerinde Geyikli Zeytinyağı ibaresini taşıyan logo, menşe adı amblemi ve üretici bilgileri bulunur. .

Geyikli Zeytinyağının ambalajlanması, ürünün ayırt edici özelliklerinin bozulmaması için coğrafi sınırdaki gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; S.S. Geyikli Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifinin koordinasyonunda ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, Ezine İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ezine Ziraat Odası, Geyikli Belediyesi, Çanakkale Ticaret Borsası ile S.S. Geyikli Beldesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımıyla altı kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak haziran - temmuz aylarında, ayrıca şikâyet durumunda ve gerekli görülen hallerde her zaman gerçekleştirilir. Düzenli olarak yapılan denetimlerde, aşağıdaki kriterler dikkate alınır. Denetlenen ürünler hakkında şüphe duyulması ve ihtilaf söz konusu olması durumunda ise, Tablo 1’de belirtilen önemli aroma bileşenleri kompozisyonuna uygunluğun değerlendirilmesi için analiz yapılır.

- Üretimin tüm aşamalarının ve ambalajlamanın coğrafi sınırdaki gerçekleşmesi.
- Ürünlerin natürel sızma zeytinyağı tanımına uygun olması.
- Geyikli Zeytinyağının fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Üretim metodunun uygunluđu.
- Geyikli Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve menşe adı 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.