

No: 446 – Menş e Adı

MİLAS YAĞLI ZEYTİNİ

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 19.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.08.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 446
Tescil Tarihi	: 28.08.2019
Başvuru No	: C2017/233
Başvuru Tarihi	: 19.12.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Yağlı Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: Yağlı Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mahallesi 23 Nisan Bulvarı nu:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınırı	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Yağlı Zeytini ibaresi ürünün ambalajı üzerinde, menüde veya ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığı durumlarda işletmede kolayca görülebilecek şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Yağlı Zeytini, Milas ilçesinde yetişen Memecik çeşidi zeytin ağaçlarından toplanan, bütün haldeki olgun zeytinlerin salamura edilerek tatlandırılmasından sonra, Milas ilçesi sınırlarındaki Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen ve serbest asitlik (oleik asit cinsinden) değeri en çok %1 olan zeytinyağı ile üstü kapatılarak hazırlanan sofralık yağlı zeytindir. Doğal salamura zeytin olan Milas Yağlı Zeytini bütün zeytin sınıfında olup çizik zeytin olarak piyasaya sunulur.

Milas ilçesi, toprağının bol kireçli olması, alüvyon toprak yanı sıra killi-kumlu toprak yapısı da görüldüğünden zeytin tarımına uygundur. Milas Yağlı Zeytininin işlenmiş diğer zeytinlerden farklılaşmasında, Milas iklimi ve toprak koşullarından özelliğini alan Memecik çeşidi zeytininin kullanılması rol oynar. Memecik çeşidi zeytin yüksek düzeyde periyodisite gösterir. Ürünün rüzgârla olgunlaşana kadar dalında yağmur suyuyla beslenip suyu az gördüğü için nefaseti yüksektir. Zeytinler yağmur suyuyla olgunlaşp sulamaya ihtiyaç duymadığından orta değerde meyvemsi aromaya sahip zeytin elde edilir. Meyvemliliğinde turunc, portakal, mandalina ve limon aroma kokuları hakimdir.

Milas Yağlı Zeytini hazırlanırken işlenerek tatlandırılmış zeytin danelerinin üstünü tamamen örtecek şekilde, bol miktarda zeytinyağı koyulması ürünün öne çıkan özelliklerinden olup ürünün aroması üzerinde ve tazeliğini, lezzetini yitirmeden uzun süreli dayanmasında etkilidir.

Ürünün fiziksel özellikleri:

Rengi: Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre ürün zeytin meyvesinin olgunluk derecesine göre rengi dönük/pembe zeytin sınıfına girer.

Kalibre özelliği: Milas Yağlı Zeytini danesinin irilik derecesi ürünün kilogramdaki tane adedi 170-200 dane/kg aralığında olup, Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine göre 2XL ve 3XL sınıfında yer almaktadır.

En-boy değerleri: Ürünün eni 18,04±1,22 mm, boyu 24,72±1,69 mm; çekirdek eni 8,37±0,52 mm, boyu 16,51±1,58 mm'dir.

Meyve eti ve çekirdek özellikleri: 10 adet meyve ağırlığı 56,00±1,06 g, 10 adet çekirdek ağırlığı 8,28±0,2 g, et/çekirdek oranı 5,76±0,03'tür.

Meyve eti sertliği: Ürünün meyve eti sertliği 449,4±186 g'dir. Zeytinler homojen sertlikte değildir.

Etin çekirdekten ayrılması: Duyusal değerlendirme ile orta zorluk olarak tanımlanır.

Ürünün duyu özellikleri:

Anormal fermentasyon kusuru ve diğer kusurlar; anormal fermentasyon kusuru (pütrit, zapateria, bütirik) duyu analiz ile en düşük 1,0 ile en yüksek 3 arasında 1,0 değer olarak; diğer kusurlar (küflü ransit, sabunumsu, şarabımsı, topraklı, metalik, pişirme etkisi) en düşük 1,0 ile en yüksek 3 arasında 1,0 değerdir.

Tat özellikleri; tuzluluk, acılık ve asitlik tadı ön plandadır. Üründeki tuzluluk tadı düşük veya orta şiddette, 3,5-5,5 aralığındadır. Acılık tadı kafein acısı tadıyla tanımlanarak düşük veya orta şiddette, 3,5-5,0 aralığındadır. Ekşi tadı oluşturan asitlik, zeytinler yağ içinde ambalajladığı için salamura içerisinde ambalajlanan yeşil zeytinlere göre daha düşüktür. Asitlik düşük veya orta şiddette, 2,5-5,5 aralığındadır.

Analiz	Analiz sonucu (şiddet derecesi) Min. 1,0 – Maks. 3,0	Açıklama
Fermentasyon kusuru (pütrit, zapateria, bütirik)	1,0	Kusur tespit edilmemiştir
Diğer kusurlar (küflü ransit, sabunumsu, şarabımsı, topraksı, metalik, pişirme etkisi)	1,0	Kusur tespit edilmemiştir

Analiz	Analiz sonucu (şiddet derecesi)	Açıklama
Tuzluluk	3,5-5,5	Düşük veya orta şiddette
Acılık	3,5-5,0	Düşük veya orta şiddette
Asitlik	2,5-5,5	Düşük veya orta şiddette

Tekstür özellikleri; sertlik, liflilik ve gevreklik(çıtırlık) özelliğidir. Ürünün sertliği orta şiddette 4-6,4 aralığındadır.

Zeytin danesini çiğnerken, liflerin dil ve damak arasında algılanması ile tespit edilen liflilik özelliği, çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45 derecelik açı ile parçalanması sonucu dilde ve damakta hissedilen elastik yapıdır. Ürünün liflilik özelliği orta veya yüksek şiddette 4,2-6,2 aralığındadır.

Gevreklik (çıtırlık), çekirdeksiz zeytinin azı dişleri kullanılarak 45 derecelik açı ile parçalanması esnasında ortaya çıkan sestir. Ürünün gevrekliği orta veya yüksek şiddette 4-7 aralığındadır.

Milas Yağlı Zeytini zeytinyağı içinde muhafaza edildiği için, zeytinyağının duyuşal özelliklerinin zeytinlerin duyuşal özellikleri ile birlikte hissedilir ve bu da ürünün ayırt edici bir özelliğidir.

Ürünün kimyasal özellikleri:

Kimyasal özelliklerine ilişkin tablo aşağıdadır.

Kimyasal Özellikler	
Tuz (NaCl) (%)	en çok 4
Zeytin danesinin irilik derecesi (dane/kg)	170-200
Asitlik derecesi (Oleik asit cinsinden) (%)	0,33-0,50
pH	3,1-3,6
Toplam fenolik madde miktarı (mg KAE/100 g)	97-107
Rutubet oranı (%)	54-62
Yağ oranı (%)	27-33

Üretim Metodu:

Milas ilçesinde yağış miktarı, zeytin üretimi için oldukça uygun olup sulamaya gerek duyuşmadan zeytin ağaçları yetiştirilebilir. Coğrafi sınırdaki yetişen Memecik çeşidi zeytin ağaçları; nisan ayının ilk haftasında çiçek açmaya başlar. Çiçekler nisan ayının son haftasında meyveye dönmeye başlar. Zeytinler, ekim ayında olgunlaşmaya başlar. Kasım ayının ortaları ile aralık ayının ortalarında olgunlaşma süreci tamamlanır. Memecik çeşidi zeytin ağacı zeytinlerinin siyaha çalan mor renge dönmeye başladığı alacalı renk aldığı dönemde, aralık ayında, henüz tam kararmadan, toplanır. Zeytinlerin berelenmeden toplanması gerekir. Zeytin daneleri zedelenmeden ve mümkün ise elle hasat edilerek toplanır.

Toplanan zeytinler 24 saat içinde keskin bir bıçakla, zeytinin iriliğine göre iki veya üç çizikle dilinir. Bıçağın zeytinin çekirdeğine kadar değmesi gerekir. Dilinen zeytinler cam kavanozlara, koku yapmayan kaliteli plastik veya tenekelere konular. Zeytinlerin konulduğu kavanoz ve kapların hacmi 1 ilâ 20 litre olabilir. Üzerine içme suyu

doldurulur ve kavanozların ağzı kapatılır. 20 ilâ 25 gün sonra kavanozların içindeki su boşaltılarak yeni içme suyu ile doldurulur. Suyun değiştirilmesi 20 ilâ 25 gün arayla üç kez yinelenir. Üçüncü ve son kez zeytinlerin suyu değiştirildiğinde içine % 2 oranında kaya tuzu koyulur.

Zeytinlerin suyu üçüncü kez değiştirildikten sonra aradan geçen 20 ilâ 25 gün sonra zeytinler tatlanmış ise kavanoz içindeki zeytinler bir kap içine alınarak yıkanır. Yıkanan zeytinlerin üstündeki su iyice arındırıldıktan sonra zeytinler yeniden kavanozların içine yerleştirilir. Zeytinler kavanozlara yerleştirilirken aralarına, her 1 kg zeytin için yerel dilde kayrak kayrak doğranmış denilen halka halka kesilmiş 3-4 halka limon parçası kabuklarıyla birlikte koyulur. Zeytinlerin içine koyulacak limonların, yapay gübre verilmemiş limon ağaçlarından alınması gerekir. Doğranmış limonların üzerlerine, 1 kg limon için 30 g kaya tuzu serpilerek bir gün bekletildikten sonra zeytin kavanozlarına koyulur. Kavanozların içine zeytinyağı doldurulur. Doldurulan zeytinyağı, Milas ilçe sınırları içinde Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilmiş ve serbest asitliği (oleik asit cinsinden) en çok %1 asit değerindeki zeytinyağı olmalıdır.

Milas Yağlı Zeytininin hazırlanmasında gıda katkı maddeleri, aroma ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kullanılmaz. Ayrıca sterilizasyon, pastörizasyon işlemleri de uygulanmaz. Milas Yağlı Zeytini kavanozların içinde ve güneş görmeyen, serin yerlerde muhafaza edilmelidir. Muhafaza koşullarında zeytin kavanozlarının ağızları açık tutulmamalı ve sık sık açılmamalıdır.

Milas Yağlı Zeytini için, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun ambalaj malzemeleri kullanılır. Milas Yağlı Zeytinin özelliğini bozmayacak cam, teneke veya plastik ambalaj malzemeleri içinde satışa sunulur. Ambalaj malzemelerinin büyüklükleri 1 ilâ 20 l arasında değişebilir.

Denetleme:

Milas Yağlı Zeytininin coğrafi işaret tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygunluğunun denetimi; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Milas Ticaret ve Sanayi Odasından konuyla ilgili bir yönetim kurulu üyesi veya oda çalışanı, Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konuyla ilgili bir uzman personel ile Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi Milas Meslek Yüksekokulu Açılış Programından uzman bir öğretim görevlisinin katılımıyla oluşan üç kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii, denetimlerini yılda bir kez yapar ayrıca ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapabilir.

Mercininin ihtiyaç üzerine veya şikâyet üzerine toplanması için denetim mercii üyeleri, Oda yönetimi tarafından toplantı tarihinden en az bir hafta önce resmi yazı ile davet edilir.

Denetim tescil belgesinde yer alan tüm unsurlara yönelik olmak üzere özellikle aşağıda verilen hususlara uygunluk denetlenir:

1. Milas ilçesinde üretilmiş Memecik çeşidi zeytinin kullanılıp kullanılmadığı.
2. Üretimde zeytinlerin üstünü kapatacak şekilde koyulan zeytinyağının Milas ilçesi sınırlarındaki Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen ve serbest asitlik (oleik asit cinsinden) değeri en çok %1 olan zeytinyağı olduğu.
3. Ürünün üretiminde kullanılacak zeytinlerin siyaha çalan mor renge dönmeye başlayan alacalı renk aldığı dönemde toplandığı.
4. Tat özellikleri olan 3,5-5,5 şiddette tuzluluk, 3,5-5,0 şiddette acılık ve 2,5-5,5 şiddette asitlik tat derecesinin olduğu.
5. Tekstür özelliklerinden olan sertlik derecesinin orta şiddette 4-6,4, liflilik derecesinin orta veya yüksek şiddette 4,2-6,2 ve gevreklik (çıtırılık) derecesinin orta veya yüksek şiddette 4-7 aralığında olduğunun kontrolü.
6. Kimyasal özelliklerine ilişkin tabloda yer alan değerlere uygun olacak şekilde tuz, irilik derecesi, asitlik derecesi, pH, fenolik madde miktarı, rutubet oranı, yağ oranı değerlerinin uygunluğu.
7. Zeytin danelerinin zedelenmeden toplandığı ve danelere çizik atılarak dilindiği.
8. Zeytinlerin üç kez değiştirilen içme suyu içinde belirtildiği gibi bekletildiği.
9. Limon ve kaya tuzunun belirtildiği miktarda ve yöntemde kullanıldığı.

10. Uygun ambalaj malzemesinin kullanıldığı.

11. Muhafaza koşullarına uygunluğu.

Ayrıca denetim sonucunda uyumsuzluk doğması halinde yukarıda belirtilen kontrollere ek olarak aşağıdaki kontroller de yapılır:

1. Üretimde kullanılacak olan zeytinlerin fiziksel özelliklerinden olan rengin dönük renk, irilik derecesinin 2XL ve 3XL sınıfında, $18,04\pm 1,22$ mm en, $24,72\pm 1,69$ mm boy; $8,37\pm 0,52$ mm çekirdek eni, $16,51\pm 1,58$ çekirdek boyu; $56,00\pm 1,06$ g 10 adet meyve ağırlığı, $8,28\pm 0,2$ g 10 adet çekirdek ağırlığı, $5,76\pm 0,03$ et/çekirdek oranı; $449,4\pm 186$ g meyve eti sertliğinin, etin çekirdekten ayrılmasının orta zorlukta olduğu.
2. Ürünün duyu özelliklerinin; anormal fermantasyon kusurunun 1,0; küflü ransit, sabunumsu, şarabımsı, topraksı, metalik, pişirme etkisine ilişkin diğer kusurlarının 1,0 değerinde olduğu.

Denetim mercii tarafından gerek görülmesi halinde, akredite olmuş laboratuvarlarda analiz yaptırılabilir ve analiz giderleri Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır.

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.