

No: 1436 – Mahreç İşareti

SOMA ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
SOMA KAYMAKAMLIĞI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.07.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.08.2023 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1436
Tescil Tarihi	: 04.08.2023
Başvuru No	: C2021/000293
Başvuru Tarihi	: 30.07.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Soma Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Soma Kaymakamlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Namazgâh Mah. Cengiz Topel Meydanı Soma MANİSA
Coğrafi Sınır	: Manisa ili Soma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Soma Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Soma Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Soma Zeytinyağı; Manisa ili Soma ilçesinde yetişen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinlerden elde edilen, açık yeşilden altın sarısına değişen renkte, meyvemsi, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip olan natürel sızma zeytinyağıdır.

Kış ayları ılık, yaz ayları sıcak ve kurak olan Soma ilçesinde yarı nemli Akdeniz iklimi hâkimdir. Yıllık yağış miktarı zeytin üretimi için yeterli düzeyde olup 652,4 mm'dir. Soma ilçesinin, yıllık ortalama sıcaklığı 15,3°C'dir. Sıcaklığın nispeten düşük olması ise düşük sıcaklıklara dayanıklı Edremit Yağlık ve Gemlik zeytin çeşitlerinin veriminin 796,22 kg/da 'ya kadar artmasını sağlar.

Soma ilçesinde linyit yatakları yoğun olduğundan toprak leonardit ve humik asit gibi organik maddelerce zengindir. Soma ilçesinin topraklarında doğal olarak bulunan leonardit ve humik asit zeytin ağacının büyümesini ve gelişmesini hızlandırır ve düşük sıcaklıklarda bile zeytin ağacı zarar görmez. Bu durum, Soma ilçesinde yetiştirilen zeytinlerin yağ kalitesini artırır.

Ekim ayı ortası ile kasım ayı ilk haftası arasında hasat edilen zeytinler, işletmeye alındıktan sonra 24 saat içinde zeytinyağına işlenir.

Soma Zeytinyağının bazı özelliklerine ve üretimde kullanılan zeytin çeşitlerinin bazı özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 1. Soma Zeytinyağının üretiminde kullanılan zeytinlerin bazı özellikleri

Özellik	Edremit Yağlık çeşidi zeytin	Gemlik çeşidi zeytin
Meyve ağırlığı (g)	3,15-4,20	3,94-4,01
Meyve boyu (mm)	15,78-21,15	20,66-21,21
Meyve eni (mm)	15,16-16,98	16,62-16,94
Meyve eti ağırlığı (g)	2,52-3,44	3,03-3,54
Meyve eti oranı (%)	79,71-81,75	82,03-83,49
Meyve et / çekirdek oranı (g)	4,02-4,82	4,66-5,38
100 grama giren dane sayısı	25,88-32,69	25,46-28,41
Yağ miktarı (%)	22,4-27,5	25,5-33,2

Tablo 2. Soma Zeytinyağının duyuusal ve kimyasal özellikleri

Özellik	Değer
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	0,18-0,55
Peroksit değeri (meq aktif oksijen / kg yağ)	3,20-8,7
Özgül soğurma	E (232 nm) : 1,20-2,14 E (270 nm) : 0-0,13 Delta E: 0,001-0,003

Toplam biofenol miktarı(mg/kg)	163-229
Kolestrol (%)	0,03-0,13
Toplam beta-sitosterol	93,63-95,63
Meyvemsilik	5,2-5,4
Acılık	2,10-4,55
Yakıcılık	3,20-5,15

Tablo 3. Soma Zeytinyağı yağ asitleri kompozisyonu (%)

Özellik	Değer
Miristik asit	0,01-0,02
Palmitik asit	12-15,61
Palmitoleik asit	0,7-1,22
Heptadekanoik / margarik asit	0-0,16
Heptadesenoik / margoleik asit	0-0,27
Sterik asit	2,39-3,30
Oleik asit	66,08-72,95
Linoleik asit	7,84-12,76
Linolenik asit	0,45-0,80
Araşidik asit	0,40-0,60
Gadoleik / eikosenoik asit	0,27-0,31
Behenik asit	0-0,14
Lignoserik asit	0-0,08

Soma Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Soma ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Soma Zeytinyağı üretiminde; Soma ilçesinde yetiştirilen ve ekim ayı ortası ile kasım ayı ilk haftası arasında hasat edilen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinler kullanılır.

Zeytin hasadı: Hasat olgunluğuna gelen zeytin taneleri; makine veya elle meyveye hasar vermeyecek şekilde hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanır ve gıda ile temasa uygun, plastik kasalarda, hava alacak şekilde işletmeye getirilir. Çuval ya da hava almayacak kaplar kullanılmaz. Soma Zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytinler işletmeye alındıktan sonra 24 saat içinde işlenir.

Zeytinlerin temizlenmesi: Zeytinler; yaprak, toz, toprak, çakıl taşı vb. maddelerden vibrasyon, hava akımı veya eleklerle temizlenir. Bu temizleme işlemiyle yabancı maddelerin dekantöre zarar vermesi de önlenir. Yıkama işlemi ise hidroponamatik yöntemle çalışan cebri su sirkülasyonlu havuzlarda hareketli ve titreşimli bant üzerinde su ve hava püskürtülerek gerçekleştirilir.

Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi: Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin yoğurulması (malaksasyon): Zeytin hamuru yoğrulup ısıtma sistemlerine sahip malaksörlerde karıştırılır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın vizkozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 27-30°C olmalıdır.

Zeytin hamurundan yağın ekstraksiyonu:

Ekstraksiyon, aşağıdaki metotlardan birisiyle gerçekleştirilir.

a) Hidrolik presleme: Zeytin hamuru üzerine basınç uygulanarak yağ ve karasu, katı fazdan ayrılır. Hidrolik presleme aşamasında en fazla % 10 su kullanılır.

b) Soğuk Damlama: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağın %25'i alınır ve geriye kalan zeytin hamuru kontinü santrifüj sistemde işlenir. Malaksör sıcaklığı 19-21°C olmalıdır. Ürünün malaksörde kalma süresi 25-35 dakika arasındadır.

c) Kontinü santrifüj sistemi: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem iki veya üç fazlı dekantörlerde gerçekleştirilir. Malaksasyon işleminde ilave edilebilecek su miktarı, zeytin miktarının %10'unu geçmez. Dekantör çalışma sıcaklığı 20-25 °C arasında olmalıdır.

Karasuyun zeytinyağından ayrılması: Soma Zeytinyağının yoğunluk farkına dayanan santrifüjleme işlemi ile faz ayrımı yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posa birbirinden ayrılır. Elde edilen zeytinyağının bünyesinde bulunan az miktardaki su ve bazı katı parçacıkların, kalitenin korunması için kısa sürede yağdan ayrılması gerekir. Bu işlem 7000 devir /dakika ile dönen otomatik temizlemeli dikey santrifüjlerde yapılır. Seperasyon işlemi sırasında çalışma sıcaklığı 20-25°C olmalıdır. Üretimi tamamlanmış zeytinyağını, ambalajlanmadan önce içindeki tortu ve yabancı maddeleri temizleme, neminden arındırma ve parlak bir görünüm kazandırma amacıyla yapılan işlemdir. Toprak veya kâğıt filtreler kullanılabilir.

Depolama ve ambalajlama:

Soma Zeytinyağı konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun olan paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle depolanır. Serin, kuru ve güneş ışığı görmeyen ortamda en fazla 22 °C sıcaklıkta depo edilir. Soma Zeytinyağının hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Soma Zeytinyağı duyuşal ve kimyasal özelliklerine göre sınıflandırılarak en az 50 litrelik ayrı tanklarda depolanır. Soma Zeytinyağını aktarırken dipte biriken posanın yağa karışmaması için posanın yağdan ayrıştırılması gerekir.

Soma Zeytinyağı, gıda ile temasa uygun malzemelerden yapılan ve ışık geçirgenliği olmayan ambalajlara doldurularak satışa sunulur.

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

Soma Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Soma ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretiminde, coğrafi sınırda yetişen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinler kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Soma Zeytinyağının filtrasyon aşamasına kadar olan tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Soma Kaymakamlığının koordinatörlüğünde, Soma Kaymakamlığından, Soma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Soma Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla oluşan 3 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kez, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde ise her zaman denetim yapılır.

Denetim mercii, aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini gerçekleştirir.

- Üretimde, coğrafi sınırdan temin edilen Edremit Yağlık ve Gemlik çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.
- Soma Zeytinyağının kimyasal ve duyuşal özelliklerinin uygunluğu. Gerekli görülmesi halinde yağ asitleri özelliklere uygunluk bakımından analiz yaptırılır.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Soma Zeytinyağı ibaresinin 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.