

No: 1021 – Mahreç İşareti

KİLİS ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
KİLİS TİCARET İL MÜDÜRLÜĞÜ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 01.11.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 04.02.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 1021
Tescil Tarihi : 04.02.2022
Başvuru No : C2019/157
Başvuru Tarihi : 01.11.2019
Coğrafi İşaretin Adı : Kilis Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Kilis Ticaret İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi : Öncüpınar Mh İl Özel İdare Binası Merkez KİLİS
Coğrafi Sınır : Kilis ili
Kullanım Biçimi : Kilis Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kilis Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kilis Zeytinyağı, Kilis ilinde yetişen Kilis yağlık zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Bu zeytinlerin ağaçları orta kuvvetlidir. Orta büyüklükte yayvanca ve sarkık bir taç oluşturur. Yaprakları orta uzun-geniş eliptik şekildedir. Soğuğa duyarlı değildir. Meyveleri genellikle küçük olup yuvarlaktır. Kabuğu ince, çekirdeği küçük ve yağ oranı yaklaşık %33'tür. Kuvvetli periyodisite gösterir. Zeytin meyveleri hasat edilirken doğal yapısına zarar verilmemesine dikkat edilir ve özelliklerini kaybetmemesi için vakit kaybetmeden sıkım işlemine alınması gerekir.

Kilis Zeytinyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Yağ Asitleri %</u>		<u>Bazı Kimyasal Ve Fiziksel Özellikler</u>		<u>Fenolik Bileşikler (mg/kg)</u>	
Miristik asit	0,01	Alfa tokoferol	1,68±0,05	Rutin	0,40±0,05
Palmitik asit	15,13	Beta tokoferol	6,58±0,38	Oleuropein	0,00±0,00
Palmitoleik asit	0,91	Gama tokoferol	0,02±0,01	Ferulik asit	00±0,00
Margarik asit	0,12	Klorofil	7,36±0,94	Hidroksifenil karboksilik asit	0,05±0,00
Margaroleik asit	0,15	Karotenoid	8,37±0,46	Luteolin	1,75±0,50
Stearik asit	3,68	Peroksit	5,62±0,70	Apigenin	0,10±0,05
Oleik asit	67,96	Serbest asitlik	0,57±0,03	Sinnamik asit	1,25±0,05
Linoleik asit	10,44			4 Hidrofenil asetik asit	3,20±0,30
Linolenik asit	0,69			P-Hidroksibenzoik asit	2,20±0,20
Araşidik asit	0,54			Kafeik asit	0,05±0,00
Gadoleik asit	0,21			Verbascoside (Kafeik asit türevi)	0,80±0,37
Behenik asit	0,13			Klorojenik asit	0,20±0,05
Lignoserik asit	0,06			H-tirozol	5,35±0,60
Oleik asit / linoleik asit	6,51			p-kumarik asit	0,00±0,00
				Sirinjik asit	0,00±0,00
				Taksifolin	0,80±0,20
				Tirozol	0,29±0,09
				Vanilik asit	2,85±0,25

Kilis Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır ve coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

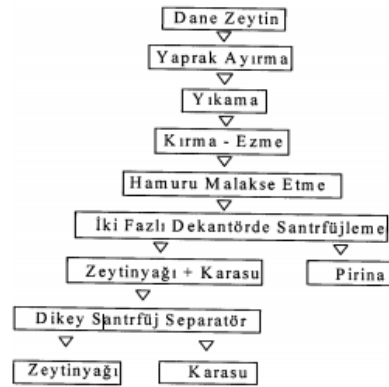
Kilis Zeytinyağının üretiminde, Kilis'te yetişen Kilis yağlık çeşidi zeytinler kullanılır. Zeytin ağacı bahçesi tesisi eskiden yumru ile yapılırken artık çelikle çoğaltılan fidanlar kullanılır. Zeytin yetiştiriciliği genel olarak geleneksel yöntemlerle yapılmakla birlikte, sulama ve gübreleme gibi kültürel işlemlerde modern yetiştiricilik

yöntemleri de kullanılır. Zeytinler hasat edilirken doğal yapısına zarar verilmemesine dikkat edilir ve özelliklerini kaybetmemesi için vakit kaybetmeden sıkım işlemine alınması gerekir.

Zeytinlerin sıkım işlemi, soğuk sıkım yapılmasına imkân veren iki fazlı kontinü sistem sıkım makinasında gerçekleştirilir. Bu sistem, santrifüj esaslı çalışır ve basınç gerektirmez. Dekantör, dakikada 2500 devrlidir. Malaksör sıcaklığı, soğuk sıkım yapılabilmesi için 27°C'dir. Malaksör hamuru, 45 dakika orta devirde karıştırıldıktan sonra dekantöre aktarılır.

Kilis Zeytinyağının üretim aşamaları aşağıdaki gibidir.

- Zeytin hasadı
- Zeytinlerin tesislere taşınması
- Zeytinlerin temizlenmesi ve yıkanması
- Zeytinlerin kırılması-ezilmesi
- Zeytinlerin öğütülmesi ve malaksiyonu (yoğurma)
- Dekantasyon: Yatay santrifüjler kullanılan iki fazlı dekantörlerde yüksek oranda katı veya büyük boyutlarda partiküllere sahip sıvı-katı çözeltileri ayrılır.
- Ayırıştırma: Yoğunluk farkına sahip "sıvı – sıvı" veya "sıvı – katı" karışımlarının ayrıştırılması için dikey santrifüj seperatör kullanılır. Seperatörlerdeki yüksek santrifüj gücünden dolayı, en yüksek yoğunluğa sahip olan sıvı veya katı partiküller, seperatör tamburunun dış çevresinde toplanırken düşük yoğunluğa sahip olanlar merkezde kalır ve ayrı çıkışlardan boşaltılırlar. Bu aşamada zeytinyağı, karasudan ayrıştırılır.
- Şişeleme



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

Kilis Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, coğrafi sınırda yetiştirilen Kilis yağlık çeşidi zeytin kullanılır ve özelliklerini kaybetmemesi için hemen zeytinyağına işlenir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kilis Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kilis Ticaret İl Müdürlüğünün koordinasyonunda ve Kilis Ticaret İl Müdürlüğünden 2 kişi, Kilis İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi ve Kilis 7 Aralık Üniversitesi Ziraat Fakültesinden 2 kişi olmak üzere konuda uzman toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir kere, ayrıca gerek duyulması ve şikâyet üzerine her zaman yapılır.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde, coğrafi sınırda yetiştirilen Kilis yağlık çeşidi zeytinlerin kullanılması ve özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle malaksiyon, dekantasyon ve ayırıştırma aşamaları olmak üzere üretim metoduna uygunluk.
- Kilis Zeytinyağının duyuusal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygunluğu. (Sinnamik asit ve behenik asit değerleri analiz edilir.)
- Kilis 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.