

**No: 367 – Menş e Adı**

**MUT ZEYTİNYAĞI**

Tescil Ettiren  
**MUT TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 03.11.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

**Değişiklik İlanı:**

16.07.2020 tarih ve 81 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 367
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/042
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mut Zeytinyağı
<b>Ürünün adı</b>	: Zeytinyağı
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Mut Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Meydan Mah. Kıyı Sok. Dereüstü Blokları No:2 Kat:2 Mut/MERSİN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Mersin ili Mut ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret aşağıda görseli verilen, özellikleri ise Denetleme başlığı altında tanımlanan etiket unsuru ile birlikte kullanılacaktır.



#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Mut ilçesi, Mersin ili zeytin üretiminin %56,22'sini, Türkiye'nin ise %5,64'ünü gerçekleştirmektedir. İlçede önemli tarımsal ürünlerden biri olan zeytinciliğin Mut'taki tarihi oldukça geçmiş yıllara gitmektedir. Hicri 1316 tarihli Salname kayıtlarında, "İlçede aşılınmış olan yabancı zeytinlerden gayet nefis zeytin ve zeytinyağı çıkar. İhtiyaçlarından fazlasını çevre ilçelere ve Karaman'a ihraç ederler" ifadeleri yer almaktadır. Mut ilçesinde Haydar Mahallesinde bulunan ve Kültür ve Turizm Bakanlığının 23.12.2009 tarih ve 5577 sayılı kararı ile 1300 yaşında olduğu tespit edilen zeytin ağacı, anıt ağaç olarak tescil edilmiştir. Mut ilçesinin Geçimli Köyü'nde yapılan arkeolojik kazılarda ana kaya üzerine yapılmış Roma dönemine ait zeytin pres yeri bulunmuştur.

Mersin ilinin merkeze 160 km uzaklıkta Mut ilçesi Toroslar eteğinde, Göksu nehri tarafından parçalanarak oluşan Taşeli platosu üzerinde yer almaktadır. Mut doğudan Silifke, batıdan Ermenek, güneyden Gülnar ve kuzeyden Karaman ili ile çevrilidir. 37. Enlem derecesinde bulunan Mut, İç Anadolu'yu Akdeniz'e bağlayan Mersin-Karaman arasında bir geçiş noktası olmasından dolayı mikro klima özelliği göstermektedir. Zeytin tarımında zararlı olabilecek hakim kuzey rüzgarlarından korunaklı bir konumda olması yöre zeytinliklerine önemli bir avantaj sağlamaktadır. Akdeniz'in güney kesimlerinden esen nemli ve buğulu rüzgârların, dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle karışarak zeytin ağaçları üzerine gelmesi, zeytinlerde kaliteyi artırmaktadır.

İlçe merkezinin rakımı 300 m olup 200 m ve 700 m rakım arasında kıraç ve sulak alanlarda zeytin üretimi yapılmaktadır. Rakımdan dolayı nem oranı düşük değerlerde (%10-40)seyretmektedir, böylece zararlı haşereler ve mantar/bakteri hastalıkları görülmemektedir. Bundan dolayı da zirai ilaçlama yapılmamaktadır. Zeytin yetiştiriciliğinde tüm dünyanın en büyük sorunları olan zeytin sineği, zeytin güvesi gibi zararlılar ve halkalı leke hastalığı gibi etmenlerin Mut yöresinin iklim şartları sayesinde yörede görülmemesi, Mut yöresinin zeytin yetiştiriciliği açısından önemli bir ayırt edici özelliğidir. Halkalı leke hastalığı Mut yöresinin iklim şartlarında zeytin ağaçlarında enfeksiyon yapamamaktadır. Bu özel durum, yörede organik zeytin ve zeytinyağı üretiminin Türkiye'nin başka hiçbir yerinde mümkün olamayacak kadar kolay ve ekonomik bir şekilde yapılabilmesine olanak sağlamaktadır. Mut yöresi iklim ve toprak yapısı özellikleri bakımından organik zeytinciliğe imkân sağlamaktadır. Nitekim yörede kimyasal kullanmaksızın yapılan üretim ile Mut Türkiye'nin çok önemli organik zeytin üretim alanlarından birisi olmuştur. Organik zeytinyağı tüketiminin ülkemizde ve dünyada her geçen gün yaygınlaşması, Mut yöresinin önümüzdeki yıllarda çok önemli bir organik zeytinyağı üretim merkezi olmasında etkili olması beklenmektedir.

Ağaçların çiçek döneminde iklim koşullarından dolayı soğuk hava ve don gibi olumsuz hava şartları yaşanmadığından meyve rekolte sorunu yaşanmamaktadır. Yıllık toplam yağış değeri 367,6 mm'dir. Yağışlar en fazla kış ve erken ilkbaharda meydana gelmektedir. Ortalama aylık yağış en fazla 74,6 mm ile Ocak ayındadır. En az yağış ise 2,2 mm ile Ağustos ayındadır. En yağışlı mevsimi kış mevsimi olup; yağış miktarı 64,2 mm'dir. En az yağış ise yaz mevsimindedir. Yıllık ortalama sıcaklık değeri 18,1°C'dir. Hava oransal neminin meyve olgunlaşma sezonu boyunca düşük olması, yüksek kalitede ve organik zeytin ve dolayısıyla zeytinyağı üretimini sağlamaktadır.

Mut yöresi topraklarının zeytin yetiştiriciliğine çok uygun kompozisyonda killi-tınlı-kireçli tuzsuz yapıda olması, pH seviyesinin 7-8,5 arasında değişim göstermesi, elde edilen yağların asitlik derecesinin düşük olmasını sağlamaktadır. Akdeniz Toprağı karakterindeki Mut yöresi toprağı “orta / çok fazla kireçli” sınıfta olup, iyi havalanabilen ve geçirgen yapıda olması sayesinde topraktaki oksijen miktarının yüksek olması zeytin ve zeytinyağı kalitesinde üstünlük sağlayan etkiler yapmaktadır.

Son yıllarda Mut yöresinde dikimi yapılan zeytinlerin %90’lık kısmı Gemlik çeşidi, %8’lik kısmı Ayvalık çeşidi, geri kalanı ise Domat ve Sarı Ulak çeşitlerinden oluşmaktadır. Mut Zeytinyağı’nın Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitlerinden üretilmektedir. Gemlik ve Ayvalık çeşitlerine yönelik Mut ilçesinde gerçekleştirilen fenolojik gözlem sonuçları Tablo-2’de, pomolojik özellikleri ise Tablo-3’te verilmiştir.

**Tablo-2:** Mut zeytinyağında kullanılan zeytin çeşitlerinin fenolojik gözlem sonuçları

Çeşit	Somak Oluşumu (en erken)	Çiçeklenme başlangıcı (en erken)	Tam çiçeklenme	Çiçeklenme sonu	Yeşil olum	Siyah olum
Gemlik	20 Mart-11 Nisan	18 Nisan – 9 Mayıs	24 Nisan-18 Mayıs	3 Mayıs	20 Ağustos-6 Ekim	1 Kasım – 19 Aralık
Ayvalık	21 Mart -14 Nisan	20 Nisan – 22 Nisan	23 Nisan – 26 Nisan	28 Nisan	15-30 Ekim	Kasım sonu

**Tablo-3:** Mut zeytinyağında kullanılan zeytin çeşitlerinin bazı pomolojik özellikleri

Çeşit	Meyve iriliği (gr)	Meyve eni (mm)	Meyve boyu (mm)	Çekirdek ağırlığı (gr)	Çekirdek oranı (%)	Et oranı (%)
Gemlik	3.63	17.51	22.33	0.50	13.77	86.21
Ayvalık	3.48	18.88	22.70	0.50	14.36	85.62

Gemlik zeytinine yönelik 2003-2006 yılları arasında gerçekleştirilen çalışmalarda 100 dane ağırlığı 304 gr, yağ oranı yüzdesi yağ örnekte %23, kuru örnekte ise %51,4 bulunmuştur.

Mut zeytinyağı, ağıza alındığında damakta ve dil ucunda hafif ve geçici bir acılık ve yakıcılık hissi bırakması zeytinyağlarında aranan üstün bir özelliği olup, Aralık ayında derimi yapılan zeytinlerden elde edilen zeytinyağları; berrak, altın sarı renkte ve daha akışkan kıvamdadır. Olgun zeytinin tat ve aromasının yanı sıra kokusu da son derece güzeldir. Mut ilçesindeki zeytinlerden elde edilen yağlar altın sarısı renginde (erken hasatta koyudan açık yeşil altın sarısı renkli daha sonraki aylarda altın sarısı) kimyevi gübre ve zirai mücadele yapılmamasından dolayı da kendine has tadı, kokusu, hoş ve nefis aroması vardır. Erken hasat edilen zeytinde hissedilen hafif yakıcılık etkisinin düşmesi ve dil ucunda bir burukluk bırakması zeytinyağının en ayırt edici özelliklerindedir. Mut zeytinyağı ağızda oluşan yeşil meyvensi ve acılık özelliği diğer zeytinyağlarından ayırt edici özellik olarak görülmektedir. Meyvensiliğinde dikkat çeken özellikleri acı badem kesilmiş çimen aroma kokularının hakim olmasıdır. Ekim ayında olgunlaşan zeytinlerden erken hasat olarak elde edilen zeytinyağları; aromatik değerleri daha belirgin, renk daha koyu ve daha yoğun kıvamdadır. Olgun zeytinin kendine has tat ve kokusunun yanı sıra erken hasat zamanında ağızda bıraktığı tadı ve kokusu daha belirgin hale gelir. Özellikle düşük peroksit oranına sahip ve uzun sürede peroksit oranının artmaması, kaliteyi ayırt edici diğer unsurlar nedeniyle ve depolama şartlarına göre 2 yıl veya daha fazla sürede depolama imkânı bulunmaktadır.

Mut Zeytinyağı, kalite ve saflık kriterleri açısından Türk Gıda Kodeksi Natürel Sızma Zeytinyağı Tebliği ile ve söz konusu tebliğde atıfta bulunulan yatay gıda kodeksine (bulaşanlar, pestisit kalıntıları, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, etiketleme vb.) uyumludur.

2012 ila 2017 yılları arasında Hatay, İzmir ve Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri tarafından yapılan analizlerin sonuçları aşağıda verilmiştir:

- **Peroksit Değeri:** Ortalama 8.93 meq aktif oksijen/kg yağ olup, Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için izin verilen azami değer olan 20 meq aktif oksijen/kg yağ’ın altındadır.
- **Serbest yağ asidi miktarı:** 0.40 ile 0.70 arasında değişkenlik göstermekte olup, ortalama değeri 0.58’dir.
- **Yağ asitleri kompozisyonu:**

Yağ Asitleri Kompozisyonu	Ortalama değerler (%)	Alt değerler (%)	Üst değerler (%)
Miristik	0.01	0.00	0.03
Palmitik Asit	14.01	12.99	15.58
Palmitoleik Asit	1.02	0.80	1.32
Stearik Asit	2.96	2.61	3.15
Oleik Asit	70.34	69.06	71.75
Linoleik Asit	9.72	9.00	10.63
Linolenik Asit	0.67	0.56	0.73
Lignoserik Asit	0.05	0.00	0.08

Heptadekonik Asit	0.15	0.10	0.18
Heptadesenoik Asit	0.25	0.20	0.30
Araşidik Asit	0.45	0.40	0.50
Gadoleik Asit	0.27	0.22	0.33
Behenik Asit	0.10	0.03	0.15

- **Sterol Kompozisyonu:** Mut Zeytinyağında Kampesterol, toplam  $\beta$ -sitosterol, Kolesterol, Stigmasterol ve Delta-7 Stigmastenol tespit edilmiştir.

<b>Sterol Kompozisyonu</b>	<i>Ortalama değerler (%)</i>	<i>Alt değerler (%)</i>	<i>Üst değerler (%)</i>
Kampesterol	2.92	1.34	3.77
Toplam $\beta$ -sitosterol	95.48	93.70	97.76
Kolesterol	0.05	0.00	0.40
Stigmasterol	0.67	0.34	1.00
Delta-7 Stigmastenol	0.33	0.07	0.50

2016 yılında Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarında yapılan analizde aşağıdaki sterollere de rastlanmıştır:

<b>Sterol</b>	<b>Ölçüm değeri</b>
Delta 5-avenasterol (%)	5,87
24 Metilen kolesterol (%)	0,09
Kampestanol (%)	0,08
Delta-7 Kampesterol (%)	0,07
Klerosterol (%)	0,99
Sitostanol (%)	0,40
Delta5, 24 Stigmastadienol (%)	1,56
Delta-7 Avanesterol (%)	0,94
Toplam $\beta$ -sterol (%)	93,79
Toplam sterol (ppm)	1698

### Üretim Metodu:

Mut zeytinyağı için kimyasal-fiziksel-duyusal özellikler, kalite ve saflık kriterleri ve ambalajlama; Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina yağı hakkındaki tebliğ hükümlerine göredir. Mut Zeytinyağının üretim yönteminde diğer zeytinyağlarından farklılık bulunmamakta olup, Mut Zeytinyağının üretiminde de aşağıdaki işlem kademeleri izlenmektedir.

1. Zeytinler hasat edilir edilmez yağa işlenmeleri gerekmektedir.

2. Zeytinlerin temizlenmesi-yıkınması: Üreticilerden gelen tane zeytinler taş, çamur ve yaprağından ayrılmak üzere yıkamaya tabi tutularak temizlenir. Temizleme işlemi, genellikle iki aşamalı yıkama işlemi ile yapılmakta olup, bunda helezonlu, paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüleri, sarsak elekler, hareketli bantlar kullanılmaktadır.

3. Zeytinlerin kırılması: kırıcıdan geçirilen zeytinler sürekli sistemlere ait olan kırıcı üniteleri tarafından kırılır ve hamur haline getirilir.

4. Zeytin ezmesinin yoğrulması (malaksasyon): Kırma işleminden sonra elde edilen zeytin ezmesinin yoğrulması gerekmektedir. Yoğurma işlemi, katı fazdan sıvı fazı ayırma esasına göre gerçekleştirilen zeytinyağı üretim teknolojisinde zeytin hamurunun hazırlanması açısından önemli bir kademeyi oluşturmaktadır. Bu işlemin amacı; zeytin hamurunun homojenleştirilmesi ve yağ globüllerinin birleşerek elde edilen hamurun bir sonraki sıvı-katı faz ayırma işlemine hazırlanmasıdır. Malaksasyon kademesinde; yağ damlacıklarının devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturması ve yağ-su emülsiyonunu kırarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.

5.Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu; iki ya da üç fazlı santrifüj ekstraktörlerle gerçekleştirilir.

6.Karasuyun zeytinyağından ayrılması: Değişik sistemlerden elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun, zeytinyağı üretiminde son işlem basamağı olan ayırma işlemi ile yağdan uzaklaştırılması gerekmektedir. Yağ ve karasu; yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme ile birbirinden ayrılır.

7.Zeytinyağının filtrasyonu: Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içermektedir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında kaliteyi olumsuz etkileyerek yağın asitliğinde

yükselmeye neden olmaktadır. Parlak, doğal renginde zeytinyağı üretmek için, zeytinyağının filtre edilerek yabancı maddelerden arındırılması gerekmektedir.

8. Zeytinyağının Depolanması: Üretilen natürel zeytinyağı ambalajlama işleminden önce tanklarda depolanmaktadır. Zeytinyağının kalitesinde depolama aşamasında istenmeyen değişimlerin meydana gelmesini engellemek için bu tankların aşağıda belirtilen özelliklerde olması gerekmektedir:

- Tanklar sıvı geçirgenliği olmayan materyalden imal edilmelidir.
- Tank materyali yağa karşı fiziksel ve kimyasal olarak stabil olmalıdır.
- Tank materyali yağı bozucu koku ve tatları bünyesine almamalı, oksidasyona neden olacak metalleri içermemelidir.
- Yağları hava ve ışıktan korumalı, yağı sabit sıcaklıkta tutabilmelidir.

**Fidan Üretimi:** Mut yöresinde zeytin fidanı üretimi kalın dal çelikleriyle ya da yapraklı yeşil çeliklerle yapılır. Gövde ve dallarında bol miktarda durgun ve sürgün gözlerin bulunması nedeniyle çok yaşlı kısımlar bile kolayca köklenmektedir. Bu yeşil çeliklerin boyları 25-30 cm çapları ise 3-5 cm olmalıdır. Çelikler kış dinlenme zamanı alınabilir. Marttan sonra yapılacak dikimlerde ise yeterince köklenemez. Çelikler derin, zengin, süzek ve yeterince nemli ortamlarda belirli sürelerde tutularak köklendirilirler. Köklenmiş çelikler daha sonra fidan torbalarına şaşırtılırlar. Fidan torbalarında yaklaşık olarak 6-12 ay süre ile bakımı yapıp büyütülen zeytin fidanları dikime hazır hale gelir.

**Dikim:** Dikimi yapılacak zeytin fidanlarının en az 1,5 cm çapında olmalarına özen gösterilir. İyi bir zeytinlik kurulmasında yapılacak ilk iş iyi fidan seçimidir. Bunun için fidan özelliklerinin iyi bilinmesi gerekir. İyi bir fidan; Bir yaşında olmalıdır. Canlı, bol yapraklı, yan dalları iyi gelişmiş ve kurşunu yeşil renkte olmalıdır. Sürgünlerde özellikle uçlarında soğuktan zarar görmemelidir. Gövdenin alt kısımlarında yaprak olmalıdır. Hastalık ve zararlılardan arındırılmış olmalıdır. Mut yöresinde zeytin bahçesi tesisi genellikle yeşil çelikle köklendirilerek çoğaltılmış olan torbalı zeytin fidanlarıyla yapılmakla beraber, arazide kendiliğinden yetişmiş olan yabani zeytin (Deliceler) ağaçlarının aşılama yöntemleriyle kültür çeşitlerine dönüştürülmesiyle de yeni bahçeler tesis edilebilmektedir. Zeytin yetiştiriciliği için uygun arazi belirlenir. Sonra toprak derince işlenir ve drenajı sağlanır. Tesviye işleri mutlaka yapılır. Tesis kurulacak arazi meyilli ise toprak erozyonunu önleme ve yağışlardan yararlanabilmesi için teraslama yapılır. Zeytinlik tesisi için toprak hazırlığı tamamlanınca amaca uygun çeşitler; siyah ve yeşil sofralık toprak ve iklim şartlarına bağlı olarak seçilir. Ürünü değerlendirme amacına göre (yağlık-sofralık) iklim ve toprak özellikleri dikkate alınarak bölgeye adapte olmuş, verimli, az alternans gösteren standart çeşitlerden ve uygun dölleyicilerle zeytinlik tesis edilir. Çeşit seçimi yapılırken uygun dölleyiciler de birlikte düşünülür. Zeytinlik tesisinde, güvenilir kaynaklardan sağlanan, ismine doğru, sağlıklı, düzgün şekilde bir veya iki yaşlı fidanlar kullanılır. Dikim aralıkları çeşit, iklim, toprak gibi faktörler dikkate alınarak değişebilmektedir.

**Hastalıkla mücadele:** Yörede her ne kadar zeytin hastalık ve zararlıları çok fazla ekonomik zarar oluşturmasada; Zeytin dal kanseri, zeytin solgunluğu, halkalı leke hastalığı, armillaria kök çürüklüğü ve antroknöz önemli zeytin hastalıklarıyla; ve zeytin sineği, zeytin güvesi, zeytin kara koşnili, zeytin kabuklu biti ve zeytin pamuklu biti gibi zararlılarıyla zirai mücadele Tarım Bakanlığımızın öngördüğü şekilde yapılmaktadır. Zeytinyağları zeytin ağaçlarından toplanmış zeytinlerden elde edilmekte olup, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş ve uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamaktadır. Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir.

**İşleme:** Mut Zeytinyağı elde etmek için ilçede zeytinlerin, hasattan hemen sonra işlenmesi sağlanır, bu şekilde zeytinyağının kalitesinin bozulmasının önüne geçilir. Mut Zeytinyağları için kimyasal-fiziksel-duyusal özellikler, Türk Gıda Kodeksi Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Prina Yağı hakkındaki Tebliğ ve Uluslararası Zeytinyağı Konseyi Yemelik Zeytinyağı ve Prina Yağı Ticari Standardı hükümlerine göre olmalıdır.

**Depolama:** Mut zeytinyağının özellikle düşük peroksit değerlerine sahip olması ve uzun süre peroksit sayısının artış göstermemesi sayesinde, depolama 24 ay ve daha fazla sürelerde uluslararası standartlar bakımından sağlanabilmektedir. Bekleme hava almayan çelik tanklarda ve iklimlendirilmiş ortamlarda gerçekleştirilecektir.

#### **Denetleme:**

Mut Zeytinyağının üretimi, işlenmesi, pazarlanması, tescilli menşe adının kullanım biçimi, ürünün üzerinde belirtilmesi, etiketleme şekillerinin 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu, Mut Kaymakamlığı koordinasyonunda; Mut Sanayi ve Ticaret Odası, Mut Ziraat Odası ve Mut İlçe Tarım Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişi; Mut Ziraat Odasına kayıtlı olan üreticilerden 2 kişi; Mersin Üniversitesinden konuda uzman 1 kişi ve İhracatçılar Birliğine kayıtlı konuda uzman 1 kişi olmak üzere oluşturulacak 7 kişilik Denetleme Mercii tarafından denetlenecektir. Mercii en az 4 üyenin katılımı ile toplanır. Denetim mercii tarafından

gerçekleştirilecek denetim bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 sayılı veteriner hizmetleri, bitki sağlığı, gıda ve yem kanunu “gıda kodeksi” başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, mut zeytinyağı’ nın denetimini gıda, tarım ve hayvancılık bakanlığı gerçekleştirecektir.

Denetimler 3 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin analiz ve raporlar Mersin İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Kalite ve Kontrol Laboratuvarınca yapılacaktır. Denetim Mercii, 6769 sayılı Kanun ve ilgili diğer mevzuatta belirtilen denetim görevlerini yerine getirir. Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip firmaların üretimi ve bölge içi satın alma miktarlarının takibini ve kontrolünü yapar. Coğrafi işaretin kullanımının denetimi için ödenmesi gereken ücretlerin miktar ve periyotlarını belirler. Tescilli coğrafi işareti kullanım hakkına sahip olacak firma, kurum ve kuruluşları belirler.

#### Denetim Merciiinin Denetleyeceği Unsurlar:

##### Miktar Kontrolü

-Mut ve çevre köylerinde zeytinlik alanlarının dekar başına zeytin ve zeytinyağı verimi tespiti, zeytin ürününün var yılı ve periyodiste yıllarındaki üretim istatistiklerini toplamak ve konuyla ilgili veri tabanı oluşturmak,

-Zeytin üretim alanları ile ilgili arazi sertifikasyonu çalışmalarını yürütmek,

-Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kuruluşların üretim ve dolun tesislerinin, üretim tekniğine ve üretilen zeytinyağlarının yürürlükte olan ulusal ve uluslararası kalite kriterlerine uygun olup olmadığını kontrol etmek,

-Üretilen zeytinyağlarının, duyu ve kimyasal analizlerini yapmak, bunun için belirli dönemlerde kontrol numunelerini almak suretiyle kalite kontrolünün devamlılığını sağlamak

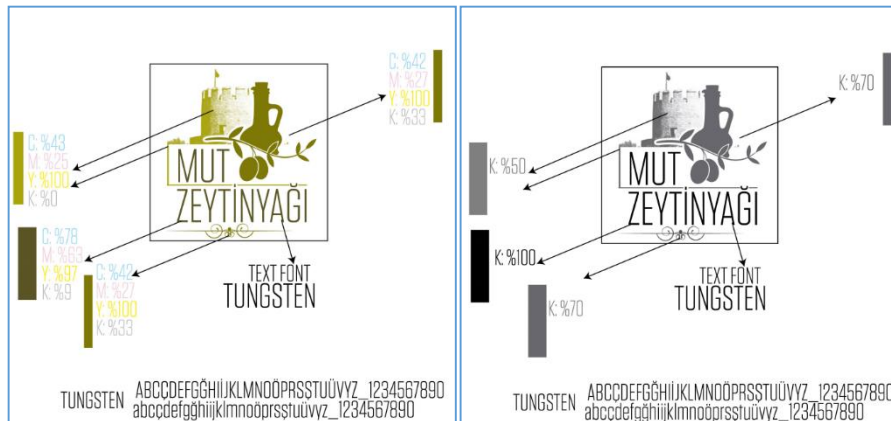
-Tescil başvurusu yapılmış olan logonun ambalaj türüne veya yerine göre uygun kullanımını denetlemektir.

Numune alımı konusunda geçerli standartlara/mevzuatlara bağlı kalınacaktır. Kontrolde söz konusu partiyi temsil edecek şekilde numune hazırlanmalıdır. Numuneden 1 lt'lik şişeler halinde 4 adet kontrol numune hazırlanmalıdır. Alınan numunelerin "Kuruluş adı, Yağın cinsi, Miktarı, Üretim yeri, Üretim şekli" bilgileri kayıt altına alınmalıdır. Numuneler üzerine kod numarası, yağın cinsi, miktarı, üretim yeri ve şekline ilişkin bilgileri gösteren bir etiket konulmalıdır. 4 adet numunenin 2 adetinden birisi analizi yapılmak; diğeri ise saklanmak üzere analizi yapacak laboratuvara verilmelidir. Kalan 2 adetten 1 adeti denetimi veren kuruluşta kalmalı, ve 1 adeti ise Denetim Merciiine verilecektir.

“Mut zeytinyağı”nın fiziksel kimyasal ve duyu özellikleri asıl denetim kriterlerini oluşturacaktır. Denetim komisyonu; mut zeytinyağının satışı esnasında, ürünün serbest asitlik, peroksit sayısı, yağ asiti kompozisyonu, sterol kompozisyonu, toplam fenolik madde miktarı, toplam tokoferol miktarı konusunda, ayrıca ambalaj malzemesinin cam şişe ya da teneke olması konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütecektir. Mut zeytinyağları koyu renk cam şişede satılacaktır. Açık renk şişelere ve pet şişelere coğrafi işaret verilmeyecektir. Tenekelerin üretim izni markası etiket yönetmeliğine göre tam olması sağlanacaktır. Bu özellikler denetim komisyonu tarafından denetlenecektir.

Denetim komisyonu tarafından alınan veya marka sahibi üreticiler tarafından getirilen zeytinyağları Mut ilçesinde kurulacak olan Kontrol ve Kalite Laboratuvarında kimyasal ve duyu olarak kontrol edilecektir. Bu kontrollerden geçen ürünlerde aşağıdaki logo kullanılacaktır.

Mut Zeytinyağı'nın renkli ve siyah-beyaz logo özellikleri aşağıda tanımlanmıştır:



Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.