

No: 579 – Menş e Adı

ÖDEMiŞ ÇEKİŞ TE ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren

ÖDEMiŞ TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.05.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 26.10.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 579
Tescil Tarihi	: 26.10.2020
Başvuru No	: C2019/061
Başvuru Tarihi	: 22.05.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Ödemiş Çekişte Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ödemiş Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: 3 Eylül Mah. Gençlik Cad. No:2 Ödemiş İZMİR
Coğrafi Sınırı	: İzmir ilinin Ödemiş, Tire, Kiraz, Beydağ, Bayındır ilçeleri ile Aydın ilinin Nazilli, Sultanhisar ve Yenipazar ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Ödemiş Çekişte Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Menşe adı amblemi ve Ödemiş Çekişte Zeytinyağı ibareli logo, ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ödemiş Çekişte Zeytinyağı; Çekişte çeşidi zeytinlerin soğuk sıkımı ile üretilir. Zeytin hasadı erken hasat ve çakır hasat olarak bilinen iki dönemde yapılır.

Erken hasat: Çekişte zeytininin yeşil olduğu dönemdir. İklim şartlarına bağlı olarak kasım-aralık aylarında yapılır.

Çakır hasat: Çekişte zeytininin yeşilden pembeye dönüştüğü dönemdir. İklim şartlarına bağlı olarak aralık ayı ortalarından ocak ayı ortalarına kadar yapılır.

Ödemiş Çekişte Zeytinyağı erken ve/veya çakır hasat edilen çekişte çeşidi zeytinlerin hamur haline getirildikten sonra bu hamurun soğuk sıkım olarak bilinen 27°C'nin altındaki sıcaklıklarda tekniğine uygun işlemler ile elde edilen doğrudan tüketime uygun natürel sızma zeytinyağı sınıfına giren bir üründür.

Erken hasat ve çakır hasat edilen Çekişte zeytinlerinden üretilen Ödemiş Çekişte Zeytinyağının duyuşal özellik olarak kendine has renk, tat ve kokusu bulunmakta ayrıca meyvemsi özellik, acılık ve boğazda bıraktığı yakıcılığı yüksektir. Ödemiş Çekişte Zeytinyağının serbest asitlik değeri (oleik asit cinsinden) en fazla % 0,8'dir. Erken ve çakır hasat döneminde elde edilen zeytinlerden; tekniğine uygun olarak üretilen Ödemiş Çekişte Zeytinyağının bazı ürün özellikleri aşağıda Tablo-1 ve Tablo-2'de verilmiştir.

Tablo-1 Duyusal Özellikler

	Kusurların Ortancası/Medyanı (Md)	* Meyvemsi Özellik Ortancası/Medyanı (Mf)
Ödemiş Çekişte Zeytinyağı (Natürel Sızma Zeytinyağı)	Md=0	Mf≥0

* *Meyvemsi*: Zeytinin çeşidine bağlı olarak sağlıklı, taze, yeşil ya da olgun meyveden elde edilen yağın algılanan karakteristik meyvemsi aromasıdır.

Tablo-2 Ödemiş Çekişte Zeytinyağı Toplam Fenolik Madde, Sağlık ve Kalite Kriterleri

Kriter	Değer
Peroksit Değeri, (meq aktif oksijen/kg yağ) (en çok)	15
Saflık ve Kalite Kriterleri	Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği natürel sızma zeytinyağı saflık ve kalite kriterleri ile uyumludur.
Toplam Fenolik Madde (mg/kg) (en az)	170

Üretim Metodu:

Çekişte çeşidi zeytinden; Ödemiş Çekişte Zeytinyağı üretiminde ortalama verim % 26,9 civarındadır.

Ödemiş Çekişte Zeytinyağının üretim aşamaları aşağıda verilmiştir:

Birinci Aşama: Ödemiş Çekişte Zeytinyağının üretiminde kullanılacak Çekişte çeşidi zeytinler; İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik hükümlerine uygun sular ile yıkanarak, yabancı maddelerden ayrılır ve temizlenmesi sağlanır.

İkinci Aşama: Temizlenen zeytinler gıda ile temasa uygun ekipmanlarda/makinelerde soğuk sıkım tekniği ile en fazla 26°C sıcaklıktaki su verilerek kırılır. Bu işlemde zeytinler parçalanarak hamur haline getirilir ve yağının damlayacak kıvamına gelmesi sağlanır.

Üçüncü Aşama: Kırıcıda parçalanan zeytinler; dışında su dolaşan paslanmaz çelik teknelerin içinde hamur haline getirilir. Hamur kıvamının yakalanması için en fazla 26°C sıcaklıktaki su verilir. Zeytinlerin bileşimindeki yağın ısınması ve yoğrulması ile zeytin hamurundaki yağ damlacıklarının daha büyük damlacıklar haline gelmesi sağlanır. Böylelikle zeytinyağı-su emülsiyonu kırılarak serbest yağ yüzdesi artırılır. Isıtma işlemi ile zeytin hamurunun en fazla 26°C'ye kadar ısıtılması ve bu sıcaklıkta sabit kalması sağlanır.

Dördüncü Aşama: Zeytin hamuru santrifüj edilerek zeytinyağı, su ve pirina (gıda işletmesinde iki fazlı üretim tekniği kullanılıyor ise sulu pirina) ayrılır.

Beşinci Aşama (Seperasyon/Ayrırma): Pirinası ayrılan zeytinyağı içindeki kara suyun özgül ağırlık farkından faydalanılarak ayrıştırılması sağlanır. Seperator tekniği uygulayan gıda işletmelerinde bu şekildeki ayrıştırma işlemi yapılır.

Altıncı Aşama: Elde edilen zeytinyağı tüketime hemen arz edilmeyecek ise gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklarda, doğrudan güneş ışığı almayacak şekilde 20°C altındaki sıcaklıklarda, kokulardan arı depolama koşullarında muhafaza edilir.

Yedinci Aşama: Elde edilen zeytinyağının tüketiciye arzında tercihen cam ambalajlar olmak üzere Türk Gıda Kodeksine uygun ambalaj malzemeleri kullanılır. Ambalajlama için zeytinyağları tartılarak ağırlıkları ve/veya hacimleri kontrol edildikten sonra dolun yapılır ve ambalaj kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Mevzuata uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

Denetleme:

Denetimler; Ödemiş Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Ödemiş Ticaret Odası, Ödemiş İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Ödemiş Meslek Yüksek Okulundan birer üyenin katılımıyla toplam üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Ödemiş Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, Ödemiş Çekişte Zeytinyağının; menşe adı amblemi, Ödemiş Çekişte Zeytinyağı ibareli logo kullanımı, üretimde Çekişte çeşidi zeytin kullanılıp kullanılmadığı ve üretim metoduna uygun olarak üretim yapılıp

yapılmadığını kontrol eder. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

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.