

**No: 1055 – Mahreç İşareti**

**AKHİSAR DOMAT ZEYTİNYAĞI**

Tescil Ettiren

**AKHİSAR TİCARET VE SANAYİ ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.03.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1055
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.03.2022
<b>Başvuru No</b>	: C2017/176
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Akhisar Domat Zeytinyağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Paşa Mah. 14. (Şehit Teğmen Tahir Ün) Cad. No:87 Akhisar MANİSA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Manisa ili Akhisar, Gölarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı ve Kırkağaç ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logolardan biri ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo, firma markasının 2/3 oranından küçük olmamak kaydıyla, ürünün ambalajının boyutuna bağlı olarak en az 3x3 cm boyutunda kullanılır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Akhisar Domat Zeytinyağı; aynı coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi işaret olarak 166 sayılı ile tescilli olan Akhisar Domat Zeytini kullanılarak üretilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Akhisar Domat Zeytinyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

<u>Özellik</u>	<u>Değer</u>
Kolesterol	≤ 0,5
Brassicasterol	≤ 0,1
24 metilen Kolesterol	0,10-0,12
Kampesterol	< 4
Kampestenol	0,11-0,14
Stigmasterol	< Kampesterol
Delta 7-Kampesterol	0,03-0,05
Klerosterol	0,89-0,96
β –Sitosterol	86,20-87,64
Sitostenol	0,59-0,84
Delta 5-Avenasterol	5,76-6,12
Delta 5,24 Stigmastadienol	0,53-0,74
Delta 7-Stigmastenol	≤ 0,5
Delta 7- Avenasterol	0,37-0,65

Toplam $\beta$ ( $\beta$ –Sitosterol + delta-5- Avenasterol + delta-5,23- Stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta- 5,24 Stigmastadienol)	$\geq 93$
Toplam sterol (mg/kg, en az)	$\geq 1000$
Eritrodil+Uvaol	$\leq 3,0$
Peroksit sayısı (meg aktif oksijen / kg yağ)	$\leq 17$
Serbest yağ asitliği (% oleik asit cinsinden)	$\leq 0,65$
Özellik	Değer
Kolesterol	$\leq 0,5$
Brassicasterol	$\leq 0,1$
24 metilen Kolesterol	0,10-0,12
Kampesterol	$< 4$
Kampestenol	0,11-0,14
Stigmasterol	$< \text{Kampesterol}$
Delta 7-Kampesterol	0,03-0,05
Klerosterol	0,89-0,96
$\beta$ –Sitosterol	86,20-87,64
Sitostenol	0,59-0,84
Delta 5-Avenasterol	5,76-6,12
Delta 5,24 Stigmastadienol	0,53-0,74
Delta 7-Stigmastenol	$\leq 0,5$
Delta 7- Avenasterol	0,37-0,65
Toplam $\beta$ ( $\beta$ –Sitosterol + delta-5- Avenasterol + delta-5,23- Stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta- 5,24 Stigmastadienol)	$\geq 93$
Toplam sterol (mg/kg, en az)	$\geq 1000$
Eritrodil+Uvaol	$\leq 3,0$
Peroksit sayısı (meg aktif oksijen / kg yağ)	$\leq 17$
Serbest yağ asitliği (% oleik asit cinsinden)	$\leq 0,65$

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

#### Üretim Metodu:

Akhisar Domat Zeytinyağının üretim basamaklarına aşağıda yer verilmektedir.

- 1- Coğrafi sınırdaki yetişen ve coğrafi işaret olarak 166 sayılı ile tescilli olan Akhisar Domat Zeytini hasat edilir.
- 2- Zeytinyağına üretimine uygun olan zeytinler, arıtılmış su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılır.
- 3- Temizlenen zeytinler, kırıcı makinelere aktarılır ve en fazla 26°C sıcaklıkta su verilerek kırılır.
- 4- Kırıcıda parçalanmış zeytinler, dışında su dolaşan paslanmaz çelik teknelerin içinde hamur haline getirilir. Hamur kıvamının elde edilebilmesi için gerekli ise, en fazla 26°C sıcaklıkta su verilerek zeytin hamurunun 26°C'ye kadar ısıtılması ve bu sıcaklıkta sabit kalması sağlanır. Böylelikle zeytinlerin, ısıtma ve yoğurma yolu ile yağ-su emisyonu kırılarak serbest yağ yüzdesi artırılır.

- 5- Zeytin hamuru santrifüj edilerek veya preslenerek zeytinyağı ve prina ayrılır.
- 6- Prinası ayrılan zeytinyağı, içindeki kara sudan ayrıştırılır.
- 7- Elde edilen zeytinyağı, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklarda doğrudan güneş ışığı almayan ve 18-22°C sıcaklıktaki ortamda depolanır. Depolama alanında ürünü olumsuz şekilde etkileyecek kokuların bulunmamasına özen gösterilir.
- 8- Zeytinyağı, topraklı filtrasyon yöntemi ile tortularından arındırılır.
- 9- Zeytinyağı, filtrasyon işleminden sonra gıda ile temasa uygun cam ya da teneke ambalajlara doldurulur. Piyasaya hemen arz edilmeyecek zeytinyağları ise gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik tanklara konularak kokudan arı, doğrudan güneş ışığı görmeyen ve 20°C sıcaklıktaki ortamda depolanır.
- 10-Depolanan zeytinyağı, piyasaya sunulmadan önce kâğıt filtrasyon yöntemi ile tortularından arındırılır.
- 11-Akhisar Domat Zeytinyağı, ölçümleri yapılarak ambalajlara doldurulur ve ambalajların kapakları sızdırmayacak şekilde kapatılır. Ambalajların üzerinde Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi bulunur. Akhisar Domat Zeytinyağı ibareli logo, firma markasının 2/3 oranından küçük olmamak kaydıyla, ürünün ambalajının boyutuna bağlı olarak en az 3x3 cm boyutunda kullanılır.

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

Akhisar Domat Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırdaki yetiştirilen Akhisar Domat Zeytini kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akhisar Domat Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Akhisar Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, Akhisar Ticaret Borsası, Akhisar İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden konuda uzman birer kişinin katılımı ile en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetimler; düzenli olarak ocak, şubat ve mart aylarında yılda en az bir kere, ayrıca gerek duyulması ve şikâyet üzerine her zaman yapılır. Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, düzenli olarak yapılan denetimlerden en az bir hafta önceden resmi yazı ile denetim merciiine çağrı yapar. Düzenli olmayan denetimlerin çağrısı ise acil başlıklı resmi yazı ile yapılır.

Gerçekleştirilen denetimlere ilişkin raporlama, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna bildirilir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde Akhisar Domat Zeytini kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akhisar Domat Zeytinyağının özelliklerinin uygunluğu.
- Akhisar Domat Zeytinyağı ibaresinin, logosunun ve mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu.

Uygunluk testleri için alınacak numuneler, ürünün hangi firmaya ait olduğunun anlaşılmayacağı bir şekilde alınır. Analiz numunesinin konulduğu şişenin üzerine, izlenebilirliği sağlamak amacıyla bir kod numarası yazılır ve bu kod numarasıyla analize gönderilir.

Denetime ilişkin masraflar, numune sahibine rücu edilmek üzere Akhisar 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.