

No: 1109 – Mahreç İşareti

MİLAS ÇEKİŞKE ZEYTİNİ

Tescil Ettiren

MİLAS TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 20.08.2021 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.05.2022 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1109
Tescil Tarihi	: 17.05.2022
Başvuru No	: C2021/000319
Başvuru Tarihi	: 20.08.2021
Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Çekişke Zeytini
Ürün / Ürün Grubu	: İşlenmiş zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Hayıtlı Mah. 23 Nisan Bulvarı No:172 Milas MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Milas ilçesi
Kullanım Biçimi	: Milas Çekişke Zeytini ibaresi ve mahreç işareti amblemi ürünün servis edildiği gıda işletmelerinde kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Milas Çekişke Zeytini; yeşil zeytinlerin, su, tuz ve limon tuzu ile muamele edilmesiyle hazırlanan işlenmiş zeytin ürünüdür.

Milas Çekişke Zeytini; Milas ilçesinin mutfak kültürünün önemli ürünlerinden birisidir. Milas Çekişke Zeytininin hazırlanmasında; belirtilen coğrafi sınıra özgü üretim metodu bulunur.

Hazırlanmasında kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çekişke Zeytini üretimi özellikle zeytinlerin acılığının giderilmesi için yapılan işlemler ile ustalık becerisi gerektirir. Milas Çekişke Zeytininin üretildiği coğrafi sınır ile bilinirliği ve ünü bulunur.

Üretim Metodu:

Milas Çekişke Zeytini Hazırlanmasında Kullanılan Bileşen Listesi ve Ortalama Miktarları:

- 2 kg yeşil zeytin,
- 1 litre su,
- 50 g kaya tuzu ve/veya iri salamura tuzu,
- 30 g limon tuzu.

Milas Çekişke Zeytininin Hazırlanması:

Milas Çekişke Zeytininin hazırlanmasında genellikle Milas ilçesinde yetiştirilen Memecik çeşidi yeşil zeytinler tercih edilir. Tam olgunlaşmadan toplanan zeytin daneleri; çekirdekleri tam kırılmadan tekniğine uygun olarak kırılır/ezilir ve çekirdekleri çıkarılır. Bu işlem; zeytin çekirdekleri kırılmayacak ve zeytin daneleri parçalanmayacak şekilde yapılır.

Kırılan zeytinler; gıda ile temasa uygun kaplar içerisine alınır. Bu kap ağzına kadar su ile doldurulur ve kapatılır. Ortalama bir hafta sonra kabın içindeki su dökülür ve aynı şekilde yeni su eklenir. Sonrasında kabın içindeki su ortalama iki günde bir değiştirilir. Bu işleme 7-8 kez devam edilmesi istenir.

Zeytinler, değiştirilen su sayesinde acısını bırakmaya başlar. Zeytinlerin yenilebilecek tat ve lezzete geldiğine karar verildikten sonra; son kez bulunduğu kap su ile doldurulur. Üzerine tuz ve limon tuzu eklenir ve tekrardan kapatılır. Böylece zeytinlerin uzun süre kararmadan ve yumuşamadan saklanabilmesi / muhafazası edilebilmesi sağlanır.

Muhafaza Koşulları ve Ambalajlama: Milas Çekişke Zeytini; serin, kokulardan arı, rutubetsiz ve doğrudan güneş almayan ortamlarda muhafaza edilir. Milas Çekişke Zeytini; dökme veya gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir

Servis:

İstenilen tat ve lezzet durumuna gelmiş işlenmiş zeytinler muhafaza edildiği kap içerisinden el değmeden servis tabaklarına alınır. Zeytinlerin bir öğünde yenilebilecek miktarda servis edilmesi tavsiye edilir. Üzerine tüketicinin isteğine bağlı olarak yeterince sızma zeytinyağı ilave edilerek ve/veya limon sıkılarak servis edilir.

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

Kullanılan bileşenler ve üretim metodu bakımından farklılaşan Milas Çekişke Zeytini üretimi özellikle zeytinlerin acılığının giderilmesi aşamaları ile ustalık becerisi gerektirir. Üretildiği Milas ilçesi ile ün bağı bulunan Milas Çekişke Zeytininin tüm üretim aşamaları, belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Milas Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Milas Ticaret ve Sanayi Odası ile Milas İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

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

Denetim merci, Milas Çekişke Zeytini coğrafi işareti kullanım biçiminin uygunluğunu, üretimde kullanılan bileşen listesinin uygunluğunu ve “Üretim Metodu” bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir.

Denetim merci, 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.