

**No: 749 – Menş e Adı**

**AYDIN MEMECİK ZEYTİNİ**

Tescil Ettiren

**AYDIN TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.07.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Tescil No</b>               | : 749  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 07.05.2021   |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2019/082  |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 16.07.2019   |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Aydın Memecik Zeytini  |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar  |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Menşe adı  |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : Aydın Ticaret Borsası  |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Ata Mahallesi Denizli Bulvarı No:18 Efeler AYDIN   |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Aydın ili  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Aydın Memecik Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Memecik Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. |

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Memecik Zeytini *Olea europae* L. türüne ait memecik çeşidi zeytin ağaçlarının meyvesidir. Memecik, Ege Bölgesi'nin en yaygın zeytin çeşididir. Büyük ve Küçük Menderes vadilerinde yaygın olarak yetiştirilir. Genellikle eğimli, yamaç ve dağlık arazilerde yetişir. Kuraklığa dayanıklı bir çeşittir. Özellikle Delice üzerine aşılı Memecik çeşidi zeytinin ağaçları çok uzun ömürlüdür. Bu tip ağaçlar, yaklaşık 80-100 yıl ekonomik olarak verim verebilir ve daha sonrasında uygun budama metotları (kabaklama-gençleştirme vs.) uygulanarak söz konusu bu ağaçlardan yeniden verim almak mümkündür.

Aydın Memecik Zeytini ağacının gövdesi koyu gri renkli olup, çatlaktır ve yaprakları geniştir. Üst kısım koyu yeşil, alt kısım tüylümsüdür. Genel olarak yağlık olarak değerlendirilmeye birlikte, erken hasat edildiğinde yeşil ve siyah sofralık olarak da değerlendirilir. Meyvenin uç kısmındaki ufak çıkıntı çeşide adını verir. İyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir. Kısmen kendine verimlidir. Kuvvetli periyodisite gösterir. Yağ ve et çekirdek oranı yüksektir. Zeytin sineğine karşı orta derecede hassastır. Ortalama meyve ağırlığı 4,78 g, et/çekirdek oranı 7,53, yağ içeriği %24,50'dir. Kilogramdaki meyve adedi, ortalama 200 adet/kg'dır. Meyve indeksi (meyve boyu/meyve eni) değeri 1,4-1,5 aralığındadır.

Aydın Memecik Zeytini hem yağlık, hem de salamuralık olarak değerlendirildiğinden, değerlendirme şekline bağlı olarak hasat olgunluğu ve hasat dönemi farklılık gösterir. Bu anlamda meyve rengi, bir diğer ifade ile meyve olgunluk indisi dikkate alınır. Genellikle salamura yeşil zeytine işlenecek zeytinlerin meyvesi sarımsı yeşil bir renge ulaştığında ve eylül-ekim aylarında hasat edilir. Buna karşın siyah salamuralık ve yağlık olarak işlenecekse, bu zeytinlerde çeşide özgü rengin oluşması beklendiğinden, hasada kasım-aralık aylarında başlanır.

Aydın ilinde hasat ayları olan ekim, kasım ve aralık aylarında gece-gündüz sıcaklık farkları yaklaşık olarak; ekim ayında 5,7°C, kasım ayında 4,6 °C ve aralık ayında ise 3,8 °C'dir ve bu durum Aydın Memecik Zeytininde yağ birikimin ve renk dönüşünün iyi ve hızlı meydana gelmesi için gerekli gece-gündüz sıcaklık farklarını sağlamış olur. Aydın ilinin uzun yıllar ortalama yıllık yağış miktarı 636.,7 mm'dir ve bu değer Aydın Memecik Zeytininin yıllık yağış isteğini karşılar.

Bölgenin iklim özellikleri, toprak yapısı ve pH seviyesinin uygunluğu ile birlikte bu yörenin etrafını saran dağların zengin bitki örtüsü, Aydın Memecik Zeytininin kendine has özelliklere sahip olmasını sağlar. Aydın ilinde Menderes nehrinin suladığı toprakların ve ilin kuzeyi ile güneyini çevreleyen dağlık arazilerdeki toprakların, fosfor ve mikro element içerikleri yönünden yeterli olması; ayrıca genellikle sabah saatlerinde doğu yönünde esen poyraz, öğleden sonra ise batıdan esen imbat rüzgârları üründe fenolik maddelerde artış sağlar. Zeytininin fenolik bileşenlerinden olan luteolin-7-glikozit, rutin, *trans*-sinnamik asit, siyanidin-3-glikozit ve siyanidin-3-rutinosit miktarları Aydın Memecik Zeytininde yüksektir.

Çizelge 1: Aydın Memecik Zeytini Fenolik Madde Oranları

| Fenolik Maddeler    | Değer (mg/kg) |
|---------------------|---------------|
| Luteolin-7-glikozit | 1266,84       |
| Rutin               | 491,67        |

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <i>Trans</i> -sinnamik asit | 1098,84 |
| Siyanidin-3-glikozit        | 212,73  |
| Siyanidin-3-rutinosit       | 410,63  |

### Üretim Metodu:

Aydın Memecik Zeytininde çoğaltma aşılama yöntemi ile yapılır. Anaç olarak kullanılmak üzere genellikle yabani zeytin ağaçları (delice) tohumdan yetiştirilir. Bunun yanı sıra, Türkiye’de Memecik çeşidi zeytin fidanı üretiminde kullanılan tescil edilmiş çöğür anaçları; Frantoio, Leccino, Arbequina, Girit Zeytini ve Uslu çeşitleridir. Çekirdeklerinin çimlenme yüzdesinin yüksek olması, anaçlık olarak aşıya kolay gelmesi ve aşı başarısının yüksek olması nedeni ile özellikle Uslu çeşidi Aydın Memecik Zeytini çoğaltmada anaç olarak kullanılır.

Aydın Memecik Zeytini ağacı gelişme başlangıcı ve çiçeklenme dönemi olan mart-mayıs ayları ile çekirdek sertleşmesi olan temmuz aylarında besine ihtiyaç duyar. Bu sebeple şubat-mart aylarında gübrelenmesi gerekir. Sulamaya en çok ihtiyaç duyulan dönem çiçeklenme sonu ile meyve renk dönüşümleri aşamaları arası olmakla birlikte bölgede genel olarak zeytin bahçelerinde çok fazla sulama imkânı bulunmaz.

Budama; şekil, mahsul ve gençleştirme budaması olmak üzere farklı amaçlarla yapılır. Şekil budaması, fidanın kısa sürede şekillenip geliştirilerek meyveye yatmasını sağlamak için yapılır. Zeytinlere genellikle tek gövde ve 3-4 ana dallı olacak biçimde şekil verilir. Mahsul budaması her yıl veya iki yılda bir, verim yılı öncesinde uygulanır. Gençleştirme budaması; odunlaşmış, uzamış, az miktarda ürün alınan ana dala sahip ağaçlarda tacın yeniden şekillendirilmesiyle yapılır.

Aydın Memecik Zeytini hasat yöntemleri genel anlamda geleneksel ve makineli olarak ikiye ayrılır: Geleneksel hasat yöntemleri yerden toplanma, ağaçtan elle toplama ve sılıkla hasattır. Sırık ile hasatta ağaçların dallarına sırık ile vurulması ağaçlarda sürgünlerin kırılmasına ve buna bağlı olarak periyodisite şiddetinin artması gibi olumsuzluklara neden olur. Bu nedenle Aydın Memecik Zeytininde makineli hasat önerilir.

Aydın Memecik Zeytini üretimi; hasattan sonra, seçme, ayırma, temizleme, salamura ilavesi, fermantasyon, havalandırma ve ambalajlama aşamaları ile devam eder.

Aydın Memecik Zeytininde doğal fermantasyon (acılık giderme işlemi uygulanmadan zeytinlerin doğrudan salamuraya alınması ile gerçekleşen fermantasyon) 4-6 ay kadar sürer. Bu yöntemde zeytinler direk salamuraya alınır.

Salamura suyunda kullanılan tuz, %39,3 oranında sodyum ile % 60,7 oranında klorürden oluşan kimyasal yapıdadır. Aydın Memecik Zeytininde fermantasyon işleminde kullanılacak suyun içme ve kullanma suyu niteliğinde olması gerekir. Salamurada kullanılacak su bulanık olmamalı, zararlı kimyasal maddeler içermemeli, hastalık yapıcı mikroorganizmalardan arındırılmış olmalı ve sıcaklığı 19-20°C olmalıdır. Kullanılacak suyun pH değeri 6,5-7 aralığında olmalıdır.

Aydın Memecik Zeytininin fermente siyah zeytin olarak üretimi de; doğal fermantasyondan farklı olarak alkali çözelti ile kısmen ya da tamamen acılık giderme işleminin uygulanması ile gerçekleşir. Öncelikle %10’ luk salamura hazırlanır, fermantasyon başlayınca pH yükselmesini önlemek için laktik ya da sitrik asit ilave edilir. Ortamın ısısı laktik asit bakterilerinin gelişmesini sağlayacak derecede olmalıdır. Uygun fermantasyon sıcaklığı 20-26°C dir. Bu sıcaklıkta fermantasyon 1-3 ayda tamamlanır.

Aydın Memecik Zeytininin yeşil sofralık olarak hazırlanmasında ise % 5-6’lık salamura kullanılır.

Aydın Memecik Zeytini ambalajlanırken temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. İşleme özelliğine göre has yeme olgunluğunda ve yeme özelliğinde olmalıdır. Kirli, kokuşmuş, özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır. Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını içermemelidir. Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı, zararsız yabancı madde 1 kg’da en çok 1 adet olmalıdır. Aydın Memecik Zeytini tuz oranı ve pH seviyesi aşağıdaki değerlerde olmalıdır.

Aydın Memecik Zeytini tuz oranı ve pH seviyesi Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine uygundur.

Ürünün depolanması işlemi ürünün sofralık veya yağ olarak değerlendirilmesine göre değişir. Sofralık olarak değerlendirilecek Aydın Memecik Zeytini yaklaşık 7-10°C sıcaklıkta ve %80-85 nem koşullarında depolanır. Yeme olgunluğu kazanmış Aydın Memecik Zeytini, ambalajlama öncesi yıkanır, boylama ve ayıklama işlemi tekrarlanır.

Bunun amacı, fermantasyon esnasında oluşabilecek yumuşama, renk kayıpları ve ilk seçmede gözden kaçan kusurları elimine etmektir.

### **Denetleme:**

Aydın Memecik Zeytini denetimleri Aydın Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Aydın Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden bir ve Aydın Ticaret Borsasından bir olmak üzere konusundan uzman toplam üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetim mercii, her yıl hasat döneminde (ekim, kasım aylarında) bir defa, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman toplanır. Denetim mercii ilgili numuneleri bilimsel yöntemler ile toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirir.

Denetim mercii her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip denetlenecek üretici ve adreslerine göre bir denetleme planı oluşturur. Gerekli olması halinde Aydın Ticaret Borsasının laboratuvar ve ekipmanlarını kullanılır. Denetimler ile ilgili tüm giderler Aydın Ticaret Borsası tarafından karşılanır. Denetim mercisinin toplanacağı tarihten en az bir hafta önce Aydın Ticaret Borsası denetim mercisinde bulunan kuruluşlara resmi yazı ile toplantı tarihini bildirir.

Denetime esas kriterlere aşağıda yer verilmektedir.

- Ürünün coğrafi alanda üretilmiş olması.
- Ürünün meyve büyüklüğünün kilogramda yaklaşık 200 adet olması.
- Üründe küf, kokuşma, mekanik zarar gibi fizik kayıpların olup olmadığı. (duyusal analiz ve makroskopik gözlem ile)
- Depolama koşullarının uygunluğu.
- Şikâyet olması veya gerekli görülmesi durumunda tuz ve pH oranı ile fenolik madde oranlarının uygunluğu.
- Aydın Memecik Zeytini coğrafi işaretinin ve menşe adı 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.