

**No: 76 – Menş e Adı**

**Gemlik Zeytini**

Tescil Ettiren  
**GEMLİK TİCARET BORSASI**

Bu coğ rafi iş aret, 23.09.2003 tarih ve 25238 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğ rafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hük münde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğince 23.09.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değ iş iklik İ lanı:**

24.06.2024 tarih ve 175 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 76
<b>Başvuru No</b>	: C2003/008
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 05.03.2003
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Gemlik 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>	: Gemlik Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: İstiklal Cad. Gürle İş Merkezi No 106 Gemlik BURSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Bursa ili Gemlik, İznik, Orhangazi ve Mudanya ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gemlik Zeytini ibaresi, aşağıda verilen logo ve karekodu içeren hologram ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajlı satılmadığı durumlarda, Gemlik Zeytini ibaresi, logo ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



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

Gemlik Zeytini, bordodan siyaha değişen renkte, ince kabuklu, meyve eti kalın, küçük ve eliptik çekirdekli, daneleri bütün olan sofralık zeytindir. Gemlik Zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europae* L. türüne ait Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitlerinin olgun meyvelerinden üretilir.

Gemlik Zeytini, olgun zeytinlerin su ve deniz tuzuyla harmanlanıp granit taşlarla baskı uygulanarak üretilen "salamura" yöntemiyle veya deniz tuzu ya da kaya tuzu kullanılarak üretilen "sele" yöntemiyle işlenir. Zeytinin işlenmesinde deniz veya kaya tuzu kullanılması durumunda bu zeytinler "kuru sele" olarak adlandırılır. Bazı durumlarda zeytinin işlenmesinde tuzun yanı sıra mısır yağı veya ayçiçek yağı da kullanılabilir. Bu durumda zeytinler "yağlı sele" olarak adlandırılır.

Gemlik Zeytini herhangi bir alkali işlem görmeden doğal olarak fermente edilir. Gemlik Zeytini, diri ve ezilmemiş olmalıdır. Et ile çekirdek ağırlığı arasındaki oran, 6/1 ile 7/1 arasında değişir. Gemlik Zeytininin kabuğu incedir ve meyve etine yapışiktir. Daneleri küçük ve orta büyüklüktedir. Zeytinlerin büyüklüğü, kilogram başına 201-410 dane arasında değişir. Gemlik Zeytini %28-35 oranında yağ içerir.

Gemlik Zeytininin bazı özellikleri:

- Zeytin iriliği: En fazla 410 meyve/kg.
- Tuz Oranı: En fazla %12 (salamura suyunda), salamura zeytinler için en fazla %8 (zeytin bünyesinde), kuru ve yağlı sele zeytinler için en fazla %4 (zeytin bünyesinde).
- Koku: Zeytinin doğal kokusu dışında yabancı koku içermez.
- Tat: Fermente veya yabancı tat içermez.
- İşlenmiş meyve sertliği: 8-12 kg/cm<sup>2</sup>.
- Satışa sunulan zeytinlerde yabancı madde bulunmaz.
- Organik yabancı maddeler (kırık zeytin sap ve yaprakları vb.): 1 kg'da en fazla 3 adet.
- İşlenmiş "Gemlik Zeytini", kg başına düşen meyve sayısına göre; 201-230 arası zeytinler (XL), 231-260 (L); 261-290 (M); 291-320 (S); 321-350 (XS); 351-380 (2XS) ve 381-410 (3XS) olarak iriliklerine göre derecelendirilir.

Gemlik Zeytininin özellikleri, coğrafi sınırın sıcaklık ve yağış durumundan, rakımından ve toprak yapısından etkilenir. Bu özellikler, Gemlik ve Mudanya ilçelerinin korunaklı koylarından, Orhangazi ve İznik ilçelerinin ise körfeze yakın olmasından ve göl çevresine yerleşmesinden kaynaklanır. Coğrafi sınır, geçiş iklim

özelliklerine sahiptir. Ortalama günlük sıcaklık ocak ayında minimum 5,8 °C, şubat ayında ise 6,8 °C olup bitkinin soğukluk ihtiyacı dönemi için uygundur. Çiçeklenme dönemi olan mayıs ayında en düşük sıcaklık ortalama 16,9 °C ve meyve olgunlaşma döneminde ise en düşük sıcaklık ortalama 21,1 °C'dir. Bu sıcaklık değerleri, zeytin ağaçları için optimuma yakın yetiştirme koşullarıdır ve yüksek zeytin verimi sağlar.

Sıcaklık, Gemlik Zeytininin kabuk kalınlığını ve kabuğun meyve etine yapışmasını etkiler. Ayrıca, coğrafi sınırın geçiş iklim özelliği, zeytinin büyüme aşamasında daha düşük sıcaklıklara neden olur. Geçiş iklimi nedeniyle zeytinin büyüme aşamasındaki düşük sıcaklıklar, Gemlik Zeytininin hem ince kabuklu olmasına hem de kabuğun meyve etine sıkı bir şekilde yapışmasına neden olur. Böylece Gemlik Zeytinini yerken meyve kabuğu hissedilmez.

Sıcaklık ve rakım ile çeşit özellikleri meyve bünyesindeki terpenlerin (aromatik bileşikler) miktarını etkiler. Terpenlerin miktarı da tada etki eder. Coğrafi sınırın ortalama denizden yüksekliği 112 m olup bu yükseklikte zeytinlerin çimenimsi ve tatlı bir aroma ile tanımlanan "Cyclogeraniol" ile odunumsu bir aroma ile tanımlanan "(E,E)-a-Farnesene" düzeyi sıcak bölgelere oranla daha yüksektir. Gemlik bölgesi ile diğer bölgeler arasında terpen miktarı bakımından yaklaşık 4,00-5,00 ppm arasında farklılık bulunur.

Bölgenin yağış rejimi, ürünün verimini ve kalitesini etkiler. Nisan ayındaki yaklaşık 61,8 mm yağış verimi etkilerken, Eylül ayındaki 43,7 mm yağış, zeytinlerin büyüklüğünü ve yağ içeriğini etkiler. Coğrafi sınırın toprak bileşimi yaklaşık %63 killi-tınlı, %20 tınlı ve %17 kilden oluşmaktadır. Bu toprak yapısı, suyu tutar ve zeytin ağaçlarının daha güçlü kökler geliştirmesine ve daha yüksek verim vermesine olanak tanır.

Gemlik Zeytininin coğrafi sınırda uzun bir geçmişi vardır. Coğrafi sınırın tarım ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Osmanlı Arşivlerindeki belgelerde, 1810'lu yıllarda Gemlik, Mudanya, Orhangazi ve İznik ilçelerinde üretilen siyah sofralık zeytinlerin donanma ve saray için tedarik edildiğine ilişkin bilgiler yer almaktadır.

#### **Üretim Metodu:**

Gemlik Zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europae L.* türüne ait Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitlerinin olgun meyvelerinden üretilir.

**Dikim:** Fidanların dikimi arazinin eğimine göre değişir. Standart bir bölgede 7x7 m ya da 7x8 m aralıklarda dikim yapılır. Eğimin çok olduğu yerlerde 5x5 m ve 6x6 m aralıkla daha sık dikim yapılır.

**Gübreleme:** Çiftlik gübresi 2 yılda bir, ağaç başına 5-6 kg şeklinde uygulanmalıdır. Kimyasal gübreleme için 15:15:15 azot (N), fosfor (P) ve potasyum (K) şubat-mart aylarında 1,5-2 kg/ağaç şeklinde uygulanmalıdır. Toprağın ihtiyacına göre üre gübresi de kullanılabilir.

**Sulama:** Sulama işlemi, genellikle 15 Temmuz'dan sonra başlar ve ağacın ihtiyacına göre su verilir.

**Budama:** Sahil kesiminde ocak-şubat aylarında budama yapılır, daha yüksek bölgelerde mart-nisan aylarında yapılabilir. Budama, ağaçları bodur bırakacak, havalanmasını sağlayacak ve meyveleri güneşten koruyacak şekilde yapılır.

**Hastalık ve zararlılarla mücadele:** Yalnızca kullanımına izin verilen ruhsatlı ilaçlar kullanılır.

**Hasat:** Zeytin hasadı, ağaçtaki zeytin meyveleri koyu kahverengi ya da siyah renge döndüğünde ekim ayının sonlarında veya kasım ayının başında başlar ve aralık ayının sonlarında sona erer. Gemlik Zeytini elle toplanmalıdır. Hafif dal titreşimli hasat ekipmanları da kullanılabilir ancak sıyrılarak toplamak ya da şiddetli titreşim uygulamak uygun değildir.

**İşleme:** Zeytinler, salamura ve sele olmak üzere iki farklı işleme şekline tabi tutulur.

"Salamura" tipi işleme için zeytinler, meyve eti çekirdeğe doğru yaklaşık 2 mm derinliğinde mora döndüğünde hasat edilir. Hasat edilen zeytinler işleme tesisine nakledilir, boylama ve ayırma işleminden sonra yıkanır ve gıda ile temasa uygun beton havuzlara veya polietilen, polyester veya fiberglas tanklara konur. Tanklar, toplam zeytin ağırlığının %12'si kadar su ile doldurulur. Bomemetre kullanılarak tuzlu su konsantrasyonu %8-12 aralığına ayarlanır, salamura hazırlanmasında deniz tuzu kullanılır. Zeytinlerin fermantasyon sürecinde salamura içinde kalmasını sağlamak için tankların üzeri, gıda ile temasa uygun tahtalarla toplam zeytin ağırlığının %10-25'i kapatılır. Zeytinler yaklaşık 6-9 ayda acılıklarını kaybederek tüketilebilir hale gelir. Fermantasyon sürecini

hızlandırmak ya da kısaltmak için havalandırılmalı fermantasyon da uygulanabilir. Havalandırma uygulandığında fermantasyon süresi yaklaşık 5 ay sürer. Fermantasyon sırasında tuz kontrolü bomemetre kullanılarak yapılır. Tanklardaki tuzluluk 2 veya 3 günde bir kontrol edilir. Salamuradan çıkmış zeytinlerin dört bir tarafının düzleşmiş görünmesi baskının doğru uygulandığını gösterir.

“Sele” tipi işleme için zeytinler, gıda ile temasa uygun bidonlara bir kat zeytin, bir kat tuz şeklinde dizilir. Zeytin toplam ağırlığının %10-14’ü kadar kaya ya da deniz tuzu kullanılır. Zeytinlerin tuzla temasını artırmak için 2-3 günde bir plastik kaplar ters düz edilerek döndürülür ve sarsılır. Bu aşama en az 3 ila 4 ay sürer. Birbirine baskı yapan zeytinlerin ağırlığı, zeytin kabuklarının büzülmesine neden olur ve zeytin kabuğu kırışır. Bu tür zeytinler “kuru sele” ve “yağlı sele” olarak adlandırılan iki farklı şekilde üretilir. Zeytinin işlenmesinde sadece tuz kullanılması durumunda bu zeytinler “kuru sele” olarak adlandırılır. Yağlı sele zeytinleri, mısır yağı veya ayçiçek yağı ile harmanlanarak ambalajlanır. Ambalaj içerisindeki zeytin ağırlığının %3-5’i oranında mısır yağı ya da ayçiçek yağı kullanılır.

Derecelendirme, depolama ve ambalajlama: İşlenmiş Gemlik Zeytini, kg başına düşen meyve sayısına göre; 201-230 arası zeytinler (XL); 231-260 (L); 261-290 (M); 291-320 (S); 321-350 (XS); 351-380 (2XS) ve 381-410 (3XS) olarak iriliklerine göre derecelendirilir. Gemlik Zeytini nihai tüketiciler için teneke, plastik, doypack, cam veya vakumlu kaplarda ambalajlanır. Ambalajlanmış sofralık zeytinler kuru, serin ve temiz bir yerde güneş ışığı almayacak şekilde muhafaza edilir. İşlenmiş zeytinler ambalaja alınana kadar salamura havuzunda ya da sele kaplarında muhafaza edilir. Ambalajlanmadan satılan zeytinler, satış noktalarına gıda ile temasa uygun teneke ya da bidon ambalajlar ile getirilerek gıda ile temasa uygun kaplara aktarılır.

#### **Denetleme:**

Gemlik Zeytini, Gemlik Ticaret Borsası koordinatörlüğünde, Gemlik Ticaret Borsasından, Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden, Gemlik Ziraat Odasından, Orhangazi Ziraat Odasından, Mudanya Ziraat Odasından, İznik Ziraat Odasından ve Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden konusunda uzman birer kişinin katılımı ile 7 kişiden oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Gemlik Zeytininde ürün izlenebilirliği karekod ve logo bulunan hologramlar ile sağlanır. Ambalajdaki ürün miktarı karekodun altında görünmelidir. Karekod okutulduğunda tedarik zincirinde bulunan tüccar, tedarikçi ve üreticilerin listesini içeren E kodu görülür. Her bir E kodunun detayı Gemlik Ticaret Borsası stok izleme yazılımında listelenir. Gemlik Zeytini üretmek, ambalajlamak veya satmak isteyen tüm paydaşlar ilgili faaliyetlerini Gemlik Ticaret Borsası’na bildirir. Gemlik Ticaret Borsası yetkilileri ilgili tarafın sunmuş olduğu bilgileri yazılıma girer. Sistem, ürünün tedarik edildiği üreticinin toplam üretiminden satışa konu olan ürün miktarını otomatik olarak düşer. Ticaret yapacak tarafın beyan ettiği müstahsil makbuzlarındaki ürün miktarı, üreticinin toplam üretim miktarını aştığında, sistem fazla üretim miktarı uyarısı verir ve bu durum incelemeye tabi tutulur, söz konusu başvuruya ilişkin hologramlar inceleme bitene kadar talep eden tarafa verilmez. Talep edilen ürün miktarı ile müstahsillerin kayıtlarındaki ürün miktarları arasında bir uyumsuzluk yoksa hologramlar imza karşılığı teslim edilir. Ürün kalitesinin korunması ve izlenebilirliğin sağlanması açısından coğrafi sınırlar içinde tedarik edilip paketlenen Gemlik Zeytininin ticaretini yapmak isteyen tüccar, paketleyici, perakendeci gibi tüm taraflar karekodlu ve logolu hologramları kullanmalıdır. Ürünlerin açıkta satışı durumunda, satış yerinden ürün faturası ve ambalajı istenir.

Denetimler zeytin yetiştirme, işleme ve nihai ürün aşamasında olmak üzere yılda en az üç defa yapılır. İhtiyaç duyulduğunda veya şikâyet üzerine numune alınarak her zaman denetim yapılabilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir.

#### Zeytin yetiştirme aşamasında:

- Gemlik, Gemlik 21 ve Gemlik 27 çeşitleri kullanımının uygunluğu.
- Dikim, gübreleme, sulama, budama, hastalık ve zararlılarla mücadele ile hasat kriterleri başta olmak üzere zeytin yetiştirme aşamasının uygunluğu.

#### Zeytin işleme aşamasında (Kasım-nisan):

- İşleme aşamasında kullanılan zeytin salamura havuzlarının veya tanklarının uygunluğu.
- Tuzlu su konsantrasyonu uygunluğu.

- Salamura zeytinler için su/tuz/baskı oranlarının ve fermantasyon süresinin uygunluğu.
- Kuru sele zeytinlerin üretimi ve kullanılan tuz ile tuz oranının uygunluğu.
- Yağlı sele zeytinlerde kullanılan yağ ile yağ oranının uygunluğu.

Nihai ürün aşamasında (Nisan-kasım):

- Gemlik Zeytininin et/çekirdek oranı, zeytin büyüklüğü, meyve sertliği ve kabuk kalınlığı başta olmak üzere fiziksel özelliklerinin uygunluğu.
- Tuz oranının uygunluğu.
- Tat ve koku başta olmak üzere duyu özelliklerinin uygunluğu ile yabancı madde ve organik yabancı madde içeriği başta olmak üzere nihai ürün özelliklerinin uygunluğu.
- Gemlik Zeytini ibaresinin, logo ve karekod içeren hologramın ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu. Ürünün ambalajsız satıldığı durumlarda, Gemlik Zeytini ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin 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.