No: 1056 – Mahreç İşareti

AKHİSAR USLU 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.

Tescil No : 1056
Tescil Tarihi : 28.03.2022
Başvuru No : C2017/177
Başvuru Tarihi : 10.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Akhisar Uslu Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi : Paşa Mah. 14. (Şehit Teğmen Tahir Ün) Cad. No:87 Akhisar MANİSA
Coğrafi Sınırı : Manisa ili Akhisar, Gölmarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı ve Kırkağaç ilçeleri
Kullanım Biçimi : Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli aşağıda verilen logolardan biri ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılamadığında, Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Akhisar Uslu 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 Uslu Zeytinyağı; aynı coğrafi sınırda yetişen ve coğrafi işaret olarak 165 sayı ile tescilli olan Akhisar Uslu Zeytini kullanılarak üretilen natürel sızma zeytinyağıdır.

Akhisar Uslu Zeytinyağının özelliklerine aşağıda yer verilmektedir.

Özellik	Değer
Kolesterol	≤ 0,5
Brassicasterol	≤ 0,1
24 metilen kolesterol	0,13-0,16
Kampesterol	< 4
Kampestenol	0,12-0,16
Stigmasterol	< Kampesterol
Delta 7-Kampesterol	0,04-0,05
Klerosterol	0,94-0,97
β –Sitosterol	87,36-87,39
Sitostenol	0,87-0,90
Delta 5-Avenasterol	4,93-5,16
Delta 5,24 Stigmastadienol	0,53-0,62
Delta 7-Stigmastenol	≤ 0,5
Delta 7- Avenasterol	0,60-0,61

Toplam β (β –Sitosterol + delta-5- Avenasterol + delta-5,23-Stigmastadienol + klerosterol + sitostanol + delta-5,24 Stigmastadienol)	≥ 93
Toplam sterol (mg/kg, en az)	≥ 1000
Eritrodil+Uvaol	≤ 3,0
Peroksit sayısı	≤ 20
Serbest yağ asitliği	≤ 0,8

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

Üretim Metodu:

Akhisar Uslu Zeytinyağının üretim basamaklarına aşağıda yer verilmektedir.

1- Coğrafi sınırda yetişen ve coğrafi işaret olarak 165 sayı ile tescilli olan Akhisar Uslu Zeytini hasat edilir.

2- Zeytinyağı üretimine uygun olan zeytinler, arıtılmış su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılır.

3- Temizlenen zeytinler, kırıcı makinelere aktarılır ve en fazla 26^0C sıcaklıkta su verilerek kırılır.

4- Kırıcıda parçalanan zeytinler, dışında su dolaşan paslanmaz çelik teknelerin içinde hamur haline getirilir. Hamur kıvamının elde edilebilmesi için gerekli ise, en fazla 26^0C sıcaklıkta su verilerek zeytin hamurunun 26^0C'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 3000 devirde santrifüj edilerek zeytinyağı ve prina ayrılır.

6- Prinası ayrılan zeytinyağı, içindeki kızıl sudan ayrıştırılması için ikinci defa santrifüj edilir.

7- Elde edilen zeytinyağı, gıda ile temasa uygun paslanmaz çelik ya da plastik tanklarda doğrudan güneş ışığı almayan ve 18-22^0C 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 ya da plastik tanklara konularak kokudan ari, doğrudan güneş ışığı görmeyen ve 20^0C sıcaklıktaki ortamda depolanır.

10- Depolanan zeytinyağı, piyasaya sunulmadan önce kâğıt filtrasyon yöntemi ile tortularından arındırılır.

11- Akhisar Uslu Zeytinyağı, ölçümleri yapılarak ambalajlara doldurulur ve ambalajların kapakları sızdırmayacak şekilde kapatılır. Ambalajların üzerinde Akhisar Uslu Zeytinyağı ibareli logo ve mahreç işareti amblemi bulunur. Akhisar Uslu 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 Uslu Zeytinyağının geçmişi eskiye dayanır. Üretiminde, aynı coğrafi sınırda yetiştirilen Akhisar Uslu Zeytini kullanılır. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Akhisar Uslu Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırda 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 merciine 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 Uslu Zeytini kullanılması.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Akhisar Uslu Zeytinyağının özelliklerinin uygunluğu.
- Akhisar Uslu 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.