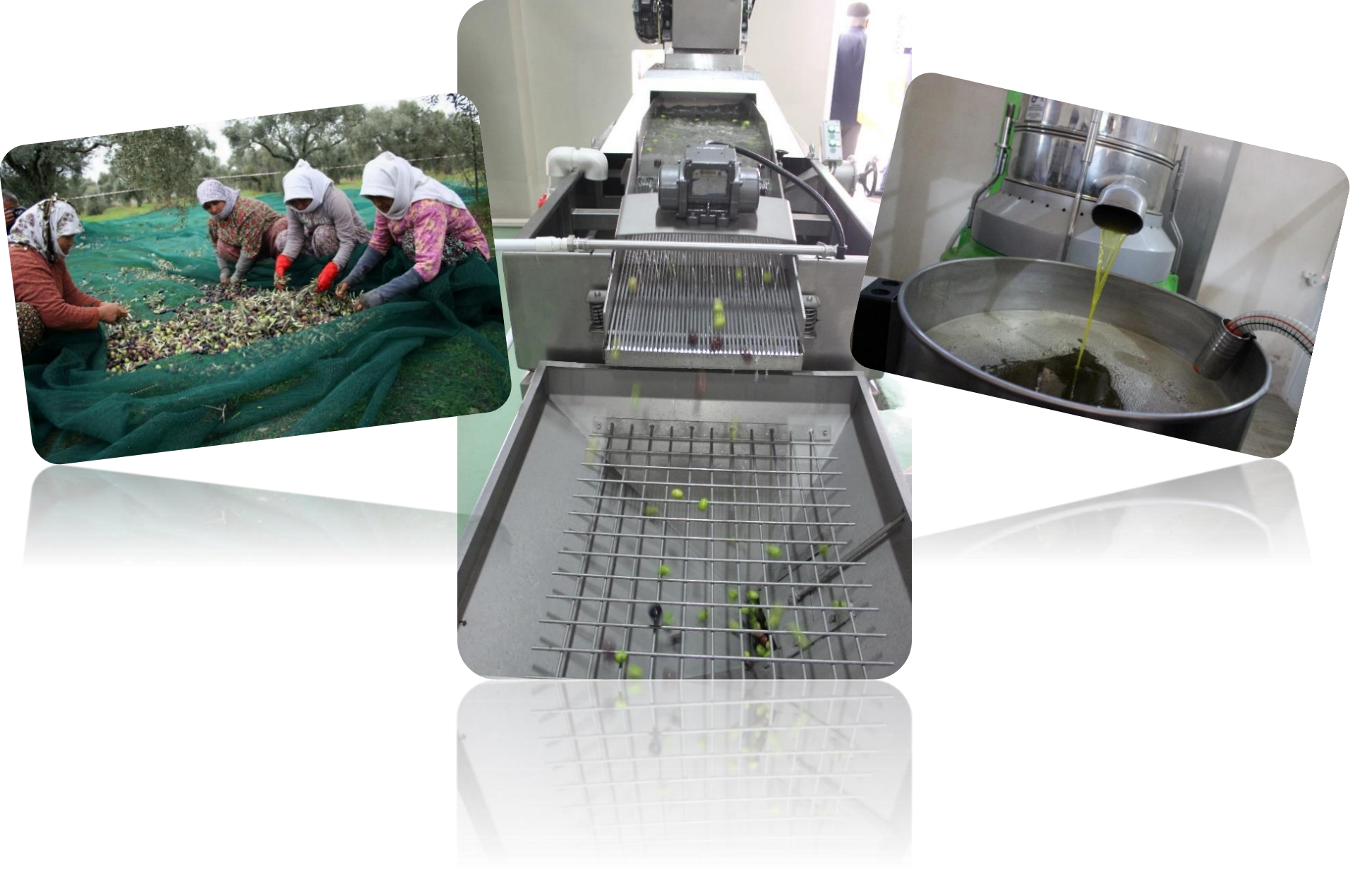


COĞRAFI İŞARET BAŞARI HİKÂYESLERİ



 Milas Zeytinyağı



Coğrafi İşaretin Adı	: Milas Zeytinyağı
Coğrafi işaretin Türü	: Menşe adı
Tescil No	: 201
Tescil Tarihi	: 27.05.2016
Başvuru Tarihi	: 24.06.2014
Başvuru No	: C2014/043
Tescil Ettiren	: Milas Ticaret ve Sanayi Odası
Coğrafi sınır	: Muğla ili Milas ilçesi

ÜRÜN

Güneybatı Anadolu'da Muğla ilinin bir ilçesi olan Milas, Akdeniz iklim kuşağındadır ve bu iklim, doğa ve toprak yapısına uygun bitki örtüsü ile kaplıdır. Yöredeki bitki örtüsünün en belirgin ağaçlarından birisi ise zeytin ağaçlarıdır. Doğal olarak, kendiliğinden yetişen ve yörede "delice" denilen zeytin ağaçları insan eliyle aşıl原因arak bir kültür ağacı haline getirilmektedir. Aşıl原因anan zeytin deliceleri ya dağlarda, tepelerde olduğu yerde zeytinlik haline getirilmekte ya da tarlalara taşınarak zeytinlikler oluşturulmaktadır. Bu gelenek insanlık tarihi boyunca süre gelmektedir.

Milas'ta zeytin ve zeytinyağı kültürü insanlık tarihi kadar eskidir. Tarih boyunca yörede elde edilen zeytin ve zeytinyağı, bir yandan yöre insanının temel besin maddesi olmuştur diğer yandan yöre ekonominin temel direğini oluşturmuştur. Zeytinyağı aynı zamanda tarih boyunca yörenin en başta gelen ihraç ürünü olarak değer kazanmıştır.

Milas zeytinliklerinde yaygın çeşit "Memecik"tir. Zeytinlikler genellikle dağlık alanlarda, yamaçlarda ve kıraç tarlalarda olduğu için sulama yapılma imkanı yoktur. Bu nedenle zeytinler olgunlaşana kadar ya yağmur sularıyla, ya da köklerinin ulaşabildiği kadarıyla yeraltı suları ile beslenir. Bu durum, zeytinlerin asitlik derecesinin düşmesine neden olurken nefasetini arttırır. Memecik çeşidinin ortalama yağ değeri yüzde 24,5 düzeyindedir.



Milas'ın Memecik zeytinlerinin ve bu zeytinlerden elde edilen zeytinyağı örneklerinin diğer bölge örneklerinden ayrıldığı kanıtlanmıştır. Yörenin memecik çeşidi zeytinlerin triolein değerlerinin Ege, Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinden elde edilen zeytinyağları ile İspanyol zeytinyağlarından yüksek olduğu, zeytinyağının kalite öğelerinin bir diğeri olan α -tokoferol değerinin de diğer zeytinyağlarından yüksek düzeyde olduğu belirlenmiştir. Milas Zeytinyağı, kalite ve saflık kriterleri açısından Türk Gıda Kodeksi Natürel Sızma Zeytinyağı Tebliği ile uyumludur.

Peroksit değeri: Milas zeytinyağları için peroksit değeri ortalama 4,5 meq aktif oksijen /kg yağdır ve Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için izin verilen azami değer olan 20 meq aktif oksijen/kg yağın altındadır.

Serbest yağ asidi miktarı: Milas zeytinyağlarının oleik asit cinsinden serbest yağ asidi miktarı oleik asit cinsinden yüzde 0.7 değerinin altındadır.

Milas Zeytinyağının aroma profilinde yeşil elma ve kesilmiş çimen olarak tanımlanan Z-3 hekzenol bileşeni yer alması, onu diğer zeytinyağlarından ayıran önemli bir özelliktir.

Yağ Asitleri Kompozisyonu

Yağ Asitleri Kompozisyonu	Milas Zeytinyağı değerleri (%)	Yağ Asitleri Kompozisyonu	Milas Zeytinyağı değerleri (%)
Miristik	0,01-0,05	Lignoserik Asit	0,01-0,19
Palmitik Asit	0,02-15,52	Heptadekonik Asit	0,02-1,38
Palmitoleik Asit	0,37-15,97	Heptadesenoik Asit	0,03-0,32
Stearik Asit	0,07-4,98	Araşidik Asit	0,08-0,87
Oleik Asit	≤0,7	Gadoleik Asit	0,17-0,58
Linoleik Asit	9,5-71,85	Behenik Asit	0,07-0,31
Linolenik Asit	0,26-17,35		

Sterol Kompozisyonu

Milas Zeytinyağında desmetilsterollerden kampesterol, stigmasterol, klerosterol, β-sitosterol ve D5-avenasterol tespit edilmiştir.

Sterol Kompozisyonu	Milas Zeytinyağı için yapılan çalışmalarda bulunan alt ve üst değerler (%)	Sterol Kompozisyonu	Milas Zeytinyağı için yapılan çalışmalarda bulunan alt ve üst değerler (%)
Kampesterol	1,32-3,63	D7 Kampesterol	0-0,34
Toplam β-sitosterol	70,72-87,45	D5,23 Stigmastadienol	0-0,26
D5-avenasterol	2,82-21,05	Klerosterol	0,39-1,13
Kolesterol	0,05-0,37	Sitostanol	0,1-1,29
Brassikasterol	0,01-0,12	D5,24 Stigmastadienol	0,35-2,09
24 Metilen kol	0,02-0,59	D7 Stigmastenol	0,16-0,81
Kampestanol	0,03-0,33	D7 Avenasterol	0,39-2,03
Stigmasterol	0,36-1,53		

Fenolik Bileşenler

Milas Zeytinyağında basit fenollerden hidroksitirozol ve trizol, fenolik asitlerden p-kumarik ve ferulik asit, flavanoidlerden luteoin ve apigenin tespit edilmiştir.

Fenolik Bileşenler	Milas Zeytinyağı için yapılan çalışmalarda bulunan alt ve üst değerler
hidroksitirozol	0,25-14,24 mg/kg
trizol	3,31-20,08 mg/kg
Hidroksitirozol asetat	0,51-4,67 mg/kg
p-kumarik asit	0,58-1,40 mg/kg
Ferulik asit	0,26-0,51 mg/kg
Luteolin	0,97-3,68 mg/kg
Apigenin	0,8-11,19 mg/kg

Triaçilgliseroller (TAG)

Triaçilgliseroller, Zeytinyağının major komponenti olup, Milas zeytinyağlarında tespit edilen başlıca Triaçilgliseroller (TAG) triolein (OOO), palmitodiolein (POO) ve dioleolinolein (LOO)’dir.

Triaçilgliseroller	Milas Zeytinyağı için yapılan çalışmalarda bulunan alt ve üst değerler (%) (İlyasoğlu ve Özçelik, Yemişcioğlu)
Triolein	61,87-68,32
Palmitodiolein	18,25-25,82
Dioleolinolein	6,01-10

- Tokoferol: α-tokoferol: En az 100 mg/kg
- Toplam Fenolik Madde İçeriği: En az 100 mg/kg
- Uçucu Bileşenler: Milas Zeytinyağında tespit edilen başlıca uçucu bileşenler; lipoksigenaz mekanizması sırasında meydana gelen hekzenal ve E-2 hekzenal (C6 aldehitler), Z-3-hekzenol, E-2-hekzenol ve 1-hekzenol (C6 alkoller), hekzil asetat ve Z3-hekzenil asetat (C6 esterler)’dir.

ÜRETİM ALANI VE ÖZELLİKLERİ



Milas Zeytinyağının ünü; üretiminde antik dönemden beri yoğun olarak ve yüksek kalitede yetişen Memecik çeşidi zeytininin kullanılması ve söz konusu zeytinin yörenin toprak ve iklim koşullarında yüksek kalitede yetişmesinden kaynaklanmaktadır.

Milas Zeytinyağı, natürel sızma özellikte olup, Milas iklimi ve toprak koşullarında üretilen Memecik çeşidi zeytininin kullanılmasıyla diğer zeytinyağlarından ayrılmaktadır.

Milas Zeytinyağı, Milas ilçe sınırları içindeki memecik türü zeytin ağaçlarından erken hasat / soğuk sıkım yöntemiyle elde edilir. Menşei Muğla ili Milas ilçesi olan Memecik çeşidi zeytini farklılaştıran özellik de yüksek düzeyde peryodisite göstermesi ve rüzgârla olgunlaşana kadar dalında doğadan gelen yağmurla birlikte suyu az görmesidir. Doğada yağmur sularıyla olgunlaştığı için tanesi küçük bu zeytin çeşidinden, verimi yüksek, sarı yeşil arası renkte, orta değerde meyvemsi aromaya sahip üst sınıf bir natürel zeytinyağı yağ elde edilir. Yakıcı değildir. Genizde oldukça hafif bir yanma, ağızda yine çok hafif bir acılık hissettirir.

Meyvemsiliğinde dikkat çeken özellikleri turunç, portakal mandalina ve limon aroma kokularının hakim olmasıdır. Meyve çeşitliliğinin sağladığı "oluropein" zenginliği açığa çıktığından, natürel zeytinyağında bulunması gereken acılık damakları yormadan hissedilir.

Yılın iklimsel koşullarına bağlı olarak gelişim gösteren zeytinler eylül ayının sonlarından aralık ayının başlarına kadar hasat edilir. Hasat edilen zeytin taneleri, beklemeksizin ürünün hava almasını sağlayan delikli kasalar içinde fabrikalara getirilir. İlçeye yayılmış durumdaki 70 dolayındaki fabrikada hemen sıkıma alınan zeytinler, soğuk sıkım yöntemiyle sıkılarak zeytinyağı elde edilir.

Milas Zeytinyağının özelliğini veren yüksek değerdeki uçucu bileşenlerin hava ile temas ederek uçup yok olmaması için yağlar hemen hava ile teması kesen özel kaplar içine alınarak depolanır.

COĞRAFI İŞARET TESCİLİNİN ETKİSİ



Zeytinin bol olduğu var yılında yaklaşık 18-19 bin ton, ürünün kıt olduğu yok yılında 9 bin ton dolayında zeytinyağı elde edilir.

Milas'ta zeytin hasadı bin yıllarca, zeytin taneleri iyice olgunlaştığında hasat edilmekte hasat edilen zeytinlerin sıkılması için ise haftalar boyunca bekletilmesi gerekiyordu. El yontmasıyla yapılmış basit kaya havuzlarda, basit taş değirmenlerde, sonraları metal burgaçlı preslerde elde edilen zeytinyağı daha yakın zamanlarda da modern sıkım tesislerinde işlenmeye başlandı. Önceleri taş değirmenlerde ezilip hamur haline gelen zeytinler özel çuvallar içine koyulup preslerde üzerinden sıcak su dökülüp burgaçlarla sıkıştırılarak zeytinyağı elde edilmekteydi. Sıkım sırasında uygulanan sıcak su, zeytinyağının içindeki yararlı bileşenlerin yok olmasına, yüksek değerdeki aromasının kaybolmasına neden olmaktaydı. Böylece elde edilen zeytinyağı genellikle asit değeri yüksek, aroması ve yararlı uçucu bileşenleri yok olmuş rafinajlık yağ oluyordu. Bu şekilde kalite kaybına uğrayan zeytinyağında aynı zamanda maddi değer kaybı da oluşuyordu. Milas Zeytinyağını dökme yağ olarak toptan satın alan İzmir tüccarının Milas'tan aldığı zeytinyağı hakkındaki genel kanısı ise "kokar yağ" veya "rafinajlık yağ" idi.

Ancak 2000'li yılların başına gelindiğinde Milas'ta modern zeytin ve zeytinyağı üretim yöntemlerini uygulamaya başlayan Ali Osman Menteşe, ilk kez uyguladığı erken hasat / soğuk sıkım yöntemiyle elde ettiği Milas Zeytinyağı ile uluslararası yarışmalara katılarak ödüller kazanmaya başladı. Böylece doğru yöntemler uygulandığında çok değerli bir zeytinyağı olduğu ortaya çıkan Milas Zeytinyağının yöreye özgü çok özel bir ürün olduğunu belgelemek için Milas Ticaret ve Sanayi Odası 24 Haziran 2014 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu'na başvuruda bulundu. Kurum tarafından yapılan incelemeler sonucunda ürün tescil edildi ve söz konusu tescil 27.05.2016 tarih ve 29724 sayılı Resmi Gazete’de ilan edildi.

Coğrafi işaret başvurusunun yapıldığı 2014 yılında, Milas Zeytinyağının tanıtımı için ikinci adım atıldı. Milas Ticaret ve Sanayi Odası, Milas Ziraat Odası, TARİŞ, Milas Kaymakamlığı ve Milas Belediyesi'nin işbirliğinde ilk kez Milas Zeytin Hasat Şenliği düzenlendi. İlk iki yıl biraz sönük geçen şenlik üçüncü yılda Milas Zeytinyağına coğrafi işaretin alınmasıyla birlikte çok etkili bir görüntü kazandı. Milas Zeytinyağının basın yayın organları tarafından haberleştirilmesi, ayrıca zeytin hasat şenlikleriyle Milas Zeytinyağı haberlerinin gazete sayfalarında, televizyon ekranlarında yer alması Milas Zeytinyağına ilgiyi daha da arttırdı.

Böylece Milas'ta zeytin ve zeytinyağına yepyeni bir ilgi oluştu. Yıllarca toptan sattığı zeytinyağı için "para etmiyor, masrafını bile karşılamıyor" diye hasat bile etmeyerek dalında bırakan üretici zeytinliğine dört elle sarılmaya başladı. Yıllarca ihmal edilen zeytinlikler sürülüp ağaçlar budanmaya başladı. Zeytinlikler bakım gördükçe hem üretim hem de üretim kalitesi artmaya başladı.

Coğrafi işaretle birlikte Milas'ta bir anda markalaşma da başladı ve bu adeta bir yarışa dönüştü. Milas Zeytinyağına coğrafi işaret alındığında Milas'ta markalı, ambalajlı zeytinyağı satışı sadece on firma vardı. Bu sayı ilk iki yılda önce 20'ye, sonraki iki yılda 60'a yükseldi.

Coğrafi işaretin kazandırdığı özgüvenle, yeni yeni oluşan Milas Zeytinyağı markaları, ulusal ve uluslararası zeytinyağı kalite yarışmalarına katılmaya başladılar. Bu yarışmalarda kazanılan madalyalar markalaşmayı daha da arttırdı.

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Milas Zeytinyağının tescil edilmesinin akabinde Milas Ticaret ve Sanayi Odası Avrupa Birliği nezdinde tescil işlemleri için başvuruda bulundu. İncelemelerin ardından AB nezdinde de ürün tescil edilerek 23.12.2020 tarihinde tescil edilip AB Resmi Gazetesi'nde yayımlandı.



Milas Zeytinyağının tesciliyle ve Türkiye içinde adından çokça söz ettirmeye başlamasıyla birlikte fiyatında da önemli artışlar meydana geldi. 2014 yılında 7-9 TL olarak işlem gören Milas Zeytinyağının fiyatı, 2016 yılında coğrafi işaret tesciliyle birlikte önce 20 TL'nin üzerine çıkmış, sonra 30 TL'ye ulaşmıştır. 2020 yılına geldiğinde ise fiyatlar 40 TL'nin üzerinde seyretmeye başlamıştır. AB nezdinde tescille birlikte erken hasat, soğuk sıkım Milas Zeytinyağının fiyatı 60 TL'yi aşmıştır. Coğrafi işaret tescilli üretim yapan Milas markaları ise özel ürünlerini 120 - 200 TL gibi rakamlarla satmaya başlamışlardır.

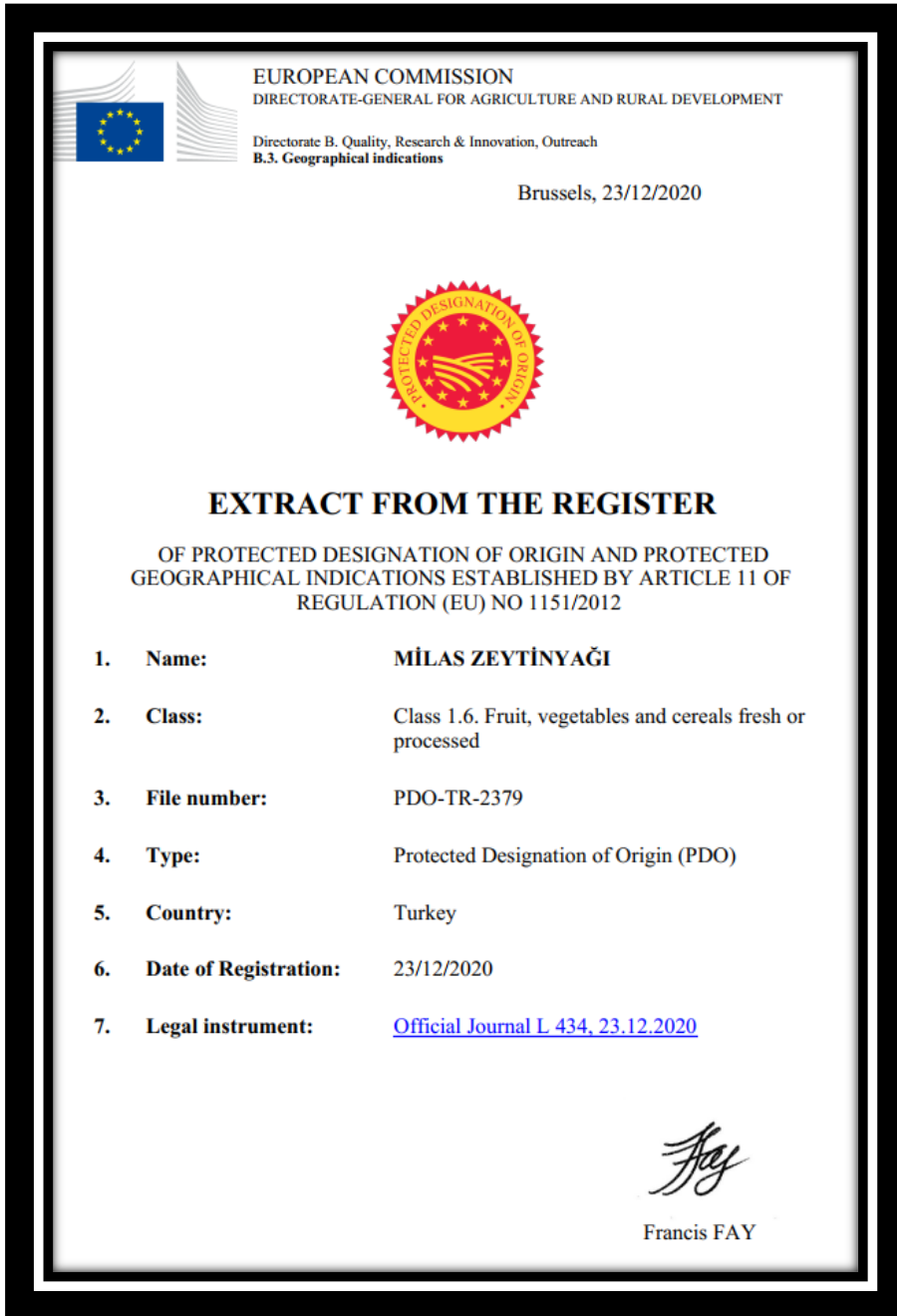
AB tescili, Milas Zeytinyağının uluslararası alanda da tanınmasına yol açmıştır. Daha önce kısıtlı miktarda birkaç ülkeye ihraç edilmekte olan Milas Zeytinyağı tescillerin ardından Almanya'dan Malezya'ya, Katar'dan Vietnam'a kadar birçok ülkeye ihraç edilmeye başlamıştır.

Tescil, Milas Zeytinyağı üreticilerine özgüven kazandırmış ve onların cesaretle dış ülkelere açılıp pazar arayışlarına yönelmelerini sağlamıştır.

Kaynak:

Milas Ticaret ve Sanayi Odası

<https://ci.turkpatent.gov.tr/>



Coğrafi İşaretler Portalı

<https://ci.turkpatent.gov.tr/>



Yayın detayları

Yayımlayan: Türk Patent ve Marka Kurumu Ankara © TÜRKPATENT 2022

İçerikten Sorumlu Daire:

TÜRKPATENT Coğrafi İşaretler Dairesi Başkanlığı

Hazırlayan

Dr. Ayşegül Demircioğlu / Şube Müdürü

“Coğrafi İşaretler Başarı Hikâyeleri” bir TÜRKPATENT ürünüdür.

Başarı Hikâyelerine, TÜRKPATENT’in resmi sitesi <https://ci.turkpatent.gov.tr/> adresinden erişebilirsiniz.



Türk Patent ve Marka Kurumu
Hipodrom Cad. No:13
06330 Yenimahalle/Anlara
Santral: (0312)303 10 00
Faks: (0312) 303 11 73

<http://www.turkpatent.gov.tr>