



| | |
|---------------------------------|--|
| Tescil No | : 166 |
| Koruma Tarihi | : 04.11.2010 |
| Başvuru No | : C2010/058 |
| Coğrafi İşaretin Türü | : Menşe Adı |
| Başvuru Sahibi | : Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası |
| Başvuru Sahibinin Adresi | : Tahir Ün Caddesi 14.Sokak No:87Akhisar Manisa |
| Ürünün Adı | : Zeytin |
| Coğrafi İşaretin Adı | : Akhisar Domat Zeytini |
| Kullanım Biçimi | : Markalama |
| Coğrafi Sınırları | : Manisa İlinin Akhisar İlçesi ve Çevre İlçeleri (Gölmarmara, Salihli, Turgutlu, Saruhanlı, Kırkağaç) |

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 12.04.2012 tarih ve 28262 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 04.11.2010 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Tescil No : 166
Coğrafi İşaret : Akhisar Domat Zeytini

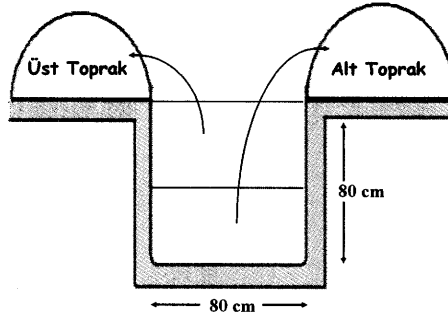
Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Manisa'nın Akhisar ilçesinde ve çevre bölgelerinde yetiştirilen zeytingiller ailesine ait Akhisar Domat Zeytini aşılı bitkiden elde edilen meyvelerdir.

Akhisar Domat Zeytini diğer zeytin türlerinden ayıran en belirgin özelliği; Akhisar Domat Zeytin hasadı yapılan zeytin ağaçlarının Manisa'nın Akhisar ilçesinde, yetişen Domat tipi Zeytin fidanlarından hasat yapıp işlenmesinden elde edilmesidir.

Üretim Metodu:

Dikim: Yeni bir tesis kurulmadan önce derin işleme yanında; zorunlu hallerde tesviye, teraslama, drenaj vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Dikim yapılırken gelecekte her ağacın güneş ışığından maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınır. Zeytinlik tesis edilirken dikim aralıkları, bölgenin iklim ve toprak koşullarına, ağacın alacağı taç büyüklüğüne göre değişebilmektedir. Büyük taç yapan Domat çeşidi zeytinlerde 6x8 m veya 7x7 olarak dikimler yapılır. Fidan çukurları aşağıdaki şekildeki gibidir.



Bölge şartlarında Kasım-Nisan ayları arasında zeytin fidanı dikimi yapılabilir.

Dikim çukurlarının açılmasında 1.50 m boyunda tam ortasında ve uçlarında kertiçler bulunan dikim tahtası kullanılır. Orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde dikim tahtası yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar 80x80 cm boyutlarında açılmalıdır. Dikilen fidanın hızlı gelişebilmesi için çukurun geniş açılmasında fayda vardır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konulmalıdır. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulanmaları gerekir. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidanın dikimi ile birlikte dikim çukurlarına temel gübreleme yapılmalıdır. Bu nedenle arazinin zeytin dikiminden önce mutlaka toprak analizinin yaptırılması gerekmektedir.

Dikim Sonrası Bakım: Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir.

- Dikimden sonra fidadaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlanması gerekir.
- İlk birkaç yıl mutlaka sulama yapılması gerekir.
- Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ve ağacın gelişmesini yavaşlatan yabancı otlar temizlenmelidir.
- Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda, çapa yapılmalıdır.
- Her yıl hastalık ve zararlılarla ilgili kontrol yapılarak, gerekli zirai mücadeleler yapılmalıdır.
- Fidanlara gelişmesine bağlı olarak 2 veya 3 yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır.
- Özellikle azotlu gübrelerle gübreleme yapılmalıdır.
- Hasat elle yapılmalı ve zeytinler kasalara toplanmalı.

ÜRÜNE HAS TANIMLAR

Fermantasyon Salamurası: Ürünün yenilebilir nitelik kazanması açısından alınması ve işlenmesi için içme suyu ile hazırlanan %0,5 ile %7 arasında değişen oranlarda tuz, %0,065 ile %1,2 arasında değişen asit oranları ile Sofralık Zeytin Kodeksine uygun hazırlanmış karışımdır.

Tescil No : 166
Coğrafi İşaret : Akhisar Domat Zeytini

Ambalaj Salamurası: İçme suyuna yemeklik tuzun, gerektiğinde laktik asit, baharat, sirke, zeytinyağı, aromalı ve aromasız bitkilerin (defneyaprağı vb.) maddelerin katılarak hazırlandığı karışımdır.

Dane İriliği: Ürünün irilik kriteri olup, ürünün halka arzında bir kg'da bulunan ortalama adet sayısının gereklerini tarif eder.

Çizelge 1: Dane Sayısı / Kg.

| Kokteyl Yeşil Zeytin | Çekirdeksiz Yeşil Zeytin | Dolgulu Zeytin | Dilimli Yeşil Zeytin | Kırma | Çizik Naturel Pembe Zeytin | | |
|----------------------|--------------------------|----------------|----------------------|---------|----------------------------|---------|---------|
| | | Biber | Badem | Diğer | | | |
| 110-130 | 110-130 | 170-200 | 160-190 | 160-190 | 110-130 | 110-130 | 110-130 |
| 131-150 | 131-150 | 201-230 | 191-220 | 191-220 | 131-150 | 131-150 | 131-150 |
| 151-170 | 151-170 | 231-260 | 221-250 | 221-250 | 151-170 | 151-170 | 151-170 |
| 171-190 | 171-190 | 261-290 | 251-280 | 251-280 | 171-190 | 171-190 | 171-190 |
| 191-220 | 191-220 | | | | 191-220 | 191-230 | 191-230 |
| | 221-240 | | | | 221-240 | | |
| | 241-260 | | | | 241-260 | | |

MORFOLOJİK ÖZELLİKLERİ

Ağaç

- Kuvveti : Kuvvetli
Habitusu : Genellikle büyük, geniş ve yayvan taç oluşturur.
Taç Yoğunluğu : Dallanma sık ve yaprak yoğunluğu fazladır.
Dalların Rengi : İki ve daha yaşlı dallar sütlü kahverenginde, genç dallar ise gri-yeşil renktedir.
Dalların Açık Durumu : İki ve daha yaşlı dallar dik, genç dallar ise geniş açılıdır.
Gövdenin Kuvveti : Kuvvetli
Gövde Rengi : Koyu gri-kahverengi
Gövde Yüzeyinin Durumu : Genç gövde düzgündür. Ağaç yaşlandıkça pürüzlü bir görünüm kazanır.

YAPRAK

- Şekli : Çok uzun-dar, eliptik şeklindedir
Üst Yüzey Rengi : Hafif puslu, tüysüz, koyu yeşil 000858(leek gren) ile 0969(Spinach gren) rengindedir.
Alt Yüzey Rengi : Hafif puslu, gri yeşil
Orta Damar : Belirgin bir hat halindedir. Orta damara göre simetriktir.
Yan Damarlar : Silik
Ucu : Uçta küçük açık sarı-yeşil renkte bir iğne bulunur.
Sap Rengi : Yeşilimsi-gri
Ortalama Boy : 68.53 mm
Ortalama En : 12.20 mm
Boy/En Oranı : 5.61
Sap Uzunluğu : 4.00 mm
Sap Kalınlığı : 1.33 mm

ÇİÇEK

- Somak Uzunlukları : 14-36 mm arasında değişir
Ortalama Somak Uzunluğu : 24-60 mm
Somaktaki Çiçek Sayıları : 8-27 arasında değişir
Ortalama Çiçek Sayısı : 16

MEYVE

- Büyüklüğü : İri
Şekli : Silindirik
Boyuna Simetri : Simetriktir
Enine Simetri : Simetriktir
En Geniş Nokta : Orta kısmında bulunur.

Tescil No : 166
Coğrafi İşaret : Akhisar Domat Zeytini

| | |
|---------------------------|--|
| Omurga Oluşumu | : Karşılıklı İki yanda saptan meyve ucuna doğru uzanan belirgin omurga oluşumu vardır. |
| Ucu | : Düz veya yuvarlak |
| Sap Cebi | : Genellikle yuvarlak, bazen mekik şeklinde, orta derinliktedir. |
| Yeşil Meyve Rengi | : Açık yeşili |
| Yeşil Meyvede Lantiseller | : Küçük noktacıklar halinde görülür |
| Olgun Meyve Rengi | : Parlak koyu bordo |
| Olgun Meyvede Lantiseller | : Küçük noktacıklar halinde görülür |
| Olgun Meyve Et rengi | : Beyazımsı krem |
| Olgun Meyve Eti Sertliği | : Orta sertlikte |
| Olgun Meyvede Et-Çekirdek | |
| Bağlantısı | : Orta kuvvette |
| Ağırlığı (100 meyvede) | : 530.30 gr. |
| Hacmi (100 meyvede) | : 525.80 cm ³ |
| Boyu | : 26.70 mm |
| Eni | : 19.48 mm |
| Boy/En Oranı | : 1.37 |
| % Et Oranı | : 83.76 |
| % Yağ Oranı | : 20.57 |
| % Nem Oranı | : 55.89 |

ÇEKİRDEK

| | |
|-------------------------|--|
| Büyüklüğü | : Orta |
| Şekli | : Silindirik |
| Boyuna Simetri | : Sırt kısmı kavislidir. Meyvedeki omurga çekirdekte de belirgindir. |
| Enine Simetri | : Simetrikdir |
| En Geniş Nokta | : Orta kısmındadır. |
| Ucu | : Uçta küçük bir iğne bulunur |
| Sap Kısmının Şekli | : Dar, yuvarlak veya düzdür. |
| Yüzeyi | : Saptan başlayan ve uca kadar uzanan oluklar yüzeye pürüzlü bir görünüm kazandırır. |
| Yüzey Rengi | : Bej |
| Ağırlığı (100 çekirdek) | : 86.10 gr |
| Hacmi (100 çekirdek) | : 80.00 cm ³ |
| Boyu | : 18.48 mm |
| Eni | : 8.95 mm |
| Boy/En Oranı | : 2.06 |
| Meyvedeki % Çekirdek | : 16.24 |

FİZYOLOJİK ÖZELLİKLERİ

| | |
|-----------------------------|---|
| Gelişme Kuvveti | : Özellikle iyi bakım şartlarında kuvvetli gelişir ve büyük taç oluşturur. O nedenle sık aralık ve mesafelerle dikilmemesi gerekir. |
| Verimi | : Verimlidir. |
| Periyodisite Durumu | : Sulanan iyi bakım şartlarında yetiştirildiği için çoğunlukla zayıf periyodisite gösterir ve düzenli ürün verir. |
| Çiçeklenme Dönemi | : 16 Mayıs-6 Haziran arasındaki döneme rastlar. |
| Döllenme Durumu | : Yapılan bir araştırmaya göre bol çiçek tozu verdiği, polenlerin çimlenme gücünün yüksek olduğu ve iyi bit tozlayıcı çeşit olduğu tespit edilmiştir. |
| Meyve Bağlama Dönemi | : 20 Mayıs-10 Haziran arasındadır. |
| Yeşil Olum Dönemi | : Ekim ayının ilk yarısı |
| Siyah Olum Dönemi | : Siyah oluma çok geç ulaşan bir çeşittir. Kasım ayının ikinci yarısında %20 oranında kararmamış meyve bulunduğu tespit edilmiştir. |
| Üretilme Şekli | : Çeliklerin köklenme oranı düşük olup üretimi aşılama suretiyle yapılır. |
| Etmenlere Karşı Duyarlılığı | : Özellikle geç sulamaların uygulandığı şartlarda soğuğa karşı duyarlıdır. Odun dokusu sert olup zeytin dal kanseri ve kızıl kurda karşı kısmen dayanıklıdır. |

Tescil No : 166
Coğrafi İşaret : Akhisar Domat Zeytini

ÜRÜNÜN DEĞERLENDİRİLMESİ

Ürünü yeşil sofralık olarak değerlendirilir. Yeşil olum döneminde toplanan meyvelerin çekirdeği çıkarılır, çekirdek boşluğuna, biber, havuç, badem, vs. doldurularak dolgulu zeytin şeklinde işlenir.

DUYUSAL ÖZELLİKLERİ:

- Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine uygun olmalıdır.
- Çürük, yabancı tat ve koku içermemeli, sağlam olmalıdır.
- Ambalaj içindeki ürünlerin sınıfı, tipi, sitili aynı, kendine has tat ve nitelikte yenilebilir nitelikte olmalıdır.

- İstenmeyen yabancı madde ve kurt, böcek vb. parazitler bulunmamalı, zararsız yabancı madde oranı 100 gr'da en fazla 18 adet olmalıdır.

- Kg'daki dane adedinde tolerans (-3)'ü geçmemelidir.

- Ambalaj Salamurası, berrak olmalı, istenmeyen yabancı madde, yabancı tat ve koku içermemeli.

- Ambalaj Salamurası, ambalajı ürünün üzerini tamamen kapatmalı ve ambalajı %98 (Tolerans% (-,+1) oranında doldurulmalıdır.

KİMYASAL ÖZELLİKLERİ

Halka arz edilen ürünler Sofralık Zeytin Kodeksine Uygun olmalıdır.

Çizelge 2: Üründeki NaCl ve pH Seviyesi

| Kimyasal | Asgari | Azami |
|----------|--------|-------|
| NaCl | 0,5 % | 7 |
| pH | 4 | 8 |

PİYASAYA ARZ

Ürünler Türk Gıda Kodeksine uygun cam, plastik türevi ve teneke ambalajlarda, ürünlerin tiplerine özgü salamura suyu içinde halka arz edilir.

MUAYENELER

Ambalaj Muayenesi: bakılarak, ölçülerek, tartılarak yapılır, coğrafi işaretle ilgili şartları ihtiva edip etmediği kontrol edilir.

Duyu İle Muayene: Zeytin ve salamuraya bakılarak, tadılarak, koklanarak, sayılarak, tartılarak, gerekli görüldüğünde laboratuvar testleri ile yapılır.

Fiziki Muayene: Zeytinlerin, rengi, bir kg'daki dane adedi, meyve ve çekirdek özelliklerine bakılarak yapılır.

Akhisar Domat Zeytini, doğal halinde işlenir ve arz edilir.

Çizelge 3: Üretim Şekli

| İŞLEM BASAMAKLARI | Kokteyl Yeşil Zeytin | Çekirdeksiz Yeşil Zeytin | Dolgulu Zeytin | Dilimli Yeşil Zeytin | Kırma | Çizik Natürel Pembe Zeytin |
|---|----------------------|--------------------------|----------------|----------------------|-------|----------------------------|
| Sınıflandırma | | | | | | |
| Acı Suyun Alınması (Bekletme Hav) Alkali ile muamele %2-3 kostik, %0,5-1 oranında tuz | x | x | x | x | x | x |
| Yıkama | x | x | x | x | x | x |
| Ekşileme (%5 tuz %1 sitrik asit %0.065 askorbik asit) | x | x | x | x | x | x |
| Bekletme / Demlendirme | x | x | x | x | x | x |
| Tuzlama (tuz %7 ye asit %1.2 ye yükseltilir) | x | x | x | x | x | x |
| Boylama | x | x | x | x | x | x |

Tescil No : 166
Coğrafi İşaret : Akhisar Domat Zeytini

| İŞLEM BASAMAKLARI | Kokteyl Yeşil Zeytin | Çekirdeksiz Yeşil Zeytin | Dolgulu Zeytin | Dilimli Yeşil Zeytin | Kırma | Çizik Natürel Pembe Zeytin |
|---|----------------------|--------------------------|----------------|----------------------|-------|----------------------------|
| Sap Ayıklama | x | x | x | x | x | x |
| Seçme | x | x | x | x | x | x |
| Çekirdek Çıkarma | | | x | x | | |
| Dansimetre | | x | x | x | | |
| Seçme | | | x | x | | |
| Dilimleme | | | | x | | |
| Sarsaktan Geçirme | | | | x | | |
| Dolgu Malzemesi Doldurma | | | x | | | |
| Seçme | | | x | x | | |
| Ambalajlama | x | x | x | x | x | x |
| Tartma | x | x | x | x | x | x |
| Ambalaj Salamurası Dolumu Tuz:0,5-7 pH:4-5,5 (ısıt işlemsiz) Tuz:0,5-7 pH:4-8 (ısıt işleml) | x | x | x | x | x | x |
| Pastörizasyon | x | x | x | x | x | x |
| Isı Kontrolü | x | x | x | x | x | x |
| Etiketleme | x | x | x | x | x | x |
| Kolileme | x | x | x | x | x | x |
| Depo / Sevk | x | x | x | x | x | x |

Denetleme:

Akhisar Domat Zeytini ile yapılacak üretimlerin uygunluk kontrolleri Akhisar Ticaret Odası koordinasyonunda zeytin konusunda uzman en az üç kişiden oluşan bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon denetimlerini ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikayet halinde her zaman yapar.

Denetleme Komisyonu: Tarım İlçe Müdürlüğü'nden bir uzman, Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü'nden bir uzman ve Akhisar Ticaret Borsasından bir uzman olmak üzere toplam Üç uzmandan oluşturulmuştur. Denetleme Komisyonu gerekli olması halinde Zeytincilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü'nün laboratuvar ve ekipmanlarını kullanacak ve bundan doğan ücretler Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanacaktır.

Komisyonun Toplanma ve Denetleme Şartları: Komisyon, her yıl hasat döneminde (Ekim, Kasım Aylarında) bir defa toplanır ve Coğrafi İşarete konu bölgelerden bilimsel yöntemler ile numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirir. Komisyonun denetleme ile ilgili tüm giderleri Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanır. Komisyonun toplanması için, Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası Denetleme Komisyonu'na uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapar.

Komisyonun Acil Toplanması: "Akhisar Domat Zeytin" in Coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünlerde "Akhisar Domat Zeytin" ibaresi olması ve bunun Şikayet ile ilgili kurumlara bildirilmesi halinde Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası Denetleme Komisyonu'na uzman vermeyi taahhüt eden kuruluşlara "Acil" başlıklı resmi yazı gönderilerek Denetleme Komisyonu'nun Acil olarak toplanması sağlanır. Denetleme sonuçları komisyon tarafından rapor haline getirilerek Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası'na bildirilir. Sonraki işlemler Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yürütülür.

Denetim Kriterleri: Başvurumuzda belirtilen "Akhisar Domat Zeytin" in fiziksel ve kimyasal özellikleridir. Komisyon bu kriterler ile birlikte hangi yöntemin kullanılacağını kendisi belirler.