



<b>Tescil No</b>	: 158
<b>Koruma Tarihi</b>	: 18.08.2009
<b>Başvuru No</b>	: C2009/019
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibi</b>	: Nizip Ticaret Odası
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: İstasyon Mah. İstasyon Cad. No: 2 Nizip GAZİANTEP
<b>Ürünün Adı</b>	: Zeytinyağı
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Nizip Zeytinyağı
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketleme
<b>Diğer bilgiler</b>	<b>ektedir.</b>

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 03.09.2011 tarih ve 28043 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 18.08.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Tescil No : 158**  
**Coğrafi İşaret : Nizip Zeytinyağı**

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

"Nizip Zeytinyağı" geleneksel Türk mutfağına ait bir yağdır. Zeytin ağacının (olea europa L) olgun meyvelerinden mekanik yolla elde edilen, oda sıcaklığında sıvı olan, berrak yeşilden sarıya değişen renkte, kendine özgü tat ve kokuda, doğal olarak tüketilebilen bitkisel kaynaklı önemli bir yağdır.

Nizip Zeytininin yağ oranı; olgunlaşma evresi, iklim şartları ve toprak yapısının özelliğine dayalı olarak diğer bölgelere nazaran % 35 – 37 daha yüksektir.

Zeytinlikler genellikle düz ve verimli kırmızı topraklar üzerinde bulunur. Ağaçlar arasındaki mesafe çok fazla değildir. Tatlı su kaynaklarına yakın olması (Fırat nehri) ve yıl içindeki ortalama yağış miktarının yeterli olması nedeniyle meyvelerin verimliliği yüksek olur. Buna bağlı olarak elde edilen zeytinyağının da kalitesi yüksek olur.

Bölgedeki en yaygın çeşit Nizip Yağlık'tır.

### **Nizip ve çevresinde yetişen Zeytin meyvesinin özellikleri ise şöyledir.**

- %1-2 meyve kabuğu (epikarp)
- %63- 86 meyve eti (mesokarp)
- %10-30 meyve çekirdeği (endokarp)
- %2-6 çekirdek içerir.

### **Coğrafi İşaretin Türü Mahreç İşareti ise Üretim Alanında Gerçekleşmesi Zorunlu Bulunan Özellikler**

Nizip zeytinyağı; Nizip Yağlık zeytininden elde edilmektedir.

### **Üretim Metodu:**

Çiftçilerden gelen tane zeytin taş, çamur ve yaprağından ayrılmak üzere yıkamaya tabi tutularak temizlenir. Yıkanan zeytin kırma makinesinde kırılarak 25<sup>0</sup>C ile 40<sup>0</sup>C arasında ısıtılmak üzere malaksöre gönderilir. Burada ısınan, yağını bırakan zeytin dekantöre gönderilerek yağ, su ve prınaya ayrılır. Elde edilen yağ tekrar bir santrifüj (seperatör) sistemiyle yıkamaya tabi tutularak paketlenir.

### **AYRINTILI İŞLEM AŞAMALARI**

- Ön işlemler
- Sıvı fazın (yağ ve karasu) katı fazdan uzaklaştırılması
- Yağ ve karasuyun ayrılması

#### **A) Ön İşlemler**

- Yaprakların uzaklaştırılması – yıkama
- Zeytinlerin kırılması
- Zeytin hamurunun yoğurulması (malaksasyon)

### **I. Zeytinlerin temizlenmesi**

Zeytinlerin içerebileceği dal, yaprak, toprak v.b.yabancı maddelerin uzaklaştırılması amacıyla uygulanır. İklim koşullarına ve zeytin toplama yöntemine bağlı olarak yabancı madde miktarının %15 değerine kadar ulaştığı bilinmektedir. Özellikle yağ kalitesi açısından ve kullanılan ekipmanın güvenliği için zeytinlerin yıkanması önemlidir. Zeytinin fazla miktarda yaprak içermesi, özellikle metal kırıcıların kullanılması durumunda; yağın yeşil renginin artmasına, duyuşal açıdan da istenmeyen sonuçların oluşmasına neden olmaktadır.

**Tescil No : 158**  
**Coğrafi İşaret : Nizip Zeytinyağı**

## **II. Zeytinlerin Kırılması**

Ezme işlemi; mesokarp kısmında yer alan hücre çeperlerinin fiziksel yolla hasara uğratılması ve böylelikle mikromoleküller yapıdaki yağ zerreciklerinin birleşerek; katı-sıvı faz ayrımına daha uygun ve akışkan bir form kazanmalarının sağlanması amacıyla uygulanır.

Bu amaçla ;

- klasik ve kesikli sistemlerde granitten yapılmış taş değirmenler,
- sürekli sistemlerde ise otomasyona elverişlilikleri nedeniyle metal kırıcılar kullanılmaktadır.

Zeytinlerin kırılması sırasında oluşan kinetik enerji sonucu zeytin hamurunun sıcaklığı;

- taş değirmenler kullanıldığında 4-5°C,
- metal kırıcılar kullanıldığında 13-15°C artmaktadır.

## **III. Malaksasyon-yoğurma**

Bu işlemin amacı; zeytin hamurunun homojenleştirilmesi ve yağ globüllerinin birleşerek elde edilen hamurun bir sonraki sıvı-katı faz ayrımı işlemine hazırlanmasıdır. Malaksasyon kademesinde; yağ damlacıklarının devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturması ve yağ-su emülsiyonunu kırarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.

Yoğurma işleminin etkinliği;

- Zeytin hamurunun reolojik özelliklerine,
- İşlem koşullarına (sıcaklık -süre) bağlıdır.

**NOT:**

- Taş değirmenler kullanıldığında optimum yoğurma koşulları; 20-25°C, 10-20 dak.
- Metal kırıcılar kullanıldığında en fazla 90dak.

Yoğurma sıcaklığının 50-60°C değerinden yüksek olması vaksların, alifatik alkollerin ve triterpen di-alkollerin yağdaki çözünürlüğünü arttırmakta, bunun sonucunda da standart dışı zeytinyağı üretimi söz konusu olmaktadır. *Bu değerler, natürel Nizip zeytinyağını pirina yağından ve rafine yağdan ayıran özelliklerdir.*

## **B ) AYRIŞTIRMA İŞLEMLERİ**

### **KLASİK PRESLEME YÖNTEMİ**

Klasik presleme yöntemi; ön işlemlerden geçirilerek yeterli kıvama getirilen zeytin hamuruna pres yardımıyla baskı uygulanması esasına dayanmaktadır. Böylece sıvı fazı oluşturan yağ ve karasu katı fazdan ayrılmaktadır. Yağ ve karasu; yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme ya da dekantasyon yöntemlerinin kullanılması ile birbirinden ayrılır.

### **SÜREKLİ-MODERN SİSTEMLER**

Zeytin hamurundaki sıvı fazın (yağ ve karasu) katı fazdan yüksek hızla dönen santrifüjler -dekantörler yardımıyla alınması esasına dayanır.

Nizip zeytinyağı için kimyasal-fiziksel-duyusal özellikler ve ambalajlama, Tük Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina yağı hakkındaki tebliğ hükümlerine göre.

Hasat genellikle Kasım ayında başlar Şubat ayının ilk haftasına kadar sürer.

**Tescil No : 158**  
**Coğrafi İşaret : Nizip Zeytinyağı**

Kaliteli Nizip zeytinyağı elde etmek için ilçemizde zeytinlerin, hasattan hemen sonra işlenmesi sağlanır. Çünkü zeytin bekletilirse fermente olur, bu ise zeytinyağının kalitesinin düşmesine yol açar. Ancak, zeytinin “bol” olduğu dönemlerde, bekletilme mecburiyetinin doğduğu durumlarda işlemeden bekletilen zeytinler, genellikle 20-30 santim yüksekliğindeki yığınlar şeklinde, iyi havalandırılmış ve serin depolarda saklanır. Bu kalitenin düşmesine engel olur.

**Denetleme:**

Nizip Ticaret Odası'nın koordinatörlüğünde; Gaziantep Üniversitesi Nizip Meslek Yüksek Okulu'ndan görevlendirilecek iki öğretim görevlisi, İlçe Tarım Müdürlüğü'nün görevlendireceği iki uzman, Nizip Ticaret Borsası'ndan konu ile ilgili bir kişi ve İlçe Sağlık Grup Başkanlığı'ndan görevlendirilecek bir personelden oluşturulan 5 kişilik bir komisyon tarafından denetlenecektir.

Türk mutfağının vazgeçilmezlerinden biri olan zeytinyağı, ürün olarak ülke genelinde her yerde imal edilmektedir."Nizip Zeytinyağı" olarak zeytinyağı imal eden firmalar, esnaf ve ticaret sicil kayıtlarından, vergi kayıtlarından tespit edilecektir. Ayrıca, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliğinden tüm Türkiye'deki odalar aracılığıyla Nizip Zeytinyağı üreten firmalar tespit edilecektir. Çeşitli yollarla tespit edilen firmalar, odamıza Nizip Zeytinyağı imal ettikleri için başvuran firmalar ve Nizip Zeytinyağını imal ettiklerini basın ve diğer yayın organları ile duyuran bütün firmalar, Denetim Komisyonu tarafından denetlenecektir.

Denetim komisyonu; üreticileri, kullanım şartları, üretim metodu ve ayırt edici özelliklere göre yılda bir kez düzenli olarak denetleyecektir. Ayrıca yukarıda belirtilen yollar ile uygunsuz üretimi tespit edilen üreticiler tespit tarihinden, Nizip Ticaret Odası'na şikayet edilen üreticiler ise fiziksel uzaklığa göre şikayet tarihinden itibaren 1-4 hafta içerisinde denetlenecektir. Denetleme ve şikayetlerin değerlendirilmesi Nizip Ticaret Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda yapılacaktır.

Denetleme komisyonu, her rutin denetleme dönemi öncesi bir araya gelip, denetlenecek üretici ve adreslerine göre bir denetleme planı oluşturulacaktır. Gerekli diğer kamu ve özel sektör kurumlarının laboratuvarlarından da ücreti karşılığında yararlanılacaktır.

Denetlemedeki muayene, inceleme, raporlama vs. masrafları karşılamak amacıyla, her denetim başına, T.C. iş kanununca yıllık olarak belirlenen brüt asgari ücretin en fazla 5 katı olmak kaydıyla, her firmadan, ilgili denetim ücreti alınacaktır. Bu ücret, her denetleme sonrası, çıkan masraflara göre firmalara bildirilecektir. Nizip ilçesi dışındaki üreticilerin denetimi için bu ücrete ek olarak, ilgili şehirdeki firmalardan denetçilerin ulaşım, iye ve ibade bedelleri alınacaktır. Bu bedeller Nizip Ticaret Odasına, denetçiler tarafından bildirildikten sonra, o ilde denetim geçirmiş firmalara eşit şekilde pay edilecektir.

Denetleme esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan, sadece denetim masraflarını karşılamak amacı ile alınacaktır.