

No: 273 – Menş e adı

EDREMIT ZEYTİNYAĞI

TESCİL ETTİREN

EDREMIT TİCARET ODASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 22.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 273
Tescil Tarihi	: 13.12.2017
Başvuru No	: C2017/048
Başvuru Tarihi	: 22.05.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Edremit Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Edremit Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Camivasat Mah. Menderes Blv. 10300 Edremit/Balıkesir
Coğrafi Sınır	: Kuzeyde Kazdağları, batıda Çanakkale Ayvacık ilçesine bağlı Küçükkuşu beldesi ile Edremit ilçesi sınırında akan Çanakkale-Balıkesir il sınırı kesişme noktasını da teşkil eden Mıhlı Çayı, doğuda Havran ilçesi ile yine Balıkesir iline bağlı olan Burhaniye ilçesi sınırları ile çevrelenen yaklaşık 224.580 da. alandır.
Kullanım Biçimi	: Edremit Zeytinyağı coğrafi işareti marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ürünün üzerinde aşağıdaki logo da yer alır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edremit Zeytinyağı orijinin Edremit olduğu bilinen Edremit (Ayvalık) yağlık zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Edremit zeytin çeşidi, coğrafi olarak Edremit ilçe sınırları içerisinde ve aynı zamanda ilçe sınırlarını da oluşturan kuzeyde Kazdağları batıda Mıhlı Çayı, doğuda Havran ilçesi ve Burhaniye ilçe sınırlarını kapsayan bölgede yetiştirilen yaygın bir çeşittir.

A. Duyusal Özellikleri;

1- Olumlu Meyvemsilik Özellikleri:

Edremit Zeytinyağında; burun ve geniz yoluyla hissedilen meyvemsilik özelliklerinden (çağla badem, golden elma, vanilya, çiçekler, muz kabuğu, çimen, yeşil, yeşil meyvensi, fındık, taze ceviz, olgun meyvensi, yumuşak meyvensi, enginar, domates) en az biri veya birden fazlası aynı numunede mutlaka bulunabilmekte, düşük (<3,0) veya orta şiddette (<5,0-5,5) hissedilmektedir.

2- Kinestetik Özellikleri:

Akışkanlık: Edremit coğrafi sınırları içerisinde yetiştirilen Edremit (Ayvalık) çeşidi zeytinlerden elde edilen Edremit Zeytinyağı, tadım sırasında ağızda bulunan duyusal reseptörleri uyarır ve hafif akıcı, hafif ve genel olarak "su gibi" tanımlanabilecek karakteristik hissi yaratır. Bu özellik Edremit'te çeşidinin en önemli ayırt edici ve tanımlayıcı kriteridir.

Tatlı: Tamamen olgunluğa erişmiş zeytinden elde edilen yağdan alınan, karakteristik, tatsal-kinestetik hissidir. Edremit ilçesindeki çeşidi olgun zeytinden elde edilen zeytinyağında dilde hoş giden, düşük şiddette (<3) tatlımsı bir his bırakır.

3- Acılık/Yakıcılık Özellikleri:

Acılık: Dilin üst yüzeyinde geriye doğru özellikle orta ve iki yan tarafında bulunan tat alma hücreleri vasıtasıyla hissedilir. Karabiber acısı tadıyla tanımlanabilir. Edremit Zeytinyağının pozitif özelliklerinden olan acılık Edremit Zeytinyağında düşük veya orta şiddette hissedilmektedir. (<4,0)

Yakıcılık: Hasat mevsiminin başlarında muhtemelen daha olgunlaşmamış olan zeytinlerden elde edilen zeytinyağının genizde hissedilen dokusal ısıricılık, batma ve öksürme ihtiyacı hissi ile uyarma özelliği gösterir. Edremit Zeytinyağının yakıcılığı genellikle orta şiddette hissedilmektedir.<4)

Edremit Zeytinyağı; Kuzey Ege'de Edremit ilçe sınırları içerisinde Ayvalık/Edremit çeşidi zeytinlerden elde edilen natürel sızma zeytinyağının pozitif özelliklerinden acılık ve yakıcılığı düşük veya orta şiddette (< 4) olan; hafif akıcı ve genel olarak su gibi diye tanımlanan karakteristik hisse haiz; çağla badem, golden elma, vanilya, çiçekler, taze kesilmiş çimen, yeşil, yeşilimsi meyvemsi, enginar, zeytin meyvesi, olgun meyvemsi, yumuşak meyvemsi ve domates, yeşil domates olarak tanımlanan meyvemsilik özelliklerinden en az birini düşük (<3) veya orta şiddette (<5-5,5) içeren, dilde hoş giden tatlımsı his bırakan natürel sızma zeytinyağıdır.

B. KİMYASAL ÖZELLİKLERİ:

Edremit Zeytinyağında; peroksit değeri en çok 18 (meq aktif oksijen/kg yağ), E (270 nm) en çok 0,2, yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) en çok 25 (mg/kg), Oleik asit (C18:1) %70-83, mumsu maddeler en çok 100 mg/kg, alfa tokoferol en az 150 mg/kg'dır. Diğer saflık ve kalite kriterleri için yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Prina Yağı Tebliği'nde belirlenen limitler geçerlidir.

Özellik	Edremit Zeytinyağları Limit
Serbest asitlik (% oleik asit cinsinden)	≤ 0,8
Peroksit Değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 18
Nem ve Uçucu Madde (%)	≤ 0,2
Çözünmeyen Safsızlıklar (%)	≤ 0,1
Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma	
K 232	≤ 2,5
K 270	≤ 0,2
Delta E	≤ 0,01
Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) (mg/kg)	≤ 25
Mumsu Maddeler (mg/kg)	≤ 100
Yağ Asitleri Kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)	
Miristik asit	≤ 0,03
Palmitik asit	7,5-20
Palmitoleik asit	0,3-3,5
Heptadekanoik/margarik asit	≤ 0,3
Heptadesenoik/margoleik asit	≤ 0,3
Stearik asit	0,5-5,0
Oleik Asit	%70-83
Linoleik asit	3,5-21,0
Linolenik asit	≤ 1,0
Araşidik asit	≤ 0,6
Gadoleik/eikosenoik asit	≤ 0,4
Behenik asit	≤ 0,2
Lignoserik asit	≤ 0,2
Trans Yağ Asitleri (%)	
C 18:1T	≤ 0,05
C18:2 T +C 18:3 T	≤ 0,05
Sterol Toplamındaki %' ler	
Kolesterol	≤ 0,5
Brassikasterol	≤ 0,1
Kampesterol	≤ 4,0
Delta-7-stigmastenol	≤ 0,5
Σ Beta-sitosterol (Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5,23-stigmastadienol+ klerosterol+ sitostanol + delta-5,24-stigmastadienol)	≥ 93
Toplam Sterol, (mg/kg)	≥ 1000
Eritrodiol ve Uvaol (Toplam Steroller İçinde), (%)	≤ 4,5

Tohum Yağlarının Tespiti, Gerçek ve teorik ECN 42 trigliserid içeriği arasındaki maksimum fark	0,2
Rafine Bitkisel Yağların Tespiti, Stigmastadienler (mg/kg)	≤0,05
Toplam Palmitik asit (%)	≤ 0,9
≤ 14	
Toplam Palmitik asit (%) > 14	≤ 1,0
Alfa tokoferol (mg/kg)	≥ 150

Edremit Zeytinyağı; Kuzey Ege coğrafyasının Edremit bölgesi dışında kalan yerlerde yetiştirilen zeytinyağlarından ve ülkemizdeki Güney ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde üretilen zeytinyağlarından D7-Stigmastenol, D7-Avenasterol, D5,24-Stigmastadienol, D5-Avenosterol, 14-18 karbonlu tüm yağ asitlerinin miktarları ile ayrıştığı görülmektedir. Ayrıca kampasterol ve toplam sterol değerlerinde de ayrışma sağladığı görülmektedir.

Edremit Zeytinyağı sadece coğrafi sınır olarak belirlenen yörede yetişen Edremit yağlık zeytin çeşidinden elde edilebilir. Ürün ayırt edici özelliklerini yörenin coğrafi yapısı, iklimi, toprak yapısı gibi kendine has unsurlardan alır. Yörenin zeytin tarımında zararlı olabilecek hâkim rüzgârlardan bölge zeytinliklerini koruyan Kazdağları, Madra gibi dağlarla çevrilmesi, Edremit Körfezinden esen nemli imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçlarının üzerini adeta bir buğu ile kaplaması en kurak yıllarda dahi zeytinlerin zarar görmesini engeller. Bu durum Edremit Zeytinyağının kalitesinde üstünlük sağlayan ve ürüne ayırt edici özelliklerini kazandıran unsurların başında gelmektedir. Yörenin uygun miktarda ve dengeli yağmur rejimine sahip olması da bu konuda belirleyici unsurlardandır. Yağış miktarı 600-700 kg/m² arasında değişiklik göstermektedir. Yine bölge topraklarının Akdeniz toprağı karakterinde oluşu önem taşımaktadır. Bölgenin toprak yapısı % 70 tın ve killi-tın, %30 milli, killi, kumlu-tın ve kumdan oluşmakla birlikte % 55 kireççe fakir, % 22 kireçli, % 12 kireççe zengindir. pH seviyesi 6,5-8,5 arasında değişkenlik göstermektedir.

Üretim Metodu:

1. Zeytinlerin Hasadı: Zeytinin hasadı Ekim ortalarında başlar ve Şubat sonuna kadar devam edebilir. Zeytinyağı ağaçtan meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanmış zeytinlerden elde edilmelidir. Dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalıdır.
2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları: Zeytin gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanmalı ve taşınmalıdır. Hasadı gerçekleştirilecek zeytinlerin depolama süresi 72 saati aşmamalı, bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanmış olmalıdır.
3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkama: Yaprak ayırma ve yıkamanın amacı, yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını sağlamaktır. Yaprak ince dal, diğer bitkisel maddeler, toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilmelidir. Zeytinin yıkanmasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılır. Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40°C sıcaklıkta olması gerekmektedir. 100 kg zeytini yıkamak için yabancı madde içeriğine bağlı olarak 10-100 kg arasında su harcanmaktadır. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılmalıdır.
4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabilecek metal bulaşmaları mutlaka önlenmelidir.
5. Zeytinlerin Yoğurulması (malaksasyon): Yoğurma katı-sıvı ayırımı kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Yoğurma işlemi zeytin hamurunu uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde yapılmalıdır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-

35°C arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duyuşal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işleminde hamur sıcaklığının 30°C civarında olması ve yoğurma süresinin 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su zeytinin %10' unu geçmemelidir.

6. Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Ekstraksiyon aşağıdaki metodlardan herhangi birisiyle gerçekleştirilebilir.
 - a) Hidrolik presleme: Elle veya mekanik olarak daha önceden tasiriye torbaları içine yayılmış zeytin hamuru üzerine hidrolik basınç uygulanarak yağ ve kara suyun katı fazdan ayrılma işlemidir. Hidrolik preslemede su kullanılacak ise suyun sıcaklığı 30°C'yi geçmemelidir.
 - b) Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama / Seçici Filtrasyon: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
 - c) Kontinü Santrifüj Sistemler: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılmaktadır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pırına ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkar. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pırına ve karasu sistemden birlikte ayrılır.
7. Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır.
8. Zeytinyağının Depolanması: Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiş olmalıdır. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

Ambalajlama işlemi tanımlı bölge dışında gerçekleşmesi durumunda zeytinyağlarının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank ve konteynirler vb. tüm alet ve ekipmanlar gıda ile temasa uygun ve temizlenebilir olmalı (paslanmaz çelik), gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır.

Denetleme:

Coğrafi işaretin üretimi, işlenmesi, pazarlanması, kullanım biçimi ile yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu; Edremit Ticaret Odası koordinatörlüğünde Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 üye, Edremit Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünde 1 üye, TARİŞ Zeytinyağı Üretici Birliğinden 1 üye ve Edremit Ziraat Odasından 1 üye olmak üzere 4 üyeden oluşacak denetim merci tarafından yapılır.

Denetim, yılda bir defa düzenli olarak yapılır ve sonuçları raporlanır. Bunun dışında denetim merci, gerekli gördüğü zamanlarda veya şikâyet üzerine denetim yapılabilir.

Denetim merciince, denetim için gerekli görülen kimyasal analizler Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından tanınan, 17025 akreditasyonu bulunan TARİŞ İzmir Çiğli yerleşkesinde de yer alan akredite tahlil laboratuvarında veya kamu kurum ve kuruluşlarına ait olan laboratuvarlarda yaptırılır. Duyusal analizler Edremit Ticaret Odası bünyesinde yer alacak akredite uzmanlardan oluşan tadım panelistleri tarafından gerçekleştirilecektir.

Denetim merci tarafından gerçekleştirilecek denetim, bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Edremit Zeytinyağının denetimi Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirecektir. Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Edremit Ticaret Odası Denetleme Komisyonu tarafından her yılsonunda Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim merci hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.