



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 76
Başvuru Tarihi : 05.03.2003
Başvuru No : C 2003/008
Yayın Tarihi : 23.09.2003
Türü : Menşe Adı
Başvuru Sahibinin Kimliği : T.C. GEMLİK TİCARET BORSASI
Başvuru Sahibinin Adresi : İstiklal Cad. Gürle İş Merkezi Kat:3 No:106
Gemlik/BURSA
Kullanılacağı Ürün : Gemlik Zeytini
Coğrafi İşaret : GEMLİK ZEYTİNİ
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : BURSA-Gemlik-İznik-Orhangazi İlçeleri.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret 23.09.2003 tarih ve 25238 sayılı Resmi Gazete'de ilan edilmiş ve 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 23.09.2003 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.


Doç. Dr. Yusuf BALCI
Enstitü Başkanı



AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ: Gemlik zeytinini diğer zeytinlerden ayıran en önemli özelliği; hasadın yapıldığı zeytin ağaçlarının BURSA Gemlik yöresinde yetişen zeytin fidanlarından yapıp işlenmesi ile elde edilmesinden gelmektedir.

ÜRÜNÜN TANIMI: Gemlik zeytini; Bursa ili Gemlik ilçesinde elde edilen zeytingiller familyasının zeytin türüne giren ve zeytinliklerin kurulmasında kullanılan, kök, gövde ve dallardan oluşan 1-3 yaşındaki aşılı veya çelikten köklendirilmiş zeytin bitkisinin meyvesidir.

TANIMLAR

Salamura: Zeytinlerin yeme olgunluğu kazanması ve korunması için içme suyu ile hazırlanan belirli konsantrasyondaki sodyum klorür çözeltisidir. Ayrıca, gerektiğinde, beyaz şeker, İktik asit, sitrik asit, baharat ve aromatik bitkiler ilave edilebilir.

Ambalaj Salamura suyu: Ambalaj salamura suyu yemeklik tuzun içme suyunda çözülüp, gerektiğinde sirke, laktik ası, sitrik asit, zeytin yağı, baharat, aromalı veya aromasız bitkiler gibi maddelerinde katılması ile hazırlanan çözeltidir.

Dane iriliği: Dane iriliği bütün, çekirdeksiz, dolgulu ve yarım zeytinlerde uygulanır. Zeytinin irilik kriteri olup 1 kg'da bulunan dane adedine göre değerlendirilir.

ÇİZELGE 1- Zeytinin Dane (irilik) Dereceleri

1 Kg'daki Zeytin Adedi	1 Kg'daki Zeytin Adedi	1 Kg'daki Zeytin Adedi
60/70	121/140	201/230
71/80	141/160	251/260
81/90	161/180	261/290
91/100	181/200	291/320
101/110		321/350
111/120		351/380
		381/410

Dane irilik dereceleri 410'dan sonra ellişer ellişer artar.

Dolgulu zeytinlerde dane irilik dereceleri 201/220'den 401/420'ye kadar yirmişer yirmişer artar.

SINIFLANDIRMA:

Kalite Özelliklerine Göre;

Zeytinler kalite özelliklerine göre extra, birinci ve ikinci (standart) olmak üzere üç sınıftır.

-Jumbo,

Jumbo zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 200-230 arasında olmalıdır.

-Süper,

Süper zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 240-260 arasında olmalıdır.

-Hususi,

Hususi zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 270-290 arasında olmalıdır.

Ekstra zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 300-330 arasında olmalıdır.

-Elit,

Elit zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 330-350 arasında olmalıdır.

-Lüks,

Lüks zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 360-380 arasında olmalıdır.

-Duble,

Duble zeytinlerin 1 kg'daki dane adedi, etiket bildirimindeki dane irilik derecesine ve buna ait toleranslara uygun olmak şartıyla 390-410 arasında olmalıdır.

-Yağlık

Yağlık zeytinlerde dane iriliği aranmaz.

Zeytinler Renklerine Göre;

-Siyah,

Siyah zeytin, olgunlaşmış, siyah ve siyaha yakın renkte iken hasat edilen danelerin. çeşitli metodlarla acılığının giderilmesi suretiyle hazırlanan mamuldür.

Zeytinler Sanayideki İşleme Sekline Göre;

-Salamura siyah zeytin,

Salamura siyah zeytin, acılığı salamura veya alkali ile giderilen ve ambalaj salamura suyunda muhafaza edilen veya edilmeyen siyah zeytindir.

-Kıvırcık salamura siyah zeytin,

Kıvırcık salamura siyah zeytin, siyah olgunluk dönemini geçiren ve ağaç üzerinde yüzeyi kırışmış hale geldiğinde hasat edilen danelerin veya üretim tekniği gereği kırışmış danelerin salamurada yeme olgunluğu kazandırılması suretiyle hazırlanan siyah zeytindir.

-Siyah sele zeytini,

Siyah sele zeytini, acılığı alkali ile giderilerek veya giderilmeksizin işleme tekniğine uygun olarak yemeklik tuz ile kat kat karıştırılarak yeme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış zeytindir.

-Yağlı teneke sele zeytini,

Yağlı teneke sele zeytini, acılığı alkali ile giderilerek veya giderilmeksizin işleme tekniğine uygun olarak teneke ambalaj içerisinde çok az miktar yemeklik tuz ve yağ ilave edilerek (10 kg'lık tenekeye 100 gr tuz-100 gr yağ), teneke ambalaj hergün farklı bir yüzeyine yatırılarak 1,5-2 ay içerisinde yeme olgunluğu kazandırılmış ve dış yüzeyi kırışmış zeytindir.

ZEYTİN MEYVESİNİN ÖZELLİKLERİ

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Yuvarlağa yakın silindirik
Boyuna simetri	: Simetrik
Enine simetri	: Simetrik
En geniş nokta	: Uç kısma yakın yerde bulunur
Omurga oluşumu	: Yok
Ucu	: Yuvarlak memesiz
Sap cebi	: Düzgün, yuvarlak şekilli, orta derinlikte
Yeşil Meyve Rengi	: Puslu, tipik zeytin yeşili renginde
Yeşil mevvede lantiseller	: Belirsiz

Olgun meyve rengi	: Parlak, koyu siyah
Olgun meyvede Lantiseller	: Belirsiz
Olgun meyve et rengi	: Kabuk altındaki meyve eti koyu vişne renginde olup, çekirdeğe doğru açılır ve krem-beyaz rengi alır.
Olgun meyve eti sertliği	: Orta sertlikte
Olgun meyvede et-çekirdek bağlantısı	: Et çekirdekten kolay ayrılır
Ağırlığı (100 meyve)	: 372,80 gr
Hacmi (100 meyve)	: 370.00 cm ³
1 kg'daki meyve sayısı	:268
Boy	: 22,33 mm
Eni	: 17,91 mm
Boy/En oranı	: 1,24
% Et oranı	: 85,86
% Yağ oranı	: 29,98
% Nem oranı	: 45.05

ZEYTİN ÇEKİRDEĞİNİN ÖZELLİKLERİ

Büyüklüğü	: Orta
Şekli	: Oval
Boyuna simetri	: Simetrik
Enine simetri	: Simetrik
En geniş nokta	: Ortadadır. Sap ve uca doğru daralır.
Ucu	: Uçta belirgin bir iğne bulunur
Sap kısmının şekli	: Dar, yuvarlak
Yüzeyi	: Derin sık oluklu ve pürüzlü
Yüzey rengi	: Kahve-bej
Ağırlığı (100 çekirdek)	: 52,70 gr
Hacmi (100 çekirdek)	: 50.00 cm ³
Boy	: 13,81 mm
Eni	: 7,98 mm
Boy/En oranı	: 1,73
Meyvedeki % çekirdek	: 14,14

DUYU ÖZELLİKLERİ

Zeytinler;

- Temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku ihtiva etmemelidir.
- Tip ve çeşidine has yeme olgunluğunda ve yenebilir özellikte olmalıdır.
- Ambalaj içindeki zeytinlerin sınıfı, tipi, sili aynı olmalıdır.
- Kirli, kokuşmuş özellikleri kaybolmuş, kurtlanmış veya küflenmiş olmamalıdır.
- Her türlü parazit, böcek veya bunların parçalarını ihtiva etmemelidir.
- Gözle görülür yabancı madde bulunmamalı zararsız yabancı (kopmuş zeytin sapları ve yaprak gibi bitkisel maddeler) madde 1 kg'da en çok 3 adet olmalıdır.
- Her dane irilik derecesindeki zeytinlerin en küçük danesiyle en büyük danesinin yatan eksenleri arasındaki fark en çok 4 mm olmalıdır.
- Kilogramdaki dane adedine göre yatay çaplar arasındaki farkın en yüksek sınırını aşan danelere ait tolerans hudutları:

- 10 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %10,
- 20 danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %4
- 30 ve daha fazla danelik aralıklardaki zeytinlerde kütlece en çok %2 olmalıdır

Ambalaj salamura suyu;

- Temiz olmalı, yabancı tat veya koku ihtiva etmemelidir.
- Görünüşü berrak olmalı, gözle görülebilen yabancı madde bulunmamalıdır.
- Bidon, varil ve teneke kutu ambalajlardaki zeytinlere ait ambalaj suyu tonu görülmemek şartıyla hafif bulanık olabilir.

FİZİKİ ÖZELLİKLER

- Bidon, varil ve teneke kutu ambalajlardaki zeytinlere ait ambalaj suyu tonu görülmemek şartıyla hafif bulanık olabilir.

FİZİKİ ÖZELLİKLER

- Ambalaj içindeki zeytinde salamura suyu: zeytinin üzerini tamamen örtmüş olmalı ve kabın dolum oranı, kabın su kapasitesinin en az %90'ı (v/v) olmalıdır.
- Süzme kütlelerinin, net kütleyle oranı en az %55 (m/m) olmalıdır. Etiketle bildirilen süzme kütlelerine göre, tespit edilen süzme kütlelerinin negatif toleransı en çok;
 - Süzme kütlesi 1000 g'dan az olanlar için %5
 - Süzme kütlesi 1001-3000 g arasında olanlar için %3
 - Süzme kütlesi 3000 g dan fazla olanlarda %2 olmalıdır.

KİMYEVİ ÖZELLİKLER

Meyve içerisinde toplam olarak metalik maddelerden;

Kurşun (Pb) en çok 1 mg/kg

Kalay (Sn) en çok 250 mg/kg

Bakır (Cu) en çok 5.0 mg/kg olmalıdır.

Zeytinin Ambalaj Salamura Suyunda pH ve Sodyum Klorür Miktarları

Zeytin Tipleri	Tuz (Nacl % m/v) En az	PH En Yüksek
Siyah zeytin - Salamura	7	-
- Sele	10	-

PIYASAYA ARZ

Zeytinler kuru veya ambalaj salamura suyunda zeytinin kalitesini bozmayacak şekil ve şartlardaki cam kavanoz, teneke kutu, plastik torba ve benzeri ambalajlarda piyasaya arz edilir.

MUAYENELER

Ambalaj Muayenesi: Ambalaj muayenesi bakılarak, ölçülerek, tartılarak yapılır, işaretleme ile ilgili hususları ihtiva edip etmediği kontrol edilir.

Duyu ile Muayene: Duyu ile muayene, zeytinde ve salamurada bakılarak, koklanarak, tadılarak, sayılarak ve tartılarak yapılır.

Fiziki Muayene: Dane irilik derecesi tayini için 1 kg zeytindeki dane adedi sayılır. Dane irilik derecesinin cinsine uygun olup olmadığı kontrol edilir.

Ayrıca numuneden rasgele alınan 100 adet zeytinin yatay çapları ölçülür.

Gemlik Zeytinini coğrafi işaret olarak kullanmak isteyen ve BURSA-Gemlik-İzmit-Orhangazi ilçeleri dışında üretim yapacak olanların BURSA-Gemlik-İzmit-Orhangazi üretilen zeytinlerden üretim yapmaları gerektiği için zeytinleri bu yöreden temin etmeleri ve üretim yapacaklarını Gemlik Ticaret Borsasına bildirmeleri gerekmektedir. Aynı şekilde Gemlik içerisinde üretim yaparak Gemlik zeytinini coğrafi işaretini kullanmak isteyenlerin diğer illerden veya yörelerden satın aldıkları zeytinler üzerinde bu coğrafi işareti kullanmamaları gerekmektedir.

DENETİM BİÇİMİ

Gemlik zeytiniyle yapılacak üretimlerin uygunluğunun kontrolleri Gemlik Ticaret Borsası koordinatörlüğünde konuda uzman kişilerden oluşturulan en az 3 kişilik bir komisyon tarafından gerçekleştirilecektir. Komisyon denetimlerini ihtiyaç duyulduğu ve/veya şikayet halinde her zaman yapar.