



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 88
Başvuru Tarihi : 18.03.2004
Başvuru No : C 2004/003
Yayın Tarihi : 19.03.2005, 10.06.2006
Türü : Menşe Adı
Başvuru Sahibi : Ayvalık Ticaret Odası
Başvuru Sahibinin Adresi : Fevzipaşa Mah. Gümrük Cad. Eski PTT Sok.
No:10 Ayvalık/ BALIKESİR
Ürünün Adı : Zeytinyağı
Coğrafi İşaret : Ayvalık Zeytinyağı
Kullanım Biçimi : Markalama
Coğrafi Sınırları : Ayvalık Bölgesi; doğusunda Madra Dağları,
batısında Ege Denizi, güneyinde İzmir il hududu
olan Madra Çayı, kuzeyinde Gömeç İlçesi ile
çevrili alan.

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 19.03.2005, 10.06.2006 tarih ve 25670, 26194 sayılı Resmi Gazetelerde ilan edilmiş olup kapsamında meydana gelen değişiklik ise 08.06.2007 tarih ve 26546 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 18.03.2004 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



1116

Tescil No : 88
Coğrafi İşaret : Ayvalık Zeytinyağı

Ürünün Tanımı: Altın sarısı renkte, hoş kokulu, yüksek aromalı, kimyasal ve duyuşal özellikleri çok iyi olan ve Ayvalık-Edremit yağlık zeytinlerinden üretilen zeytinyağı.

Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Bölge ürününü farklı kılan etmen toprağın mineral yapısının klorofil ile buluşan elverişli fotosentezi, Madra ve Kaz dağları ile yaratılan hava akımları ve 10 Aralık-5 Ocak tarihlerindeki olgunlaşma devresi sırasında kıvam yoğunluğunu mümkün kılan 5-6 C ısı ile don ve kırığı önlemesi (Bölge faktörü nedeniyle ortalama 1 yıl olan dayanıklılık süresinin genelde 19-24 aya çıkarması), yağ asidi konusundaki kıvamının duyuşal algılama yöntemiyle tadım yapılabilmesidir.

Üretim Yöntemi: Üretimde iki ana yöntem kullanılmaktadır.

a) Geleneksel Yöntem: Sulu baskı ve çelik baskı gibi tipleri vardır. İkisinin özünde granit taş değirmenlerde zeytin tanesinin kırılıp yoğulması ve baskı altında karasu+yağ ile prinanın ayrıştırması daha sonra dinlenme havuzlarında yağ ile karasuyun ayrılması esasına dayanır.

b) Kontinü Sistem: Teknolojinin gelişmesiyle birlikte daha az işçilikle daha çok zeytin işlemek için geliştirilmiştir. Esası, zeytinin metal kırıcılarda kırılıp, malaksörde yoğrulup, dekantörlerde katı-sıvı fazlarının ayrılması, seperatörlerde yağ ile karasuyun ayrılmasına dayanır. Başvurulan ürün için iki üretim yöntemi de kullanılacaktır.

Yağı altın sarısı renginde (erken hasatta koyudan açık yeşil altın sarısı renkli daha sonraki aylarda sarı, altın sarısı renkli), hoş meyve kokulu, nefis aromalı olup kimyasal ve duyuşal özellikleri itibari ile birinci sırada yer alır. Yörenin, zeytincilikte istenmeyen hakim kuzey rüzgarlarından bölge zeytinleri doğal rüzgar kıran konumuyla koruyan Madra Dağlarıyla çevrilmesi, Kuzey Ege Denizinden esen nemli ve buğulu imbat rüzgarlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, en kurak yıllarda dahi zeytinlerin kuraklıktan zarar görmesine engel olur. Bu durum zeytin ve zeytin yağı kalitesinde üstünlük sağlayıcı unsurların başında gelmektedir. Bölge topraklarının tüm zeytincilik literatüründe gösterildiği gibi, zeytin tarımına en elverişli, kompozisyonda kumlu-tınlı-kireçli Akdeniz toprağı karakterinde oluşu, pH seviyesinin zeytin yetiştiriciliğine uygun seviyede (genellikle nötr karakterde) oluşu ve bu yörenin civar dağların zengin orman veya bitki örtüsünden ve Marmara bölgesi ikliminden etkilenerek aylara göre en uygun miktarda ve dengeli yağmur rejimine sahip olması gibi unsurlar olarak göze çarpar. Bir diğer önemli hususta, zeytinyağı içeriğinde yer alan komponentler, yağ asitleri kompozisyonu yönüyle uluslar arası standartlara uygunluğudur. Özellikle düşük peroksit sahip oluşu ve uzun sürede peroksit sayısının artmıyışı, trilinolein ve diğer kaliteyi ayırt edici bileşenler nedeniyle uygun depolama koşullarında 24 ay ve daha fazla süre uluslar arası standartlar yönüyle uygunluk gösterir.

Zeytinyağı üç türdür: Naturel Zeytinyağı, Rafine Zeytinyağı ve Riviera Zeytinyağı.

Naturel Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu ve aromasını içeren, doğal haliyle doğrudan tüketime uygun olan zeytinyağıdır. Meyvenin yeşilden sarıya değişen doğal renk, koku, tat özelliklerine dışarıdan hiçbir kimyasal işlem uygulanmadan üretilir.

Naturel Zeytinyağı serbest yağ asitliği derecesine göre kendi içinde sınıflara ayrılır.

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok %1 ise Naturel Sızma,

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok %2 ise Naturel Birinci,

Serbest yağ asitliği oleik asit cinsinden en çok %3,3 ise Naturel İkinci olarak isimlendirilir.

Naturel Sızma Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması ve vitaminlerinin yoğun olarak bünyesinde taşıyan, asit oranı 1 veya daha az olan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen naturel zeytinyağıdır. Tadında meyvemsi ve geçici bir yakıcılık gibi olumlu özellikleri taşır.

Naturel Birinci Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması, bunun yanı sıra hafif kusurları bünyesinde taşıyan, asit oranı 2 veya daha az olan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen naturel zeytinyağıdır.

Naturel İkinci Zeytinyağı: Zeytin ağacı meyvesinden doğal niteliklerinde bir değişikliğe neden olmayacak bir ısı ortamında sadece yıkama, sızdırma, santrifüj ve filtrasyon işlemleri gibi mekanik veya fiziksel işlemler uygulanarak elde edilen, berrak, sarıdan yeşile değişebilen renkte, zeytin meyvesinin kendine has tadı, kokusu, aroması, bunun yanı sıra belirgin olabilen bazı kusurları bünyesinde taşıyan, asit oranı 3,3 veya daha az olan, doğal haliyle doğrudan tüketilebilen naturel zeytinyağıdır.

Rafine Zeytinyağı: Yüksek asitli veya asitliği %1'in altında bile olsa tad ve kokusu nedeniyle doğrudan tüketime uygun olmayan zeytinyağları doğal trigliserid yapısında değişikliğe yol açmayan metodlarla rafine edilir. Fiziksel rafinasyonda renk açma (ağartma) ve koku giderme işlemine tabi tutularak, vakum altında 220 C – 240 C de su buharı distilasyonu yoluyla yoluyla koku veren maddeler ve asitliği giderilir. Elde edilen yağ asitliği en çok % 0,3 tadı ve kokusu hafif, sarının değişik tonlarında rengi olan olan rafine zeytinyağıdır. Rafinasyon sırasında hiçbir yabancı madde eklenmez.

Riviera Zeytinyağı: Rafine zeytinyağı ile naturel zeytinyağlarının belli oranlarda karıştırılması ile elde edilen, yeşilden sarıya değişebilen renkte, kendine has tat ve kokuda olan, serbest yağ asitliği en çok %1,5 olan zeytinyağıdır. Karışımda kullanılan naturel zeytinyağının tadı ve rengi nitelikli, hoşça giden ve aromalı Riviera zeytinyağı üretiminde önemli rol oynar.

Organik Naturel Zeytinyağı: Geleneksel naturel zeytinyağı üretiminin dışında, hiç kimyasal tarım ilacı, hormon, gübre kullanılmadan organik organik tarım uygulanan alanlarda Organik Zeytinyağı (Ekolojik, biyolojik zeytinyağı olarak da isimlendirilmektedir.) üretimi mümkündür. Bu üretim şekli uluslar arası bir sertifikalandırma kuruluşu tarafından üretim yapılan alanda bizzat 3 yıl izlenir. Bu sürecin sonunda yine fiziksel yöntemlerle sıkılan veya santrifüj edilen zeytinden elde edilen zeytinyağının kimyasal ve duysal özellikleri doğrudan kullanıma uygun ise organik olarak sertifikalandırılır. Tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de bu üretimin yaygınlaşarak süreceği beklenmelidir.

Denetleme: Ayvalık Ticaret Odası koordinasyonunda; Ayvalık Ticaret Odasından konuda uzman 3 kişi, Ayvalık Ziraat Odasına kayıtlı üreticilerden 2 kişi, Tarım Bakanlığında konuda uzman 1 kişi, İhracatçılar Birliğine kayıtlı konuda uzman 1 kişi olmak üzere 7 kişilik bir komisyon oluşturulur. Komisyon, en az 4 üyenin katılımı ile toplanır. Denetimlerini 3 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet üzerine her zaman yapar.