

No: 1733 – Mahreç İşareti

ERDEK KAPIDAĞ ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren
ERDEK TİCARET ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 29.12.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.05.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1733
Tescil Tarihi	: 06.05.2025
Başvuru No	: C2023/000359
Başvuru Tarihi	: 29.12.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Erdek Kapıdağ Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:9/A 10500 Erdek BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Balıkesir ili Erdek ilçesi
Kullanım Biçimi	: Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağı, Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin (*Olea europaea* L.) çeşitlerinden karışık olarak elde edilen, oda sıcaklığında berrak, akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvemsiliği ortadan yükseğe kadar değişkenlik sergileyen, acılık ve yakıcılık özelliklerine sahip olan natürel zeytinyağıdır. İklim koşullarına bağlı olarak genellikle natürel sızma zeytinyağı sınıfında yer alsa da özellikle kurak dönemlerde natürel birinci zeytinyağı kategorisinde yer alır.

Erdek ilçesi ılıman bir iklim kuşağında yer alır. ılıman iklimin doğal bir klima etkisi göstermesi ve ayrıca, zeytinlerin yetiştikleri toprakların tınlı, killi tınlı ve hafif kireçli yapıda olması bahsi geçen zeytin çeşitlerinin bu bölgeye uyumunu sağlar. Marmara Denizi'nden 2 - 30 km uzaklık arasında zeytin ağaçları yer alır. Açık denizden gelen oksijen ve ıyot içeren havanın etkisiyle bölgede yetişen zeytinler yavaş ve geç olgunlaşır. Zeytinlerin yavaş olgunlaşması aroma bileşenlerinin ve özellikle meyvemsiliği oluşturan altı karbonlu bileşenlerin daha fazla ve yoğun bir şekilde sentezlenmesini sağlar.

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının yağ verimi ortalama % 20-22'dir. Asitliği oleik asit cinsinden en fazla % 2'dir.

Lipoksigenaz iz yolu ile oluşan altı karbonlu bileşenler Erdek Kapıdağ Zeytinyağında istenilen kokuyu (özellikle meyvemsi ve yeşil olarak tanımlanan duyuşal hisleri) oluşturur. Terpenler, Erdek Kapıdağ Zeytinyağının ayırt edici uçucu aroma bileşimini de oluşturur ve özellikle meyvemsi duyuşal his oluşumuna katkıda bulunur. Erdek Kapıdağ Zeytinyağında ayırt edici bir diğer bileşen olan Hidrokarbonlardan E-2-dodesen de % 12'e kadar bulunur.

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Önemli Aroma Bileşenlerinin Dağılımı (%)

Bileşen	Değer	Duyuşal his
E-2-hekzenal	8-65	Yeşil, elma benzeri, acı badem
Hekzenal	8-18	Yeşil, yeşil elma
3-hekzen-1-ol	3-10	Muz, yaprak benzeri, yeşil-meyvemsi, acı
2-hekzen-1-ol	1-35	Yeşil, yapraksı
1-hekzanol	0,5-12	Meyvemsi, yeni kesilmiş çim
3-Etil-1,5-oktadien	3-10	-
E-3-hekzenil asetat	1-10	Yeşil, muz
Hekzil asetat	0,5-4	Meyvemsi tatlı
Limonen	0,5-3	Limon
E-β-osimen	0-3	Meyvemsi-yapraksı
E,E-farnesen	0,5-3	Yeşil
E-2-dodesen	0-12	-

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Erdek ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su (*Olea europaea* L.) zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir. Bu sebeplerle Erdek Kapıdağ Zeytinyağının coğrafi sınırla ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Zeytinlerin hasadı:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin çeşitleri kullanılmakta olup, zeytinlerin hasadı genellikle eylül ayının ortasında başlar ve ocak ayının sonuna kadar devam eder. Zeytinler, elle veya makine ile hasat edilir.

Zeytinlerin taşınması:

Zeytinlerin fabrikalara taşınması; gıda ile temasa ve havalandırmaya uygun plastik kasalar ile yapılır. Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde kullanılan zeytin çeşitlerinde hızlı bir şekilde aroma kaybı olması nedeni ile hasat edilen zeytinler en fazla 48 saat içerisinde işlenmelidir.

Zeytinlerin temizlemesi ve yıkanması:

Hasat sonrası zeytinlerde mevcut olabilecek ince dal, toprak, toz, taş ve diğer bitkisel materyaller gibi yabancı maddeler hava akımı ve basınçlı su (içilebilir nitelikte) sirkülasyonu ile ayıklanır. Yıkama işleminde kullanılan suyun sıcaklığı orta sıcaklıkta (20-30 °C) olmalıdır.

Zeytinlerin kırılması:

Zeytinler, kırıcı üniteler ile kırılır, parçalanır. Bu işlem ile yağ taneciklerinin ayrılacağı zeytin hamuru elde edilir.

Zeytinlerin yoğrulması:

Kırıcıdan çıkan zeytin hamuru yoğurucuya aktarılır ve burada hamurun bünyesinde yer alan küçük yağ damlacıklarının birleşerek büyümesi sağlanır. Bu aşamada yağın kalitesinin bozulmaması için yoğurma sıcaklığı ve süresine dikkat edilmelidir. Yoğurma işleminde genellikle su kullanılmaz. Su kullanıldığında ise ilave edilen su sıcaklığı 27-30 °C aralığında olmalı ve zeytin miktarının % 5'ini geçmemelidir. Zeytin hamuru en fazla 25 dakika süreyle yoğrulur. Zeytin hamurunun sıcaklığı 27 °C'nin altındadır.

Sıvı ve katı fazın ayrılması:

Sıvı ve katı fazın ayrılmasında 2 fazlı santrifüj dekantörler kullanılır.

Kara suyun zeytinyağından ayrılması:

Santrifüj sistemi ile elde edilen yağ-kara su karışımındaki kara suyun ayrılması için separatör (dikey santrifüj dekantörü) kullanılır. Seperasyon işlemi sırasında çalışma sıcaklığı 20-25°C olmalıdır. Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içerir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında asitliği yükselterek zeytinyağı kalitesini düşürür. Parlak ve doğal renkte zeytinyağı üretmek için, filtreleme işlemi gerekir. Filtre işlemi için pamuklu filtreler veya kâğıt filtreler kullanılır.

Zeytinyağının depolanması ve ambalajlanması:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının depolanmasında genellikle paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklar kullanılır. İnert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenir. Tanklar; konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun şekilde dizayn edilir. Gıda ile temasa uygun şişelerde ambalajlanıp Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğine uygun biçimde etiketlenerek piyasaya arz edilir. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ve mahreç işareti amblemi yer alır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Erdek Kapıdağ Zeytinyağının Erdek ilçesinin mutfak kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yeri vardır. Erdek ilçesinde yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su zeytin çeşitleri kullanılarak üretilir. Bu nedenlerle Erdek Kapıdağ Zeytinyağının tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleştirilir.

Denetleme:

Denetimler; Erdek Ticaret Odasının koordinatörlüğünde ve Erdek Ticaret Odası, Erdek İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Marmarabirlik S.S. 162 Sayılı Erdek Zeytin Tarım Satış Kooperatifi ve Erdek Ziraat Odasından konuda uzman birer üye olmak üzere en az 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (eylül ve ocak ayları arasında) ve / veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetim mercii, Erdek Kapıdağ Zeytinyağı üretiminde coğrafi sınırdaki yetiştirilen Erdek Yağlık, Gemlik ve Erdek Su çeşidi zeytinlerin kullanılmasını; üretim metoduna uygunluğu ve Erdek Kapıdağ Zeytinyağı ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu denetler.

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