

No: 767 – Menş e Adı

TARSUS SARIULAK ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren

TARSUS TİCARET BORSASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.04.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.05.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 767
Tescil Tarihi	: 25.05.2021
Başvuru No	: C2020/098
Başvuru Tarihi	: 21.04.2020
Coğrafi İşaretin Adı	: Tarsus Sarıulak Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tarsus Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Şahin Mah. 3294 Sok. No:1 Tarsus MERSİN
Coğrafi Sınırı	: Mersin ili Tarsus ilçesi
Kullanım Biçimi	: Tarsus Sarıulak Zeytinyağı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Tarsus Sarıulak Zeytinyağı ibaresi, aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Sarıulak Zeytinyağı; coğrafi işaret olarak 345 sayılı ile tescilli Tarsus Sarıulak Zeytininden elde edilen ve Tarsus ilçesinde üretilen, parlak sarı renginde natürel sızma zeytinyağıdır. Ürün özelliklerinin sağlanması için, zeytinlerin hasat edilir edilmez yağa işlenmesi gerekir.

Tarsus Sarıulak Zeytinyağını diğer zeytinyağlarından ayırt eden en önemli özelliği yetiştiği coğrafyanın iklimi, toprağı nedeniyle erken hasatta yağ elde edilmesinden dolayı ihtiva ettiği toplam fenol oranının yüksek olmasıdır.

Tarsus Sarıulak Zeytinyağının peroksit değeri ortalama 8,23 meq aktif oksijen/kg yağ yağ olup, Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için izin verilen azami değer olan 20 meq aktif oksijen/kg yağın altındadır. Peroksit sayısının yüksekliği yağda oksidasyondan kaynaklanan acılaşmanın başladığının göstergesidir. Peroksit sayısı düştükçe natürel zeytinyağının kalitesi artar. Oleic asit cinsinden serbest yağ asidi miktarı ise %0,1 ile %0,7 arasındadır.

Tablo 1. Tarsus Sarıulak Zeytinyağının bazı özellikleri

YAĞ ASİDİ KOMPOZİSYONLARI	
Yapılan Analizler	Analiz Sonuçları
Palmitik Asit	% 1,12-4,84
Palmitoleik Asit	% 13,30-16,46
Heptadekanoik Asit	% 0,17-0,81
Cis-10 Heptadekanoik	% 0,14-0,27
Stearik asit	% 1,62-2,61
Oleik asit	% 65,57-70,13
Linolelaidik Asit	% 6,06-8,13
Linoleik asit	% 0,306-0,442
Araşidik Asit	% 0,22-0,29
Gama Linolenik Asit	% 0,41-0,59
Alfa Linolenik Asit	% 0,06-0,095

Behirik Asit	% 0,82-1,36
Trikasanoik Asit	% 0,035-0,058
Diğer Özellikler	Değer
Meyve Yağ Oranı	% 18,72-19,56
Serbest yağ asitliği değeri (oleik asit cinsinden)	% 0,45-0,702
Toplam Fenol (ppm gallik asit eşdeğeri)	601,76-836,07

Üretim Metodu:

Tarsus Sarıulak Zeytinyağının üretimi, aşağıdaki basamaklardan oluşur.

Zeytinlerin Hasadı:

Tarsus Sarıulak Zeytinyağı üretimi için kullanılacak Tarsus Sarıulak Zeytinlerinin hasadı Tarsus Sarıulak Zeytininin hasat dönemi ile başlar ve iklime bağlı olarak ocak ayı sonuna kadar devam edebilir Tarsus Sarıulak Zeytini ağaçtan meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanmalıdır. Kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmaz.

Zeytinlerin depolanması:

Zeytinler hasat edilir edilmez yağa işlenmeleri esastır. Hasadı gerçekleştirilen zeytinler, gıda ile temasa uygun, temiz, plastik kasalarda, hava alacak şekilde taşınmalı ve hava alacak bir mekânda depolanmalıdır. Depolama süresi 48 saati aşmamalı, bu süre içinde sıkım işlemi tamamlanmış olmalıdır.

Zeytinlerin temizlenmesi ve yıkanması:

Temizlik, vibrasyonlu hava akımı veya elek ile başlar. Yıkama işlemi ile dal, ince dal, yaprak, toz ve benzeri yabancı maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam eder. Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre değiştirilmelidir. Yıkama suyunun sıcaklığı 30°C'nin üstünde olmamalıdır. 100 kg zeytini yıkamak için yabancı madde içeriğine bağlı olarak 10-100 kg arasında su harcanır. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılmalıdır.

Zeytinlerin kırılması ve ezilmesi:

Ezme işlemini kolaylaştırmak için, meyve, 6-7 mm olan deliklerden geçebilecek büyüklükte en az 3-4 parçaya kırılır. Ezme işlemini kolaylaştırmak için zeytinlerin kırma makinalarından geçirilerek 3-4 parçaya bölünmesi yağ verimini olumlu yönde etkiler. Ancak ülkemizde kırma makinaları yaygın olarak kullanılmadığı için, kırma ve ezme işlemi aynı anda gerçekleştirilmektedir. Tarsus Sarıulak Zeytinyağlarının işlenmesinde iki ya da üç fazlı sürekli sistemler kullanılmaktadır.

Zeytin ezmesinin yoğrulması (malaksasyon):

Kırma ve ezme işleminden sonra elde edilen zeytin ezmesinin, özellikle metal değirmenler kullanılıyorsa yoğrulması gerekir. Yoğurma işlemi, zeytin hamurunu uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde yapılmalıdır. Zeytinin ihtiva ettiği vitaminler, esterler, eterler, alkoitler ve fenoller 30 °C'nin üstünde kaybolduğundan, zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 27°C'nin altında olmalıdır. Yoğurma süresi 45 dakikayı geçmemelidir. Yoğurma işleminde su kullanılmaması, yağın kalitesini düşürdüğü için tavsiye edilemez. Su kullanılması halinde ilave edilen su, zeytinin %2'sini geçmemelidir.

Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu:

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 çelik plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.

c) Kontinüs Santrifüj Sistemler: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pirina ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkar. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır.

Karasuyun zeytinyağından ayrılması:

Değişik sistemlerden elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun, zeytinyağı üretiminde son işlem basamağı olan ayırma işlemi ile yağdan uzaklaştırılması gerekir. Bu amaçla dekantasyonla ayırma veya iki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj ayırma yöntemleri kullanılarak fazlar ayrılır.

Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içerir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında kaliteyi olumsuz etkileyerek yağın asitliğinde yükselmeye neden olur. Parlak, doğal renginde zeytinyağı üretmek için, zeytinyağının filtre edilerek yabancı maddelerden arındırılması gerekirse pamuklu filtreler kullanılması önerilse de kâğıt filtre kullanılması daha uygundur.

Zeytinyağının Depolanması:

Klasik ya da modern yöntemler kullanılarak üretilen natürel zeytinyağı ambalajlama işleminden önce tanklarda depolanır. Zeytinyağının kalitesinde depolama aşamasında istenmeyen değişimlerin meydana gelmesini engellemek için bu tankların aşağıda belirtilen özelliklerde olması gerekir.

- Tanklar sıvı geçirgenliği olmayan materyalden imal edilmelidir.
- Tank materyali yağa karşı fiziksel ve kimyasal olarak sabit olmalıdır.
- Tank materyali yağ bozucu koku ve tatları bünyesine almamalı, oksidasyona neden olacak metalleri içermemelidir.
- Yağları hava ve ışıktan korumalı, yağ sabit sıcaklıkta tutabilmelidir.

Yukarıda belirtilen özellikleri taşıyan yer altı veya yer üstü tankları zeytinyağının depolanmasında kullanılır.

Yer altı tanklarının yapılmasında karşılaşılan zorluklar nedeniyle bunlara alternatif olarak daha basit ve kullanımı daha kolay yer üstü tankları kullanılır. Zeytinyağının kalitesini en iyi şekilde koruyarak muhafaza etmek için bu tankların paslanmaz çelikten imal edilmesi gerekir.

Ambalajlama işlemi coğrafi sınırın dışında gerçekleşecekse, zeytinyağının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank, konteynirler vb. tüm alet ve ekipmanlar gıda ile temasa uygun ve temizlenebilir olmalı, gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri bir ibare bulunmalıdır. Ambalajlanmasına kadar her aşama, diğer zeytinyağları ile karışmasını önleyecek şekilde gerçekleşmelidir.

Tarsus Sariulak Zeytinyağı koyu renkli cam şişede satışa sunulur. Cam şişenin kapak kısmı, zeytinyağının hava ile temasını engelleyecek şekilde olmalıdır.

Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır.

Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun tasarlanmış olmalıdır. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

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:

Denetimler; Tarsus Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Tarsus Ticaret Borsası, Mersin Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü, Tarsus İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası, Tarsus

Ziraat Odası ile Tarsus Eshabı Kehf Tarımsal Kalkınma Kooperatifinden konuda uzman birer kişinin katılımlarıyla oluşan toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan zeytinin, 345 sayılı ile coğrafi işaret olarak tescilli Tarsus Sarıulak Zeytini olmasını ÇKS (Çiftçi Kontrol Sistemi) belgesi üzerinden veya müstahsil makbuzunda -Sarıulak Zeytini- cinsi yazması, üretim metoduna uygunluğu; zeytinyağının serbest asitlik, peroksit sayısı, yağ asidi kompozisyonu, toplam fenolik madde miktarının uygunluğu, ambalajlamanın uygunluğu ve Tarsus Sarıulak Zeytinyağı ibaresi, logosu ile menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir. Gerekli görülen kimyasal analizler, Mersin Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü tarafından veya akreditasyonu bulunan veya kamu kurum ve kuruluşlarına ait olan laboratuvarlarda yapılır.

Denetimde Numune Alımı:

Denetimde, Tarsus Sarıulak Zeytinyağı satıcısı Tarsus Sarıulak Zeytininin hem üreticisi, hem de imalatçısı ise söz konusu partiyi temsil edecek şekilde numuneden 1 litrelik şişeler halinde 5 adet kontrol numunesi alınır. Alınan numunelere firma adı; 345 tescil sayılı Tarsus Sarıulak Zeytininin üretimini gösteren ÇKS belgesi veya müstahsil makbuzu, bilgileri kayıt altına alınır.

Denetimde, Tarsus Sarıulak Zeytini Zeytinyağı satıcısı sadece zeytinyağı üretici ise söz konusu partiyi temsil edecek şekilde numuneden 1 lt'lik şişeler halinde 5 adet kontrol numunesi alınır. Alınan numunelere Tarsus Sarıulak Zeytini üreticisinin ÇKS belgesi veya müstahsil makbuzu, Tarsus Sarıulak Zeytinyağı üreticisi olan firma unvanı veya adı, bilgileri kayıt altına alınır. Eğer satıcı firma fason zeytinyağı üretimi yapıyor ise, bu belgelere ek olarak "Fason Üretim Sözleşmesi" de eklenir.

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.