

**No: 1595 – Menş e Adı**

**EDİNCİK SU ZEYTİNYAĞI**

Tescil Ettiren  
**BANDIRMA TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 10.02.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.06.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1595
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.06.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000026
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 10.02.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Edincik Su Zeytinyağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bandırma Ticaret Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Mehmet Akif Ersoy Cad. No: 29/2 Bandırma BALIKESİR
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Balıkesir ili Bandırma ve Erdek ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edincik Su Zeytinyağı, Edincik Su zeytin çeşidinden elde edilen, oda sıcaklığında berrak, hafif akışkan, rengi yeşilden sarıya kadar değişen, meyvemsiliği yüksek natürel sızma zeytinyağıdır. Damakta bıraktığı acılık ve yakıcılık erken hasat edilen zeytinlerden elde edilen yağlarda daha yüksek iken geç hasat edilenlerin zeytinlerden elde edilen yağlarda orta şiddettedir.

Edincik Su Zeytinyağı aroma bileşenleri bakımından ayırt edici niteliğe sahiptir. Erdek körfezine yakın bölgelerde yer alan zeytinler, denizin oluşturduğu ılık etki ve yağış getiren rüzgârla birlikte yavaş gelişir ve geç olgunlaşır. Bu sebepten aroma bileşenleri daha fazla ve yoğun bir şekilde sentezlenir. Ayrıca zeytinlerin yetiştiği topraklar orta derecede asidik-hafif alkali, killi tınlı-killi toprak tipinde ve taşlı bir yapıdadır. Bu taşlı yapı, zeytin ağacı tarafından nemin tutulmasını ve böylece daha iri zeytin oluşumunu sağlar.

Edincik Su Zeytinyağı üretimi için kullanılan zeytinler geçmişte klasik pres sistemi ile yağa işlenirken günümüzde santrifüj sistem kullanılır. Yağa işlendiğinde elde edilen yağ verimi ise ortalama %11 civarındadır. Edincik Su Zeytinyağının asitliği oleik asit cinsinden en fazla %0,8'dir.

Edincik Su Zeytinyağında bulunan uçucu aroma bileşenlerden Lipoksigenaz yolu ile oluşan 6 karbonlu olanları zeytinyağında istenilen kokuyu oluştururlar. Özellikle E-2-hekzenal bileşeni acı badem hissi, hekzenal bileşeni yeşil-tatlı yeşil elma hissi, Z-3-hekzenol bileşeni yeni kesilmiş çim ve muz hissi; E-2-hekzenol bileşeni ise çimsi ve tatlı hisleri oluşmasına neden olur. Bu bileşenler dışında limonen,  $\beta$ -osimen,  $\alpha$ -kopaen gibi terpen bileşenleri de mevcuttur. Bu bileşenlerde özellikle meyvemsi duyuşal his algısına neden olur.

Tablo 1. Edincik Su Zeytinyağının önemli aroma bileşenlerinin dağılımı (%)

Bileşen	Değer
E-2-hekzenal	31-35
Hekzenal	8-14
Z-3-hekzenol	2-14
E-2-hekzenol	4-10
Limonen	3-5
$\beta$ -osimen	1-11
$\alpha$ -kopaen	1-4

### Üretim Metodu:

**Zeytinlerin hasadı:** Coğrafi sınırdaki zeytinlerin hasadı iklim koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte, genellikle erken hasat ekim ayının ilk haftası başlamakta ve ocak ayının sonuna kadar devam eder. Zeytinlerin hasadında mekanik yöntemler kullanılarak meyvenin ve ağacın zarar görmemesi amaçlanır. Yerden ve özellikle toprak ile temas eden, bereleşmiş, donmuş, hasat sonrası uzun süre beklemiş ve hastalık unsuru taşıyan zeytinler yağ üretiminde kullanılmaz.

**Zeytinlerin taşınması ve depolanması:** Zeytinlerin fabrikalara taşınması gıda ile temasa ve havalandırmaya uygun plastik kasalar ile yapılır. Edincik Su Zeytinyağı kalitesini sağlamak için zeytinler hasat edilir edilmez

işlenmelidir. Zeytin hasadının bol olduğu dönemde zeytinlerin depolanması gerekiyor ise zeytinler hava alacak şekilde hasat edildiği gün depolanır.

Zeytinlerin temizlenmesi 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 (20-40 °C) olmalıdır. Yıkama suyu işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilir.

Zeytinlerin kırılması: Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi modern işletmelerde genellikle metal kırıcılarla yapılır.

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 su kullanılması halinde ilave edilen su, sıcaklığı 20-35 °C aralığında ve zeytin miktarının %10'unu geçmeyecek şekilde olmalıdır. Zeytin hamuru en fazla 90 dakika süreyle yoğrulur.

Sıvı ve katı fazın ayrılması: Zeytin hamuru içindeki katı ve sıvı fazların yoğunluklarına göre ayrımını sağlayan yatay santrifüj dekantörleri, merkezkaç kuvveti ile faz ayrımı yapar ve zeytin hamurundan sürekli olarak yağ çıkarır.

Karasuyun zeytinyağından ayrılması: Santrifüj sistemi ile elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun ayrılması için separatör (dikey santrifüj dekantörü) kullanılır. 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, filtre işlemi gerekmektedir. Filtre işlemi için pamuklu filtreler veya kâğıt filtreler kullanılır.

Zeytinyağının depolanması: Edincik Su 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.

Zeytinyağının ambalajlanması ve etiketlenmesi: Ambalajlama için, tercihen laklı teneke veya amber/yeşil renkli cam şişe kullanılır. Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağı için ağırlık veya hacim kontrolü yapılır. Kontrol sonrası ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajın üzerinde, mevzuata uygun etiket bilgileri, Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi yer alır.

### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer üye olmak üzere 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (ekim ve kasım aylarında) ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimde coğrafi sınırdan temin edilen zeytinlerin kullanılması.
- Üretim metoduna, muhafaza ve ambalajlama koşullarına uygunluğu.
- Ürünlerin natürel sızma zeytinyağı tanımına uygunluğu.
- Ürünün fiziksel (renk, berraklık) ve duyuşsal (tat, aroma) özelliklerinin uygunluğu.
- Edincik Su Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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.