

**No: 1556 – Menş e Adı**

**EDİNCİK ZEYTİNİ**

Tescil Ettiren  
**BANDIRMA TİCARET ODASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.01.2022 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1556
<b>Tescil Tarihi</b>	: 07.03.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2022/000025
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.01.2022
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Edincik Zeytini
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<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 Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Edincik Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Edincik Zeytini, *Olea europaeae* L. türüne ait Edincik Su Zeytin çeşidi ağaçlarının meyvesidir. Edincik Zeytini, yoğun olarak Balıkesir ili Bandırma ilçesinin Edincik Mahallesinde yetişir. Edincik Zeytininin su içeriğinin yüksek olması nedeni ile genellikle sofralık olarak değerlendirilir.

Edincik Zeytini ağacının gelişimi orta kuvvettedir ve orta büyüklükte, yayvan ve yuvarlak bir taç oluşturur. Ağacın dallanması ise orta sıklıkta ve yaprak yoğunluğu orta düzeydedir. Ağaç dallarının rengi yaşa göre değişir. İki ve daha yaşlı dallar bej-yeşil renkli, genç dallar yeşil-gri renklidir. Yaprakları uzun, dar ve eliptiktir. Yaprakların üst tarafı puslu yeşil-gri, alt tarafı ise hafif tüylü gri-yeşil renklidir. Yaprak orta damarı belirgin beyaz bir hat halinde olup, yaprak ayası orta damara göre simetrik.

Tablo 1. Edincik Zeytinine ait bazı özellikler

Özellik	En az	En çok	
Meyve eni (mm)	14	21	
Meyve boyu (mm)	18	26	
100 meyve ağırlığı (g)	250	600	
Nem oranı (%)	50	74	
Yağ oranı (%)	13	24	
Tuz değeri (%)	-	Siyah Sofralık MAP: 8 K: 8 P: 6 S:4	Yeşil Sofralık MAP: 7 K: 7 P: 6 S:4
pH değeri	-	Siyah Sofralık MAP: 4.5 K: 4.5 P: 4.5 S:8	Yeşil Sofralık MAP: 4.3 K: 4.3 P: 4.3 S:8

MAP: Modifiye atmosferde ambalajlanan zeytinleri, K: Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliği'nde kullanımına izin verilen koruyucu ilave edilerek veya edilmeksizin ısıtılma işlemi uygulanmayan zeytinleri, P: Pastörizasyon işlemi uygulanan zeytinleri, S: Sterilizasyon işlemi uygulanan zeytinleri ifade eder.

Edincik Zeytinin gelişimi orta kuvvette olup verimi orta düzeydedir. Periyodisite gösteren Edincik Zeytini ağacının çiçeklenme dönemi 12 Mayıs-12 Haziran tarihleri arasında olup; yeşil olum dönemi ekim ayında, siyah olum dönemi ise 15 Kasım-15 Aralık tarihleri arasındadır. Olgun meyve eti yumuşaktır, bundan dolayı hasat, nakil ve işleme sırasında özel dikkat gerekir.

Edincik Zeytinin en önemli ayırt edici özelliği yüksek oranda su içermesidir. Meyveleri yumuşaktır ve yağ oranı oldukça düşüktür. Kabuğu çok ince olmasından dolayı fiziksel darbelerle karşı oldukça hassastır. Elle ya da mekanik yöntemler kullanılarak hasat edilir

Coğrafi sınırdaki toprak yapısının pH aralığı 5.45-7.87 orta derecede asidik-hafif alkalidir. Topraklar tuzsuz killi tınlı-killidir. Bölge topraklarının taşlık bir yapıda olması, taşların yaz dönemi güneş ışınlarını yansıtarak zeytin ağacının yetiştiği toprakların ısınmasını asgari düzeyde tutarak ağaçların rutubetli kalmasına ve meyvelerin istenilen iriliğe ulaşmasına neden olur.

Edincik Zeytini fenolik maddelerden oleuropein, tirozol ve hidroksitirozol açısından, uçucu bileşenlerden ise etil asetat, 3-metil-1-butanol ve mekuinol açısından zengindir.

Tablo 2. Edincik Zeytini fenolik madde ve uçucu bileşenleri

Fenolik maddeler (mg/kg)	Değer
Oleuropein	3,5-5,0
Tirozol	4,0-5,0
Hidroksitirozol	6,0-8,0
Uçucu bileşenler (%)	
Etil asetat	1,5-25,0
3-metil-1-butanol	4,0-14,0
Mekuinol	7,0-18,0

### Üretim Metodu:

**Dikim:** Edincik Zeytini bahçesi, sulanabilir ve verimli alanlarda kurulmalıdır. Eğimin az olduğu yerlerde toprak koruması yeterlidir, ancak eğimin %5'ten fazla olduğu yerlerde özel teraslamalar yapılarak bahçe korunur. Zeytinlik kurulacak arazide taban suyu yüksekse ve su birikimi oluyorsa drenaj çukurları açılır.

Fidan dikimi için 80x80 cm derinlikte açılan çukurlara dikim tahtası kullanılarak dikim yapılır. Dikim esnasında çukura temel gübreleme yapılır ve fidan çukura yerleştirilir. Dikim; tüplü fidan yöntemi kullanılacak ise kök boğazı toprak seviyesinde olacak şekilde, aşılı fidan yöntemi kullanılacak ise aşu noktası toprak altında kalmayacak şekilde yapılır. Fidanlar dikilmeden önce kök ve taç budaması yapılır ve dikim bittikten sonra can suyu verilir.

Zeytin ağaçları dikim aralıkları sulama durumuna bağlı olarak 5-18 m arasında değişir. Sulanabilir alanlarda dikim aralıkları 5x5 m civarı olurken kurak alanlarda aralıklar 18x18m civarındadır.

**Toprak İşleme:** Zeytinliklerde yılda 2-3 kez toprak işlemesi yeterli olur. İlk toprak işlemesi hasattan sonra toprak tavında iken pulluk kullanılarak 15 cm derinliğinde, ikincisi ilkbaharda 10-12 cm'yi geçmeyecek şekilde pulluk veya tırmık kullanılarak, üçüncü işleme ise dökülen zeytinlerin kaybını önlemek amacı ile toprağın düzeltilmesi ve otların temizliği için yapılır.

**Gübreleme:** İlk gübreleme sürgün faaliyeti başlamadan yaklaşık bir ay önce yapılır. Bu dönemde fosfor ve potasyumlu gübrenin tamamı ile azotlu gübrenin yarısı kullanılır. Azotlu gübrenin geriye kalan kısmı sulanmayan zeytinliklerde son yağışlar kesilmeden önce, sulama yapılan zeytinliklerde ise ilk su öncesi yapılır.

**Sulama:** Edincik Zeytinin yetiştiği bölgelerde genellikle ağaçlar sulanmaz. Ancak yıllık su ihtiyacı doğal yağışlarla karşılanmadığında yaz aylarında salma sulama veya damlama sulama yapılabilir.

**Budama:** Budama; şekil, verim ve gençleştirme budaması olmak üzere üçe ayrılır. Edincik Zeytin ağaçları için genellikle gençleştirme budaması yapılır.

### Yeşil sofralık zeytin üretimi:

**Hasat ve Sofralık Yeşil Zeytin Hazırlığı:** Yeşil sofralık zeytin üretiminde hasat, Ekim ayının ilk haftasında başlar. Yeşilden sarıya dönen olgun daneler dalından mekanik yöntemler kullanılarak hasat edilir. Kasalara alınan zeytinler işletmeye sevk edilir. İşletmede elenerek boylarına ayrılan zeytinler fermantasyon tankına alınır.

**Salamura Suyu Hazırlığı:** Zeytinlerin acılığının giderilmesi için fermantasyon işlemi uygulanır. Bu kapsamda tanktaki zeytinler ağırlıkça %6 oranında deniz tuzu ve % 0,5 oranında sitrik asit içeren fermantasyon salamurası içerisinde doğal fermantasyona bırakılır.

Tatlandırma: Fermantasyon süresince salamuranın tuzluluk ve asitlik oranları kontrol edilir. Tuz içeriğinin % 7-7,5 arasında, asit içeriğinin ise %0,8-1 arasında olması gerekir.

Zeytinlerin Olgunlaştırılması: Zeytinler fermantasyon suyu içerisinde yaklaşık 9 ay bekleyerek olgunlaşır. Yeme olgunluğuna ulaşan zeytinler çizme makinesinde çizildikten sonra seçme-ayıklama işlemine tabi tutulur. Ardından salamuralı olarak ambalajlanan zeytinler pastörize edilerek piyasaya sunulur.

#### **Siyah sofralık zeytin üretimi:**

Hasat ve Sofralık Siyah Zeytin Hazırlığı: Siyah sofralık zeytin üretiminde hasat, Ekim ayının son haftası ile Kasım ayının ilk haftası başlar. Dalından mekanik yöntemlerle hasadı yapıp kasalara toplanan zeytinler elekten geçirilerek boylaması yapılır. Boylaması yapılan zeytinler havuzlara alınır.

Salamura Suyu Hazırlığı: Zeytinlerin acısının alınıp işlenerek yenilebilmesi ve korunması için içme suyu, deniz tuzu, renk ve sertliğini koruması için sertleştirici fonksiyona sahip E509 kodlu gıda katkı maddesi ton başına 1 - 1,5 kg olacak şekilde kalsiyum klorür ve laktik asit (pH 4,50-4,80 aralığında) ile salamura çözeltisi oluşturulur. Salamura suyunun tuz oranı %8-10 olmalıdır.

Baskı İşlemi: Havuzlara alınan zeytinlerin üzerlerine keten bezler serilir ve bezlerin üzerine tahta dizilir. Tahtaların üzerlerine ağırlıkları 25 ile 35 kilogram arasında değişen doğal granit baskı taşları konur. İri zeytinlerde ağırlığın %30'u, ince zeytinlerde ağırlığın %25'i oranında ağırlık konularak zeytinlerin salamura suyunun yüzeyine çıkmaları engellenir.

Zeytinlerin Olgunlaştırılması: Havuzun ortasında bir boru pompa konularak haftada bir dipteki suyun sirkülasyonu sağlanır. Zeytinler bu havuz içerisinde en az 8 ay fermente edilerek olgunlaşır.

Paketleme ve piyasaya arz: Tatlandırma salamurasından çıkarılan zeytinler yıkandıktan sonra tekrar aynı oranlarda hazırlanan ambalaj salamuralı ya da salamurasız (vakum ambalaj ya da rafine bitkisel yağ ile yağlanarak korunan ambalajlarda) olarak Türk Gıda Kodeksine uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlara konur.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Bandırma Ticaret Odasının koordinatörlüğünde; Bandırma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Bandırma Ticaret Borsası, Bandırma Ziraat Odasından ürün konusunda uzman birer kişinin katılımı ile oluşturulacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler her yıl hasat döneminde (Ekim-Aralık ayları arasında), şikâyet halinde ve/veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman yapılır.

Denetime esas kriterler aşağıda yer almaktadır.

- Üretimin coğrafi sınırdan yapılması.
- Meyvelere ait pomolojik özelliklerin uygunluğu.
- Üretim metoduna uygunluk.
- Tuz, pH, fenolik madde ve uçucu bileşen değerlerinin analiz edilmesi (şikâyet halinde).
- Edincik Zeytini 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.