

No: 518 – Menş e Adı

BURHANİYE ZEYTİNYAĞI

Tescil Ettiren

BURHANİYE TİCARET ODASI

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 25.01.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.08.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 518
Tescil Tarihi	: 11.08.2020
Başvuru No	: C2019/009
Başvuru Tarihi	: 25.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Burhaniye Zeytinyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Burhaniye Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Mahkeme Mah. Hürriyet Cad. No:58/2 Burhaniye BALIKESİR
Vekil	: Mevlüt Mehmet AYDIN
Coğrafi Sınır	:Balıkesir ili Burhaniye ve Gömeç ilçelerinin doğuda Madra Dağı, batıda Ege Denizi, güneyde Mayatepe'den Kerem Köye uzanan yay ile kuzeyde Dutluca Köyünden Çoruk Köyüne kadar olan yay içinde kalan alan



Kullanım Biçimi

: Burhaniye Zeytinyağı ibaresini taşıyan ve aşağıda tanımlanan logo ile menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Burhaniye Zeytinyağı ibaresini taşıyan logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Burhaniye'de bulunan Adramytteion antik kentinde yapılan kazı çalışmalarından elde edilen bulgulara göre, yörede zeytinciliğin 2000 yıllık bir geçmişi bulunmaktadır.

Burhaniye Zeytinyağı, Ayvalık çeşidi zeytinlerin sıklığı ile elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır. Ayvalık çeşidi zeytinlerin ortalama tane ağırlığı 3,6 gr'dır. Meyveleri orta büyüklükte olup şekli yuvarlağa yakın, silindriktir. Yağ oranı % 18- 24 arasında değişir. Hem yağlık hem de sofralık olarak değerlendirilir. Yöre zeytinlerinden elde edilen Burhaniye Zeytinyağları asitliği 0,3-0,8 civarındadır ve kendine özgü hoş bir aromaya sahiptir. Duyusal özelliklerden meyvemsilik değeri 1,5 ve üzeri, acılık değeri 1,0 ve üzeri, yakıcılık değeri 1,5 ve üzeridir.

Erken hasat ve olgun hasat döneminde hasat edilen zeytinlerden üretilir. Erken hasat zeytinlerden üretilen Burhaniye Zeytinyağının meyvemsiliği, acılığı ve yakıcılığı yüksek, asit değerleri düşüktür. Erken hasatta; meyvemsilik değeri 2,3 ve üzeri, acılık değeri 1,5 ve üzeri, yakıcılık değeri 2,5 ve üzeridir. Olgun hasat dönemi, zeytinin olgunlaştığı ve renginin karardığı döneme denk gelir ve mevsime bağlı olarak eylül ve şubat ayları arasındadır. Olgun hasat zeytinlerden üretilen Burhaniye Zeytinyağının meyvemsilik, acılık ve yakıcılık değerleri erken hasada göre daha düşüktür. Burhaniye Zeytinyağının rengi erken hasatta yeşil-sarı, olgun hasatta altın

sarıdır. Burhaniye Zeytinyağının temel kimyasal özellikleri ve saflık kriterleri Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği eklerinde belirlenen limitler içindedir.

Burhaniye'nin toplam yüzölçümü 431 km² ve Gömeç'in toplam yüzölçümü ise 223 km² 'dir. Her iki ilçenin de toplam tarım alanının yaklaşık %75'ini Ayvalık çeşidi zeytinlikler oluşturur. Zeytinciliğin yaygın olduğu alan daha çok ovalık alanıdır. Zeytin yetiştiriciliği çok yüksek oranda deniz seviyesinden başlayarak 450 m rakıma kadar olan tepelere kadar uzanmaktadır. Jeomorfolojik olarak arazi ovalık alanlar, tepelikler ve dağlar olarak üç kategoriye ayrılabilir. Deniz seviyesi ile 200 m rakımı arasında kalan saha kabaca ovalık kesim olarak kabul edilebilir. Bu ova kısmen alüvyal ve kısmen de yapısaldır. Çoğunlukla zirai faaliyetlere tahsis edilmiş ovada zeytinlikler ve sebze bahçeleri hâkimdir. Burhaniye denizi, dağları, tepeleri, ova ve vadileri ile coğrafi bir ünite oluşturur. Bu bölgesel özellikler Burhaniye Zeytinyağının kendine has kalite kriterleri ve özelliklerinin ortaya çıkmasında etkilidir. Ekolojik şartların zeytin yetiştiriciliği için elverişli olması yörede ağaç başına dane zeytin veriminin yüksek olmasını sağlamıştır.

Bölgede en soğuk ay Ocak ayıdır ve sıcaklık değeri 7 °C civarındadır. Bu değer ılıman kışları temsil eder. En sıcak ay olan Temmuz ayının sıcaklığı ise 26°C civarındadır. Burhaniye ve Gömeç ilçelerinin yıllık ortalama sıcaklık değeri zeytin yetiştiriciliği için optimum seviyededir. Zeytin ağacının vejetatif faaliyetlere başlaması bakımından günlük ortalama sıcaklığın 7°C'yi aşması şartı, belirlenen coğrafi sınır içerisinde karşılanır. Ağacın dinlenmeye çekildiği süreye "soğuklama dönemi" adı verilir. Soğuklama süresi 1000 saat olan Ayvalık çeşidinin coğrafi sınırdaki soğuklama süresi boyunca günlük ortalama sıcaklık 7°C civarında olması, çiçek tomurcuklarının (gözlerin, tomurcuk veren yerlerin) oluşabilmesi için gerekli olan ağacın soğuklama (üşüme) dönemini geçirmesi şartını karşılar.

Bölgede "kurak subtropikal" iklim hâkimdir ve yıllık toplam yağış miktarı yaklaşık 640 mm'dir. Burhaniye ve Gömeç'te hüküm süren iklim zeytinin fenolojik devrelerine uyumlu olduğundan, zeytinciliğin yaygınlaşmasına olanak sağlamıştır. Bölgenin yıllık nispi (oransal) nemliliği %58'dir ve bu değer Zeytin ağacı için yıllık ideal nemlilik miktarına uygundur.

Bölgede zeytinlik alanların eğim değerleri genellikle düşük olduğundan zeytinlerin beslenmesi, taraçalı ya da eğimli arazilere göre daha yüksektir.

Bölgede zeytinlik alanların toprak yapısı genel olarak killi-tınlı ve tınlıdır. Kil miktarı diğer unsurlara göre biraz düşük olduğundan (%15 - %25) toprağın su tutma kapasitesi orta derecededir. Killi-tınlı ve tınlı topraklar zeytin ziraati için uygun topraklardır. Bölgede zeytinliklerle kaplı topraklar reaksiyon bakımından genellikle hafif bazik ve nötr özelliktedir. pH değeri 6.48-7.80 arasında değişim gösterir.

Yöre makisinin en göze çarpan üyeleri sakız (*Pistacia lentiscus*), kermez meşesi (*Quercus coccifera*), menengiç (*Pistacia terebinthus*), çalı kekik (*Origanum onites*), akçakesme (*Phillyrea latifolia*), keçiboğan (*Calicotom villosa*), katırtırnağı (*Spartium junceum*), kocarçalı (*Anagryis foetida*), yabani zeytin (*Olea oleaster*) gibi çalılardır. Bunların pek çoğu her dem yeşildir. Maki toplulukları çeşitli faunanın barındığı bir mekan olduğu kadar, kekik (*Thymus*), lavantaçiçeği (*Lavandula*), mercanköşk (*Origanum*), Adaçayı (*Salvia*) gibi aromatik bitki türlerince de zengindir.

Burhaniye Zeytinyağının aromatik bileşen oranı yüksektir.

Tablo: Burhaniye Zeytinyağı Aromatik Bileşenlerin Toplam Miktarı

Uçucu Bileşenler	Değer Aralığı (ppm)
Aldehitler	2 - 75
Ketonlar	0,2 - 14
Esterler	0- 9
Alkoller	1 - 55
Asitler	0,03-16
Terpenler	0,18-139
Benzen halkalı hidrokarbonlar	1 - 15
Furan ve Piran halkalı hidrokarbonlar	0,03 – 2
Diğer hidrokarbonlar	1 – 47
Toplam	7 -360

Üretim Metodu:

Burhaniye Zeytinyağı için sıkılacak Ayvalık çeşidi zeytin ağaçlarından hasat edilen zeytinler, toprak ile temas etmeden toplanır. Zeytinler toplandıktan sonra plastik kasalar ile sıkım tesisine getirilir ve aynı gün içinde sıkılır. Sıkım aşamasında zeytinyağının oksijen ile teması olabilecek en düşük seviyede tutulur ve zeytin hamuru sıcaklığının 27 °C'yi geçmemesine dikkat edilir. Sıkım işlemi sonrası, paslanmaz çelik kaplarda ışık, ısı ve hava almayan ortamda, ortalama 14-18 °C sıcaklıktaki depolarda ağzı kapalı olarak muhafaza edilir.

Burhaniye Zeytinyağının üretiminde, coğrafi sınırdaki yetiştirilen Ayvalık çeşidi ağaçlarından hasat edilen zeytinler kullanılır. Ayvalık çeşidi zeytinin, meyvesi orta büyüklükte, silindirik yapıda, et oranı yaklaşık %85, yağ oranı ise yaklaşık %25 olmalı ve çekirdeği orta büyüklükte ve silindirik yapıda olmalıdır.

Zeytinyağı yapımına ve öz niteliklerine uygun, fiziksel yapısı bozulmamış zeytinler temiz su ile yıkanarak yabancı maddelerden arındırılır. Temizlenen zeytinler makineler yardımı ile kırılır. Kırıcıda parçalanan zeytinler, paslanmaz çelik teknelerin içinde hamur haline getirilir. Malaksasyon (yoğurma) aşaması ile karışımın serbest yağ yüzdesi artırılır. Zeytin hamuru dekantörde, (yatay santrifüj) zeytinyağı ve pirina fazlarına ayrılır. Pirinasi ayrılan zeytinyağı içindeki mikro parçacıklarından saflaştırılması için ikinci defa santrifüj edilir, yoğunluğu suya göre düşük olan zeytinyağı özsuyundan tamamen ayrıştırılır. Ham zeytinyağı tortularından uygun filtreleme veya çökeltme yöntemi ile arındırılır. Zeytinyağı istenirse kâğıt filtreleme yöntemi ile tortulardan yeniden arındırılır.

Filtreden geçirilmiş zeytinyağı pazara arz edilmek üzere çeşitli büyüklüklerde, zeytinyağının güneş ışığını direkt almayacağı koyu renkte cam şişeler kullanılarak ambalajlanır. Pazara hemen arz edilmeyecek olanlar ise çelik tanklarda direkt güneş ışığı almayacak 14-18 °C ısıda yoğun kokulu ortamlardan uzakta depolanır.

Ambalaj dolumu yapılan zeytinyağları tartılarak ağırlıkları kontrol edilir ve ambalajların kapakları sızdırmaz şekilde kapatılır. Ambalajların üzerine ürünün özelliklerini gösteren etiket, Burhaniye Zeytinyağı logosu ve menşe adı amblemi yer alır.

Denetleme:

Burhaniye Zeytinyağı denetimleri Burhaniye Ticaret Odası koordinatörlüğünde Burhaniye Ticaret Odasından iki, Burhaniye İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Gömeç İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir, Gömeç Zeytinciler Derneğinden bir, Burhaniye Zeytin Üreticileri Derneğinden bir, Bornova Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden bir kişi olmak üzere toplam yedi kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir. Burhaniye Zeytinyağının kimyasal ve duyuşal özelliklerinin uygunluğunun tespiti için yapılacak teknik denetimler için en az iki teknik uzman, Burhaniye Ticaret Odası temsilcisi ve bir gözlemci olmak üzere dört kişinin toplanması yeterlidir. Fiziksel ve kimyasal testler için akredite edilmiş laboratuvarlara denetim mercii tarafından alınan numuneler verilir.

Burhaniye Zeytinyağının duyuşal analizi için eğitimli panel üyelerinden oluşan (Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından tanınmış veya akredite) bir panel Burhaniye Ticaret Odası tarafından davet edilir. Tadım paneli, denetleme mercii tarafından aldığı numuneleri kullanır. Duyuşal analizlerde tarafsızlık ilkesinin korunması için tadım uzmanlarına numunenin alındığı firma bilgisi verilmeyiz, numune denetim mercii tarafından kod numarası verilerek (Örneğin; Denetim 2019-01-001) tadım paneline alınır.

Denetimlerde duyuşal analiz veya fiziksel ve kimyasal testler için denetim mercii tarafından yer alan uzmanlar numuneleri uygun şartlarda (orijinal ambalajlarında ve numune alınan firma tanımlanarak) alır. Duyuşal analizler ile fiziksel ve kimyasal testler uzmanlar tarafından Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından tanınmış veya akredite laboratuvarlarda yapılır. Denetimlerden doğan masraflar, numune sahibinden tahsil edilmek üzere Burhaniye Ticaret Odası tarafından karşılanır.

Denetim mercii yılda bir defa (mayıs – haziran aylarında) planlı olarak toplanır ve üreticilerden bilimsel yöntemler ile numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirir. Kurulun toplanması için Burhaniye Ticaret Odası denetim mercii tarafından yer almayı taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapar. Bunun dışında şikâyet olması veya olağanüstü durumlarda denetim mercii, Burhaniye Ticaret Odası tarafından göreve acil olarak çağrılır.

Denetim tutanakları denetim mercii tarafından rapor haline getirilerek Burhaniye Ticaret Odasına bildirilir. Denetim raporları Burhaniye Ticaret Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim mercii aşağıdaki kriterlere bağlı olarak denetim faaliyetlerini yerine getirir:

Hammadde Kaynağı: Burhaniye Zeytinyağının hammadde denetimi üretim miktarı ile müstahsil makbuzları karşılaştırılarak yapılır.

Üretim Aşamaları ve Muhafaza: Üretim süreçleri ve kalite kontrol formları (iş emirleri, ürün tanımlama vb.) kontrol edilerek üretim, depolama koşulları kontrol edilerek muhafaza şartları denetlenir.

Duyusal analizler / Tadım: Uzman tadımcılar (panelistler) tarafından tadılarak, koklanarak yapılır. Duyusal analize tabi tutulacak numuneler denetim mercii tarafından alınır.

Fiziksel / Görsel Muayene: Zeytinyağının yabancı madde yoğunluğuna ve berraklığına bakılarak yapılır.

Kimyasal Muayene: “Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri” başlığında açıklanan kimyasal özellikleri, akredite laboratuvarlarda test edilerek kontrol edilir. Kimyasal teste tabi tutulacak numuneleri denetim mercii alır.

Ambalaj Muayenesi: Burhaniye Zeytinyağı logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımı denetlenir.

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.