

**No: 535 – Menş e Adı**

**AYDIN MEMECİK ZEYTİNYAĞI**

Tescil Ettiren

**AYDIN TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 04.03.2019 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2020 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 535  
**Tescil Tarihi** : 17.09.2020  
**Başvuru No** : C2019/025  
**Başvuru Tarihi** : 04.03.2019  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Aydın Memecik Zeytinyağı  
**Ürün / Ürün Grubu** : Zeytinyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı  
**Tescil Ettiren** : Aydın Ticaret Borsası  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Ata Mahallesi Denizli Bulvarı No:18 Efeler AYDIN  
**Vekil** : Elif Benan GÜVEN (Özener Marka Patent Danışmanlık Ofisi )  
**Coğrafi Sınır** : Aydın ili  
**Kullanım Biçimi** : Aydın Memecik Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Memecik Zeytinyağı ibaresi ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Memecik Zeytinyağı, Aydın ilinde yetişen Memecik çeşidi zeytinlerden elde edilen, rengi yeşilden altın sarısına değişen renkte, meyve kokusunun yoğun olarak hissedildiği, acılığı ve yakıcılığı belirgin, natürel sızma zeytinyağıdır.

Kimyasal Özellikler	
Serbest Asitlik (% oleik asit cinsinden)	≤ 0,8
Peroksit Değeri (meq aktif oksijen/kg yağ)	≤ 18
Toplam Fenolik Madde İçeriği (mg/kg)	> 100
Duyusal Özellikler	
Kusurların ortancası/medyanı	0
Meyvemsi özellik ortancası/medyanı	> 0

Tablo 1: Aydın Memecik Zeytinyağı kimyasal ve duyuşsal özellikleri

Zeytin ağacı, kışları yumuşak ve yağışlı, yazları kurak, baharları ise kısmen serin ve yağışlı olan iklim kuşaklarının hâkim olduğu bölgelerde yetişmektedir. Aydın'da Akdeniz iklimi hâkimdir. Yazlar sıcak ve kurak, kışlar yağışlıdır. Aydın iklimi, 17,6 °C olan yıllık sıcaklık ortalaması ve 580-1000 mm yıllık yağış ortalaması ile zeytin üretimi için en uygun koşulları sağlar.

Aydın ilinde özellikle batıdan gelen hava akımları etkilidir. Büyük Menderes vadisi denize doğru açıldığından, denizden gelen ılık etki ve yağış getiren rüzgarlar iç kısımlara kolaylıkla erişebilir. Bu rüzgarlar Aydın Memecik zeytinyağına özgün organoleptik özelliğini verir ve zeytinleri olgunlaşma döneminde zeytin sineğine karşı korur. Zeytin sineği hasarının düşük olması zeytinyağının serbest asitlik ve peroksit derecesinin düşük olmasını sağlar. Aydın ilinde Menderes nehrinin suladığı topraklarda yapılan zeytin tarımı sulama gerektirmez. Bu koşullarda üretilen Aydın Memecik yağı yüksek meyvemsi aromatik özellik kazanır.

Aydın Memecik Zeytinyağı, Aydın ilinde geleneksel olarak yetiştirilen Memecik zeytin çeşidi kullanılarak üretilir. Zeytin çeşidi, zeytinyağının fenolik madde içeriği üzerinde çok etkilidir. Aydın Memecik Zeytinyağı toplam fenolik madde içeriği en az 100 mg/kg olmalıdır. Aydın ilinde Memecik zeytininden üretilen sızma zeytinyağları luteolin bakımından zengindir. Luteolin zeytinyağının temel fenolik maddelerindedir. Memecik zeytinyağlarının biyokimyasal karakterizasyonunun araştırıldığı çalışmalarda, toplam fenolik madde içeriği açısından Aydın ilinde Memecik zeytin çeşidi kullanılarak üretilen sızma zeytinyağlarının, özellikle İzmir ilinde üretilenlere göre kayda değer derecede fazla olduğu belirlenmiştir. Aydın ilinde üretilen Memecik zeytinyağları sterol içerikleri aynı şartlarda İzmir ve Muğla'da üretilen yağlara kıyasla daha yüksek bulunmuştur. Memecik zeytini kuraklığa dayanıklı olması sebebiyle yazları sıcak geçen bölgenin iklim koşullarına çok iyi uyum sağlamış olması ve ilde geleneksel olarak üretilmesi yüksek fenolik madde içeriğinin nedenidir.

### Üretim Metodu:

1. Zeytinlerin Hasadı: Aydın Memecik Zeytinyağı, ağaçtan meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek toprakla temas etmeden toplanmış zeytinlerden elde edilir. Dip zeytini olarak

tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmaz.

2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları: Zeytinler gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanır ve taşınır. Hasadı gerçekleştirilen zeytinlerin depolama süresi 24 saati aşmamalı, tercihen 6 saat içinde sıkım işlemi tamamlanmış olmalıdır.
3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkınması: Yaprak ince dal, diğer bitkisel maddeler, toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılıncaya kadar devam edilir. Zeytinin yıkınmasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılır. Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40°C sıcaklıkta olması gerekir. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemi takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılır.
4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Kırma işlemi, meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılır.
5. Zeytinlerin Yoğurulması (malaksasyon): Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak ve yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25- 35°C arasında olmalıdır. Yağın ekstraksiyon işlemi sırasında hamur sıcaklığının 30°C civarında olması ve yoğurma süresinin 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su zeytinin %10' unu geçmemelidir.
6. Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Ekstraksiyon hidrolik presleme, sinlea / perkolasyon / soğuk damlama/seçici filtrasyon, kontinü santrifüj sistem metotlarından herhangi birisiyle gerçekleştirilebilir.
7. Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılır.
8. Zeytinyağının Depolanması: Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiş olmalıdır. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

#### **Denetleme:**

Denetimler, Aydın Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Aydın Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden ve Aydın Ticaret Borsasından birer olmak üzere konusunda uzman en az üç kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetimler, her yıl hasat döneminde (ekim ve kasım aylarında) ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetim mercii, bilimsel yöntemler ile topladığı numunelerde Aydın Memecik Zeytinyağının ve üretiminde kullanılan zeytinlerin coğrafi alanda üretilmiş olmasını, kullanılan zeytin çeşidini, kimyasal ve duyuşal ayırt edici özelliklerini denetler. Denetimler ile ilgili giderler Aydın Ticaret Borsası tarafından karşılanır. Denetim mercii'nin toplanacağı tarihten en az bir hafta önce Aydın Ticaret Borsası denetim mercii'nde bulunan kuruluşlara resmi yazı ile toplantı tarihini bildirir.

#### **Komisyonun Acil Toplanması:**

Aydın Memecik Zeytinyağının coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünlerde "Aydın Memecik Zeytinyağı" ibaresi olması ve bunun şikâyet ile ilgili kurumlara bildirilmesi halinde Aydın Ticaret Borsası, denetim mercii'nde bulunan kuruluşlara resmi yazı göndererek mercii'nin acil olarak toplanması sağlar. Denetim mercii, denetim sonuçlarını rapor haline getirerek Aydın Ticaret Borsasına bildirir.

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.