

**No: 732 – Menş e Adı**

**AYDIN YAMALAK SARISI ZEYTİNİ**

Tescil Ettiren

**AYDIN TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 21.04.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 732
<b>Tescil Tarihi</b>	: 21.04.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2018/138
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 26.06.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Aydın Yamalak Sarısı 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>	: Aydın Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ata Mahallesi Denizli Bulvarı No:18 Efeler AYDIN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Aydın ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Aydın Yamalak Sarısı Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Aydın Yamalak Sarısı Zeytini ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Aydın Yamalak Sarısı Zeytini; *Olea europae L.* türü, Aydın ilinin Kuyucak ilçesine bağlı Yamalak beldesi orijinli Yamalak Sarısı zeytin çeşidinin Aydın ilinde yetiştirilmesi ve işlenmesi ile elde edilen sofralık yeşil zeytindir.

Aydın Yamalak Sarısı Zeytini iri yapıdadır. Meyve ağırlığı 6-11 gramdır. Çekirdek ağırlığı 1-1,5 gram arasında olup çok iri çekirdekli grubundadır. Et çekirdek oranı % 80-90 arasındadır. Aydın Yamalak Sarısı Zeytininin ağaç başına verim ortalaması yüksek olup 40 ilâ 60 kg'dir. Çekirdeğin meyve etinden ayrılması kolaydır. Aydın Yamalak Sarısı Zeytini hem yeşil olum hem de siyah olum dönemlerinde meyve eti çekirdekten kolayca ayrılır.

Aydın Yamalak Sarısı Zeytini tuz oranı ve pH seviyesi aşağıdaki gibidir.

Tablo 2. Aydın Yamalak Sarısı Zeytini tuz oranı (NaCl) ve pH seviyesi

Tuz (NaCl) % (m/v) (En az)	pH değeri (En çok)
5	4,3

Aydın Yamalak Sarısı Zeytini coğrafyanın iklim, yağış, nem ve rakım özellikleri sayesinde erkencidir. Ağacın çiçek somakları mart ayının ortalarında doğar, çiçek tomurcukları ise mayıs ayının başlarında patlar. Yeşil olum dönemi eylül ayının son haftası ve ekim ayının ilk haftası arasındadır.

### Üretim Metodu:

Aydın ilinde Yamalak Sarısı zeytin ağaçları vejetatif yöntemlerden aşılama yöntemi ile çoğaltılır. Aşılama kullanılan anaç delicedir. Çeşidin köklenme kapasitesi iyidir. Fidan dikimi arazinin yamaç ya da ovada olma durumuna göre 4x6 m, 7x7 m aralıklarıyla yapılır.

Aydın Yamalak Sarısı Zeytini ağacı gelişme başlangıcı ve çiçeklenme dönemi olan mart-mayıs aylarıdır. Çekirdek sertleşmesi olan temmuz aylarında topraktaki organik madde miktarı %3'ün altına düştüğünde gübreleme yapılır. Özellikle fosfor, potasyum ve azot ihtiyacı karşılanır. İhtiyaç duyduğunda fidan dikiminden önce özellikle fosfor ve potasyumlu gübreler serpmeye olarak aşağıdaki miktarda verilir.

Tablo 1. Aydın Yamalak Sarısı Zeytini ağaçlarına uygulanacak gübre miktarları

Fidan ve Verime Yatma Dönemi (g/ağaç)			
	1-3 yaş	4-6 yaş	Ürün vermeye başlayan fidan
Azot (N)	100	100	400-500
Fosfor (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	100	200	400-500
Potasyum (K <sub>2</sub> O)	200	250	500
Tam verim dönemi (g/ağaç)			
	<25 kg ürün	25-50 kg ürün	>50 kg ürün
Fosfor (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	600-700	700-800	800-1000
Potasyum (K <sub>2</sub> O)	500-700	750-1050	1000-1250

Yetiştirme döneminde suya en çok ihtiyaç duyduğu dönem, çiçeklenme sonu ile meyve renk dönüşümü aşamaları arasındadır. Su ihtiyacı yağmur ile karşılandığı için sulama tercih edilmez. Eğer hava koşulları kurak olur ve zeytin ağaçları suya ihtiyaç duyarsa nisan, mayıs, haziran ve temmuz aylarında sulama yapılır.

Hasat, meyvelerin yeşile döndüğü eylül ayında yapılır. Aydın Yamalak Sarısı Zeytininde hasat makineli veya geleneksel yöntemlerle yapılır. Geleneksel yöntemde yerden toplama, ağaçtan elle toplama veya sırıkla toplama yapılır.

Toplanan zeytinler 7-10°C sıcaklıkta ve %80-85 nem koşullarında depolanır. Ambalajlama öncesi yıkanır, boylama ve ayıklama işlemi tekrarlanır. Boylama, boylama makinasından geçirilerek sınıflara ayırma şeklinde olur. Daha sonra zeytinler ayıklama bantlarından geçirilerek veya kerevetlere yayılarak bir seçime tabi tutulur. Seçimde yaralı, bereli, ezik, çürük daneler ve sapları ayıklanır. Ayıklanan taneler, işleme yöntemlerinden olan çizme, kırma ve dolgulu olarak üretilir.

- Çizme işleme yönteminde ayıklama aşamasından sonra zeytin tekrar yıkanır. Yıkamadan sonra çizme makinasında zeytin daneleri 2 - 3 yerinden fazla derin olmayacak şekilde çizilerek acılık giderme işlemi uygulanır.
- Kırma işleme yönteminde ürünün doğal yapısını bozmayacak şekilde kırılır ve iğneyle delindikten sonra acılık giderme işlemi uygulanır.
- Dolgulu işleme yönteminde fermantasyonu tamamlamış yani acılığı giderilmiş zeytinler kullanılır. Önce zeytinlerin çekirdekleri çekirdek çıkarma aleti ile çıkarılır. Çekirdek yuvasına ikiye katlanmış kırmızıbiber turşusu parçası, havuç turşusu, arpacık soğanı, bir parça siyah zeytin veya badem yerleştirilir.

Zeytinlerin acılığını gidermek üzere alkali ile işlem yapılır. Zeytin etinin 2/3'üne işleyene kadar zeytinler %1- 2,5 oranındaki su-NaOH çözeltisine konulur. Bu süre hava sıcaklığına ve kostikli suyun ısısına bağlı olarak 8 - 15 saat arasında değişir. Daha sonra zeytin yıkanır. NaOH çözeltisiyle dolu kaplarındaki eriyik su boşaltılarak yerine temiz su doldurulur. İlk su 30 dakika sonra boşaltılır ve temiz su doldurulur. Sonra 4 ilâ 6'şar saat arayla 4 - 6 yıkama daha yapılır. Bunun amacı fermantasyon esnasında oluşabilecek yumuşama, renk kayıpları ve ilk seçmede gözden kaçan kusurları azaltmaktır. Yıkama işlemi bitince daneler, tuz oranı 5 - 6 bome olan tuzlu su içerisinde fermantasyona bırakılır. İlk hafta salamuranın tuz miktarı sıkça kontrol edilip 7 - 8 bomeye kadar yükseltilir ve devamlı bu derecede tutulur.

Fermantasyonun başlangıcında pH yükselmesini önlemek için az miktarda laktik veya sitrik asit ilavesi yapılır. Ortamın sıcaklığı, laktik asit bakterilerinin gelişmesini sağlayacak 20 - 26°C'dir. Bu sıcaklıkta fermantasyon 1 - 3 ay içinde tamamlanır. Fermantasyon sırasında tuz, asitlik kontrolleri, salamuranın üst yüzeyinde gelişen maya ve küf temizliği yanında devridaim işlemi yapılır.

Ambalajlanan Aydın Yamalak Sarısı Zeytinler; temiz ve sağlam olmalı, yabancı tat ve koku içermemelidir. İşleme özelliğine göre has yeme olgunluğunda ve yeme özelliğindedir. Zararsız yabancı madde 1 kg'da en çok 1 adet olmalıdır. Aydın Yamalak Sarısı Zeytini; 1-3 kg'lık plastik kavanoz, 8-10 kg'lık teneke kutu ya da 400-800 g'lık cam kavanozda piyasaya sunulur. Plastik kavanozda kapak sıkıca kapatılır. Tenekede ambalajlanan zeytin tenekesi lehimlenir. Ayrıca paketlenen ürünlerin üzerine zeytinyağı ilave edilir. Ambalajlamadan sonra ortaya çıkabilecek bozulmaları önlemek için cam kavanozlarda 80-85°C'de yarım saat tutularak pastörizasyon uygulanır ve Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğine uygun katkı maddeleri kullanılır. Ürün 7-10°C sıcaklıkta ve %80-85 nem koşullarında muhafaza edilir.

#### **Denetleme:**

Denetimler; Aydın Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde ve Aydın İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Aydın Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğünden, Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesinden, Efeler Belediyesinden ve Aydın Ticaret Borsasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla toplam 5 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yerine getirilir.

Denetim mercii her yıl eylül ilâ kasım aylarında bir defa, şikâyet halinde veya gerekli görülen durumlarda ise her zaman denetim yapar.

Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Aydın Ticaret Borsası koordinasyonunda yapılır. Denetim mercii her rutin denetleme dönemi öncesi toplanarak denetlenecek üreticilere göre denetim planı oluşturur. Denetim

mercii, gerekli olması halinde Aydın Ticaret Borsasının laboratuvar imkânlarını kullanır. Denetimlerle ilgili tüm giderler Aydın Ticaret Borsası tarafından karşılanır. Aydın Ticaret Borsası, denetim merciiinin toplanacağı tarihten en az bir hafta önce toplantı tarihi, denetim merciiinde bulunan kuruluşlara resmi yazı ile bildirir.

Denetime esas kriterlere, aşağıda yer verilmektedir.

1. Zeytinlerin Aydın ilinde yetiştirilmesi ve işlenmesi.
2. Üretimde, Yamalak Sarısı çeşidi zeytinlerin kullanılması.
3. Ürünün meyve büyüklüğü.
4. Üretim aşamalarına uygunluğu.
5. Şikâyet olması veya gerekli görülmesi halinde tuz ve pH değerlerinin analiz edilmesi.
6. Aydın Yamalak Sarısı Zeytini coğrafi işaretinin 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.