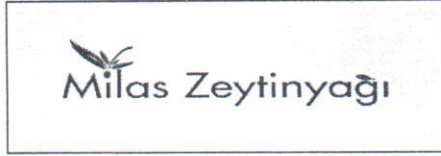


**Türk Patent Enstitüsü Başkanlığından :**  
**555 SAYILI KANUN HÜKMÜNDE KARARNAME GEREĞİ**  
**COĞRAFI İŞARETLERİN KORUNMASINA İLİŞKİN TESCİL TALEBİ İLANI**

Aşağıda başvuru tarihi, başvuru numarası, başvuru sahibi, çeşidi ve teknik özellikleri belirtilen coğrafi işaret tescil başvurusu, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında "Başvurunun Resmi Gazetede ilan tarihinden itibaren altı ay içinde ilgili herkes 3, 5, 7 ve 8 nci maddelerdeki hükümlere uygunluk açısından tescil talebinin geçersizliğine ilişkin Enstitü nezdinde itirazlarda bulunur." hükmünü amir 11 nci maddenin 1 nci fıkrası uyarınca ilan edilmektedir.

**COĞRAFI İŞARETİN**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Başvuru Tarihi</b>           | : 24.06.2014  |
| <b>Başvuru No</b>               | : C2014/043   |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>    | : Menşe adı   |
| <b>Başvuru Sahibi</b>           | : Milas Ticaret ve Sanayi Odası                     |
| <b>Başvuru Sahibinin Adresi</b> | : Hayıtlı Mah. 23 Nisan Bulvarı No: 172 Milas/MUĞLA |
| <b>Ürünün Adı</b>               | : Zeytinyağı  |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>     | : Milas Zeytinyağı                                  |
| <b>Kullanım Biçimi</b>          | : Etiketleme  |



**Coğrafi Sınır** : Milas ilçesi/Muğla

**Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler**

:Milas Zeytinyağının ünü; üretiminde, antik dönemden beri yoğun olarak ve yüksek kalitede yetişen Memecik türü zeytininin kullanılması ve söz konusu zeytinin yörenin toprak ve iklim koşullarında yüksek kalitede yetişmesinden kaynaklanmaktadır. Milas yöresinin kireçli, killi-kumlu ve alüvyal toprak yapısı sayesinde Memecik türü zeytininin asitlik derecesi düşük olmaktadır ve yörenin zeytin tarımına uygun sıcaklık değerlerini yıl boyu sağlayan iklim koşulları nedeniyle bu zeytin türünün olgunlaşana kadar dalında yağmuru az görmektedir. Bu itibarla, üretim işlemi tümüyle Milas ilçesi ili sınırları içerisinde gerçekleştirilmelidir.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

**Tarihçesi:**

5000 yılı aşkın bir süredir insan yerleşmesi söz konusu olan ve bünyesinde 27 antik kenti barındıran Milas'ın tarihinde Karya Uygarlığı döneminden itibaren zeytinyağı ticareti önemli yere sahiptir. Antik çağ Akdeniz üretim geleneğini kanıtlayan ayak yağı üretimi, baskı kollu pres, kaya işlikleri, zeytin değirmenleri donanımları tespit edilmiş olup, kalıntılar Milas'ın endüstriyel üretime yönelik organize etkinlik mekanı olduğuna işaret etmektedir. Milas Ortaköy Türbeovası Pazarlık mevkiinde Bizans döneminden kalma yağ işliğine, Akkovanlık köyü Belasarı ve İskele mevkiilerinde baskı kollu pres sisteminin kullanıldığı çok sayıda pres yatağı ve pres ağırlıkları ile doğu yönünde akıtma kanallı pres yatakları, baskı kolu yuvası, pres ağırlıkları, tekne kalıntıları, yerleşimin alt yamacında ise ayak tekneleri ve kap yuvası belgelenmiştir. Bafa gölünün kıyısında Hereklia'da bulunan pres ağırlığı geç Roma Döneminden bir çiftlik evine aittir. Milas-Bodrum yolunda Sarıçay yatağında Pilavtepe'deki yerli kayaya şekillendirilmiş bir pres yatağı M.Ö. 2000 yılına tarihlenir. Milas, Osmanlı öncesi ve Osmanlı döneminde İzmir'e kadar uzanan geniş bölgenin zeytinyağı ihtiyacını karşılamaktaydı. Güllük limanı tüm zamanlarda Milas'ın zeytinyağı ihracatında önemli yolları arasında yer almış, M.S. 16. ve 17. yüzyıllara ait kayıtlarda, Osmanlı İmparatorluğu'nun Mentеше Sancağındaki zeytin değirmenlerinden ve yağhanelerden söz edilmiştir. 16 ve 19. Yüzyıllar arasında ise İstanbul'un talebi üzerine Milas yöresinden zeytinyağı sevk edildiği, İstanbul'un Milas menşeli yağlar için önemli bir zeytinyağı tüketim merkezi olduğu bilinmektedir.

Antik Çağ'da Milas'ta kaya işlikleri gibi açık ya da oda işlikleri gibi kapalı mekanlarda zeytinyağı üretilmekteydi. El yuvgusu, zeytin değirmenleri ve sonrasında baskı kollu ve vidalı sistem kullanılmıştır. 19. yüzyıl ortalarında yüksek kapasiteye sahip fabrikalar açılmıştır. 19. yüzyılın sonlarında kullanılmaya başlanan demir vidalı burgu sistemi 20. yüzyıl sonlarına kadar dek varlığını sürdürmüş, 20. yüzyıl ortalarında yağhanelerde kurulmaya başlanan hidrolik presler

önceleri buhar daha sonra elektrik enerjisiyle çalıştırılmıştır. Günümüzde üretim, hidrolik pres ve kontinü sistem fabrikalarda yapılmaktadır.

### **Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Milas ilçesi Muğla ilinin kuzeybatısında yer alan Menteşe yöresinde bulunmakta olup, batıda Bafa gölü-Milas çukurluğu ve İlbir Dağı ile doğuda Akçay depresyonu kuzeybatı-güneydoğu doğrultusunda uzandığı, yer yer kalkerli arazilerin bulunduğu dar ve derin vadilerin önemli olduğu dağlık bir bölgedir. İlçedeki dağlık kütleler ve yamaçlar zeytincilik için elverişli ortam hazırlamıştır.

Zeytin ağacı ilçenin her bir yanına dağılmış olup, yoğun olarak ilçe merkezinden başlayarak ilçenin etrafını hilal şeklinde kuzey doğudan güney batıya çevreleyen bölgede bulunmaktadır. Bu hilal Yusufça köyünden Kırcağız, Kızılçayık, Köşk, Selimiye, Sandak, Derince, Eğridere, Etremlı, Bafa, Mersinet, Danişment, Çandır, Hisarcık, Kazıklı, Kurin ( Yeni adı: Kıyıkışlacık-1969'dan sonra) ve Güllük'e kadar uzanmaktadır. Diğer bir ifadeyle, Güllük ile Yusufça köyleri arasında çekilecek düz bir hattın kuzey ve batısında kalan sahadır. İlçede en çok zeytin ağacı Bafa Gölü ve çevresinde bulunmakta olup, İlbir Dağı ve Batı Menteşe Dağlarının içindeki vadiler ve yamaçlarda zeytin tarımı yapılmaktadır. Milas ilçesinde dört lokasyonda zeytin tarımı yapıldığı söylenebilir. Bunlar; Bafa Gölü'nün kuzey ve güneydoğusunda İlbira Dağı ve çevresindeki Çomakdağ, Akçalı, Derince, Gürçamlar, Hisarcık, Karahayıt, Kazıklı, Kazıklıbucak, Ovakışlacık ve Pınarcık yerleşmeleri; İlbir Dağları ve Milas ilçesinin güneydoğusunda uzanan Marçalı Dağı kütleli alanındaki Ağaçalıhöyük, Bozalan, Kalınağıl, Kemikler, Kuzyaka, Söğütçük, Alaçam, Beçin, Çamköy ve Ören yerleşmeleri; Batı Menteşe Dağları yamaçlarındaki Şenköy, Selimiye, Epçe, İkiztaş, Kafaca, KArgıcak, Ketendere, Kılavuz, Kırcağız, Kızılağaç, Sakarkaya ve Kapkırı yerleşmeleri; Milas kıyı kesiminde Güllük Körfezinin kuzeyinde Kıyıkışlacık yerleşmesidir.

Milas ilçesinde Akdeniz ikliminin tipik özellikleri görülmekte olup, bu özelliğiyle zeytin tarımına imkan vermiştir. Zeytin bitkisi, tomurcuklanmadan çiçeklenmeye kadar olan dönemde 5-10°C, çiçeklenme döneminde 15-20°C, meyve oluşumu devresinde 20-25°C, meyvenin olgunlaşma döneminde 15°C, olgunlaşmadan hasat döneminde kadar ortalama 5°C ye sıcaklık şartlarını ister, bunun yanında çiçek tomurcuğunun oluşumu için soğuklamaya ihtiyaç duymaktadır. Vejetasyon dönemi dışında veya kış dinlenme döneminde düşük sıcaklıklara karşı oldukça duyarlı olan zeytin, günlük minimum sıcaklığın -7°C nin altına düşmesi halinde zarar görmektedir. Milas'taki zeytin alanlarında günlük ortalama sıcaklık değeri Aralık ayında en düşük 9,9°C, Ocak ayında en düşük 8,9°C, Şubat ayında ise 9,5°C olduğundan, kış soğuklaması için uygun şartları taşımaktadır. Milas'ta çiçeklenme döneminin olduğu Mayıs ayında en düşük ortalama sıcaklık değeri 19,4°C, meyvenin olgunlaşma döneminde ise en düşük ortalama sıcaklık 17,4°C, en yüksek ortalama değer 20,4°C'dir. Bu sıcaklık değerleri, subtropikal karakterli olan zeytinin yetişme şartları ve meyve verme durumu açısından Milas ilçesinin uygunluğunu göstermektedir.

Zeytinin yetişme şartları açısından önemli bir diğer iklim elemanı olan yağışla ilgili olarak; 600-700 mm yağış alan yerlerde hem yağlık hem de sofralık, 800-1000 mm yağış alan yerlerde ise sadece sofralık zeytin yetiştiğinden ve Milas'ta uzun yıllar yağış ortalaması 900-1000 mm olduğundan, ilçe, yağış şartları açısından sulamaya ihtiyaç duymadan zeytin tarımına uygun karakterdedir.

Toprak şartları açısından; geçirgen yapılı ve yeterli su tutma kapasitesi olan kumlu-tınlı, tınlı, tınlı-kumlu, killi-tınlı ve milli-tınlı topraklar uygundur, Milas toprağının bol kireçli olması, istihsal edilen yağların asitlik derecesini düşürmektedir. Milas'ta alüvyal toprak yanı sıra killi-kumlu toprak da görüldüğünden, ilçe zeytin tarımına uygun toprak yapısına sahiptir.

Milas Zeytinyağı, natürel sızma özellikte olup, Milas iklimi ve toprak koşullarında üretilen Memecik çeşidi zeytininin kullanılmasıyla diğer zeytinyağlarından ayrılmaktadır. Orijini Muğla ili Milas ilçesi olan Memecik çeşidi zeytin yüksek düzeyde periyodisite göstermekte olup, rüzgarla olgunlaşana kadar dalında doğadan gelen yağmurla birlikte suyu az gördüğü için nefaseti yüksektir. Doğada yağmur sularıyla olgunlaştığı için tanesi küçük bu zeytin çeşidinden, verimi yüksek, sarıyeşil arası renkte, orta değerde meyvensi aromaya sahip üst sınıf bir natürel zeytinyağı yağ elde edilir. Yakıcı değildir. Genizde oldukça hafif bir yanma, ağızda yine çok hafif bir acılık hissettirir. Meyvensiliğinde dikkat çeken özellikleri turunç, portakal mandalina ve limon aroma kokularının hakim olmasıdır. Meyve çeşitliliğinin sağladığı "olueropein" zenginliği açığa çıktığından, natürel zeytinyağında bulunması gereken acılık damakları yormadan hissedilir.

Yapılan bilimsel çalışmalarda; gerçekleştirilen temel bileşen analizi sonucunda Milas Zeytinyağı örneklerinin diğer bölge örneklerinden ayrıldığı kanıtlanmıştır. Memecik çeşidi zeytinlerin triolein değerlerinin Ege, Marmara, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinden temin edilen zeytinyağları ile İspanyol zeytinyağlarından yüksek olduğu, zeytinyağının kalite unsurlarından bir diğer olan  $\alpha$ -tokoferol değerinin de diğer zeytinyağlarından yüksek düzeyde olduğu tespit edilmiştir. Milas Zeytinyağının aroma profilinde; "yeşil, elma ve kesilmiş çimen" olarak tanımlanan hekzenal bileşeni, "acı, badem, yeşil ve elma" gibi tanımlanan E-2-hekzenal bileşeni, "meyvensi ve kesilmiş çimen" olarak tanımlanan hekzenol bileşeni ve "yeşil meyvensi ve acı" olarak tanımlanan Z-3 hekzenol bileşeni yer almasıyla diğer zeytinyağlarından ayrılmaktadır.

Kalite ve Saflık Kriterleri açısından aşağıda yer alan değerlerde de görüleceği üzere Türk Gıda Kodeksi Natürel Sızma Zeytinyağı Tebliği ile uyumlu olmayan ürünler Milas Zeytinyağı ismiyle piyasaya sunulmayacaktır.

Memecik çeşidinin ortalama yağ miktarı %24,5 olup, spektrofotometrik yöntemle göre,

- ✓ **Peroksit Değeri:** Milas Zeytinyağları için peroksit değeri ortalama 4,5 meq aktif oksijen/kg yağ olup, Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için izin verilen azami değer 20 meq aktif oksijen/kg yağ'ın altındadır.
- ✓ **Serbest yağ asidi miktarı:** Milas zeytinyağlarının oleik asit cinsinden serbest yağ asidi miktarı oleik asit cinsinden % 0.7 değerinin altındadır.
- Yağ asitleri kompozisyonu:** Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için izin verilen değer aralıklarının dışında olan ürünler Milas Zeytinyağı ismiyle piyasaya sunulmayacaktır.

| Yağ Asitleri Kompozisyonu | Milas Zeytinyağı değerleri (%) | Türk Gıda Kodeksi Natürel Sızma Zeytinyağı Tebliği Değerleri (%) |
|---------------------------|--------------------------------|--|
| Miristik                  | 0.01-0.05                      | ≤ 0.03   |
| Palmitik Asit             | 0.02-15.52                     | 7,5-20   |
| Palmitoleik Asit          | 0.37-15.97                     | 0.3-3.5  |
| Stearik Asit              | 0.07-4.98                      | 0.5-5.0  |
| Oleik Asit                | ≤0.7                           | ≤ 0.8  |
| Linoleik Asit             | 9.5-71.85                      | 3.5-21.0   |
| Linolenik Asit            | 0.26-17.35                     | ≤ 1.0  |
| Heptadekonik Asit         | 0.02-1.38                      | ≤ 0.3  |
| Heptadesenoik Asit        | 0.03-0.32                      | ≤ 0.3  |
| Araşidik Asit             | 0.08-0.87                      | ≤ 0.6  |
| Gadoleik Asit             | 0.17-0.58                      | ≤ 0.4  |
| Behenik Asit              | 0.07-0.31                      | ≤ 0.2  |
| Lignoserik Asit           | 0.01-0.19                      | ≤ 0.2  |

- Triaçilgliseroller (TAG):** Triaçilgliseroller, zeytinyağının majör komponenti olup, Milas zeytinyağlarında tespit edilen başlıca Triaçilgliseroller (TAG) triolein (OOO), palmitodiolein (POO) ve dioleolinolein (LOO)'dir.

| Triaçilgliseroller | Milas Zeytinyağı için yapılan çalışmalarda (Ilyasoğlu ve Özçelik, Yemişçioğlu) bulunan alt ve üst değerler (%) |
|--------------------|--|
| triolein           | 61.87-68.32  |
| palmitodiolein     | 18.25-25.82  |
| dioleolinolein     | 6.01-10  |

- Tokoferol:**
  - α-tokoferol: En az 100 mg/kg
- Toplam Fenolik Madde içeriği:** En az 100 mg/kg
- Fenolik Bileşenler:** Milas Zeytinyağında basit fenollerden hidroksitirozol ve trizol, fenolik asitlerden p-kumarik ve ferulik asit, flavanoidlerden luteoin ve apigenin tespit edilmiştir.

| Fenolik Bileşenler     | Milas Zeytinyağı için yapılan çalışmalarda bulunan alt ve üst değerler |
|------------------------|--|
| hidroksitirozol        | 0.25-14.24 mg/kg   |
| trizol                 | 3.31-20.08 mg/kg   |
| Hidroksitirozol asetat | 0.51-4.67 mg/kg  |
| p-kumarik asit         | 0.58-1.40 mg/kg  |
| Ferulik asit           | 0.26-0.51 mg/kg  |
| Luteolin               | 0.97-3.68 mg/kg  |
| Apigenin               | 0.8-11.19 mg/kg  |

- **Sterol Kompozisyonu:** Milas Zeytinyağında desmetilsterollerden kampesterol, stigmasterol, klerosterol,  $\beta$ -sitosterol ve D5-avenasterol tespit edilmiştir. Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için izin verilen değer aralıklarının dışında olan ürünler Milas Zeytinyağı ismiyle piyasaya sunulmayacaktır.

| Sterol Kompozisyonu        | Milas Zeytinyağı için yapılan çalışmalarda bulunan alt ve üst değerler (%) | TGK Natürel Sızma Zeytinyağı Tebliği Değerleri (%) |
|----------------------------|--|--|
| kampesterol                | 1,32-3,63  | $\leq 4,0$   |
| Toplam $\beta$ -sitosterol | 70,72-87,45  | $\geq 93$  |
| D5-avenasterol             | 2,82-21,05   |  |
| Kolesterol                 | 0,05-0,37  | $\leq 0,5$   |
| Brassikasterol             | 0,01-0,12  | $\leq 0,1$   |
| 24 Metilen kol             | 0,02-0,59  |  |
| Kampestanol                | 0,03-0,33  | $\leq 4,0$   |
| Stigmasterol               | 0,36-1,53  | < Kampesterol                                      |
| D7Kampesterol              | 0-0,34   |  |
| D5,23Stigmastadienol       | 0-0,26   |  |
| Klerosterol                | 0,39-1,13  |  |
| Sitostanol                 | 0,1-1,29   |  |
| D5,24 Stigmastadienol      | 0,35-2,09  |  |
| D7Stigmastenol             | 0,16-0,81  |  |
| D7Avenasterol              | 0,39-2,03  |  |

- **Uçucu Bileşenler:** Milas Zeytinyağında tespit edilen başlıca uçucu bileşenler; lipoksigenaz mekanizması sırasında meydana gelen hekzenal ve E-2 hekzenal (C6 aldehitler), Z-3-hekzenol, E-2-hekzenol ve 1-hekzenol (C6 alkoller), hekzil asetat ve Z3-hekzenil asetat (C6 esterler)'dir.

## Üretim Yöntemi:

Milas Zeytinyağının üretim yönteminde diğer zeytinyağlarından farklılık bulunmamakta olup, kesikli ya da iki fazlı veya üç fazlı sıkım tesislerinde üretilebilmektedir. Zeytinyağı kalitesine zeytinin olgunluk derecesinin %50, hasat tekniğinin %30, üretim yönteminin %15, depolama şeklinin ise %5 etki ettiği bilinmektedir. Milas Zeytinyağının üretiminde de aşağıdaki işlem kademeleri izlenmektedir.

### 1. Zeytinlerin Depolanması:

Memecik zeytinlerinin hasat edilir edilmez yağa işlenmeleri gerekmektedir. Ancak hasatta karşılaşılan güçlükler ve zeytinlerin 1.5-2 ay gibi kısa bir süre içinde hasat edilme zorunluluğu zeytinlerin depolanmalarını gerekli kılmaktadır. Zeytinlerin kolaylıkla zedelenebilmeleri, içerdikleri yüksek orandaki su nedeni ile enzimatik bozulmalara kolaylıkla maruz kalmaları, zeytin yığınlarında küf, maya ve gram negatif bakterilerin kolaylıkla gelişerek yağı parçalayıp yağda asitlik artışa neden olmaları, zeytinlerin yağlı tohumlardan farklı yöntemlerle depolanmalarını gerektirmektedir.

En yaygın olarak uygulanan yöntem, zeytinler Modern teknoloji gereği herhangi bir olumsuzluğa meydan vermeyecek şekilde özel kasalarla taşınarak depolanır.

### 2. Zeytinlerin temizlenmesi-yıkınması

Zeytin hasadı yağışlı günlerde yapıldığı için daneler kirlenmekte, zeytin yığınları yaprak, dal, toprak, taş gibi birçok yabancı maddeleri içermektedir. Yabancı maddelerin miktarı, iklim koşullarına, zeytinlerin toplanma şekillerine bağlı olarak %5-15 arasında değişmektedir. Gerek elde edilecek zeytinyağı kalitesi, gerek sert yapıdaki yabancı maddelerin sistemde neden olabilecekleri olası arızalar, yabancı maddelerin temizlenmesini gerektirmektedir. Temizleme işlemi, en fazla iki aşamalı,yıkama işlemi ile yapılmaktadır. Bu amaçla helezonlu, paletli yıkama tankları,basınçlı su püskürtücüleri, sarsak elekler, hareketli bantlar kullanılmaktadır. Yıkama suyunun 30-40° sıcaklıkta olması gerekmektedir. Genel olarak 100 kg zeytini yıkamak için hammaddenin yabancı madde içeriğine bağlı olarak 10-100 kg arasında su harcanmaktadır. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyon oluşumunun engellenmesi açısından yıkama işlemini takiben meyve yüzeyindeki fazla suyun uzaklaştırılması gerekmektedir.

### 3. Zeytinlerin kırılması-ezilmesi

Ezme işlemini kolaylaştırmak için zeytinlerin kırma makinalarından geçirilerek 3-4 parçaya bölünmesi yağ verimini olumlu yönde etkilediği için önerilmektedir. Ancak ülkemizde kırma makinaları yaygın olarak kullanılmadığı için, kırma ve ezme işlemi aynı anda gerçekleştirilmektedir. Milas zeytinyağlarının işlenmesinde iki ya da üç fazlı kontinu sistemler kullanılmaktadır.

### 4. Zeytin ezmesinin yoğrulması (malaksasyon)

Kırma ve ezme işleminden sonra elde edilen zeytin ezmesinin, özellikle metal değirmenler kullanıldığında yoğrulması gerekmektedir. Yoğurma işlemi, katı fazdan sıvı fazı ayırma esasına göre gerçekleştirilen zeytinyağı üretim teknolojisinde zeytin hamurunun hazırlanması açısından önemli bir kademe oluşturmaktadır.

### 5. Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu

Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu; iki ya da üç fazlı santrifüj ekstraktörlerle ya da kesikli sistemde çalışan hidrolik preslerle gerçekleştirilir.

### 6. Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması

Değişik sistemlerden elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun, zeytinyağı üretiminde son işlem basamağı olan ayırma işlemi ile yağdan uzaklaştırılması gerekmektedir. Bu amaçla dekantasyonla ayırma ve santrifüjle ayırma yöntemleri kullanılmaktadır.

### 7. Zeytinyağının Filtrasyonu

Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içermektedir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında kaliteyi olumsuz etkileyerek yağın asitliğinde yükselmeye neden olmaktadır. Bu nedenlerden dolayı parlak, doğal renginde zeytinyağı üretmek için, zeytinyağının filtre edilerek yabancı maddelerden arındırılması gerekmektedir. Bu amaçla pamuklu filtreler olarak kullanılmaktadır.

### 8. Zeytinyağının Depolanması

Klasik ya da modern yöntemler kullanılarak üretilen natürel zeytinyağı ambalajlama işleminden önce tanklarda depolanmaktadır. Zeytinyağının kalitesinde depolama aşamasında istenmeyen değişimlerin meydana gelmesini engellemek için bu tankların aşağıda belirtilen özelliklerde olması gerekmektedir:

- Tanklar sıvı geçirgenliği olmayan materyalden imal edilmelidir.
- Tank materyali yağa karşı fiziksel ve kimyasal olarak stabil olmalıdır.
- Tank materyali yağı bozucu koku ve tatları bünyesine almamalı, oksidasyona neden olacak metalleri içermemelidir.
- Yağları hava ve ışıktan korumalı, yağı sabit sıcaklıkta tutabilmelidir.

Yukarıda belirtilen özellikleri taşıyan yer altı veya yer üstü tankları zeytinyağının depolanmasında kullanılmaktadır.

**Yer Altı Tankları:** Bu tanklar iç yüzeylerinin uygun bir materyal ile kaplanması kaydı ile zeytinyağı depolanması için en çok kullanılan ve en uygun olan tanklardır. Zeytinyağının yer altı tanklarında depolanması ile yağ hava oksijeninden ve ışıktan korunmakta, depolama sıcaklığı kontrol altında tutulabilmektedir.

**Yer Üstü Tankları:** Yer altı tanklarının yapılmasında karşılaşılan zorluklar nedeniyle bunlara alternatif olarak daha basit ve kullanımı daha kolay yer üstü tankları kullanılmaktadır. Zeytinyağının kalitesini en iyi koruyarak muhafaza etmek için bu tankların paslanmaz çelikten imal edilmesi gerekmektedir.

### Denetleme:

Milas Zeytinyağı'nın coğrafi işaret etiketinde kullanılacak renk pantonları 357 C ve 450 C'dir.

Milas Zeytinyağının üretim yönteminde açıklanan özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığına dair kontroller, Milas Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; TARIŞ sorumlu 153 nolu Milas Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifinden 1 uzman, Milas İlçe Gıda ve Tarım Hayvancılık Müdürlüğü'nden 1 uzman ve Milas Zabıta Müdürlüğünden 1 uzmandan oluşacak toplam 3 kişilik bir komisyon tarafından, üretim, pazarlama ve satış dahil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde her zaman yapılır ve sonuçları raporlanır. Denetim Komisyonu tarafından gerçekleştirilecek Denetim, bir ön Denetim niteliğinde olup, 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Milas Zeytinyağının Denetimini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirecektir.

Denetim komisyonu: Milas zeytinyağının satışı esnasında, ürünün Serbest Asitlik, Peroksit sayısı, Yağ Asiti Kompozisyonu, Sterol Kompozisyonu, Toplam Fenolik madde miktarı, Toplam Tokoferol miktarı konusunda, ayrıca ambalaj malzemesinin cam şişe ya da teneke olması konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Milas Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir.