

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

**RESMİ
COĞRAFİ İŞARET
VE
GELENEKSEL ÜRÜN ADI
BÜLTENİ**

**OFFICIAL
GEOGRAPHICAL INDICATION,
DESIGNATION OF ORIGIN
AND
TRADITIONAL SPECIALITY GUARANTEED
BULLETIN**

2018

**Sayı: 25
Yayın Tarihi: 15.03.2018**

Hipodrom Cad.No:115 06330 Yenimahalle-ANKARA

Tel: (0 312) 303 10 00 Faks: (0 312) 303 11 73

Web Sitesi Adresimiz: <http://www.turkpatent.gov.tr>

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 25. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları	8
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	10
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	17
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	19

DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “*Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.*” ve beşinci fıkrası “*Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “*Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

**COĞRAFİ İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 25. SAYIDA
YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ**

**555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname
Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Listesi**

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2016/108	Kızılcahamam Bazlaması	8

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/094	Akçakoca Sarı Fındığı	10
2.	C2018/057	Kapıdağ Mor Soğanı	14

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
----------------	------------------	-------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	331	Antep Şiveydizi	17

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
----------------	-----------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	224	Zile Kömesi	19

Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
---------------------------	----------------------------	----------------------------	--------------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3. Bölüm

555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 11 inci maddesi gereğince ilan edilmiş olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Kızılcahamam Bazlaması

Başvuru No	: C2016/108
Başvuru Tarihi	: 09.12.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Kızılcahamam Bazlaması
Ürün / Ürün Grubu	: Bazlama / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kızılcahamam Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yenice Cengiztopel C. No:8 Kızılcahamam / ANKARA
Coğrafi Sınır	: Ankara ili Kızılcahamam ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bazlama, Kızılcahamam ilçesi ile özdeşleşen, yöre halkı tarafından uzun yıllardır yapılan ve severek tüketilen mayalı bir fırıncılık mamulüdür. Geçmişte evlerde temel gıda ürünü olarak pişirilen bazlama günümüzde ticarileşerek ilçe esnafının geçim kaynağı haline gelmiştir. İlçe girişinde bulunan bazlama heykeli Kızılcahamam'a gelen misafirleri karşılamaktadır. Kızılcahamam Bazlamasının en önemli özelliği esnek ve yumuşak dokusunu uzun süre korumasıdır. Bazlamanın boyutu Kızılcahamam yöresine özgüdür. Kızılcahamam Bazlamasının çapı 25-28 cm kalınlığı ise 3-4 cm arasındadır. Pişmiş bazlamanın ise net ağırlığı 380-430 g arasındadır. Geleneksel olarak Kızılcahamam suyu kullanarak yapılan Kızılcahamam Bazlaması katkı maddesi içermez.

Kızılcahamam Bazlaması Besin Değerleri

Bileşen	Birim	Ortalama
Enerji	kcal	224
Protein	g	5,76
Yağ	g	0,14
Karbonhidrat	g	48,26
Tuz	mg	877

Üretim Metodu:

Malzemeler (180 adet bazlama için)

50 kg buğday unu
½ kg tuz
130 gram yaş maya
Ilık su

Yapılışı

Un elenerek genişçe bir yoğurma kabına alınır. İçine maya ve tuz eklenir. Azar azar ılık su ilavesi ile yoğurmaya başlanır. Hamurun kıvamı elle şekil alacak kadar yumuşak fakat ele yapışmayacak kadar sert olana kadar su eklenir. Hamur sert olur ise bazlamalar yeteri kadar kabarmaz. Yoğurma işlemi tamamlandıktan sonra hamur yoğurma kabının içinde 1,5 saat dinlendirilir. Bu dinlendirme sırasında ortam sıcaklığı 20-22°C olmalıdır.

Dinlendirme işlemi ile mayalanan hamurdan 480 gramlık bezeler ayrılır. Bezeler yuvarlak şekilde açılır. Açılan bezeler üst üste konulmuş ahşap pasaların içinde 15 dakika daha dinlendirilir. Dinlenme işleminden sonra pasa içindeki hamur parçaları tek tek bazlama küreğinin üzerine alınarak el ile inceltir. 250°C sıcaklıkta olan metal sac üzerine alınır. Sac üzerinde daire şeklinde olan hamur ufak parmak hareketleri ile inceltir. Hamurun üst yüzeyinde kabarcıklar oluştuğundan sonra hamur ters çevrilerek diğer yüzeyinin de pişmesi sağlanır. 15 dk. İçerisinde Kızılcahamam Bazlamasının her iki yüzeyi de pişmiş olacaktır.

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

Kızılcahamam Bazlaması yöre ile özdeşleşen uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan özel bir üründür. Kızılcahamam Bazlaması üretim ve pişirme aşamaları ustalık gerekmektedir. Bu sebeple tüm üretim aşamaları Kızılcahamam'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Kızılcahamam Bazlamasının teknik özelliklerinin uygunluğunun kontrolleri Kızılcahamam Belediyesi koordinatörlüğünde; Kızılcahamam İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, İlçe Zabıta Müdürlüğü ve Kızılcahamam Esnaf ve Sanatkarlar Odası uzman elemanlarının katılımı ile oluşturulacak kurul tarafından yapılacaktır. Oluşturulacak kurul rutin olarak her yıl ve şikâyet halinde her zaman Kızılcahamam Bazlaması üretim ve pişirme şeklinin tescile uygunluğu konusunda denetim yapacaktır.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

4.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Başvuruların Yayımları

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Akçakoca Sarı Fındığı

Başvuru No	: C2017/094
Başvuru Tarihi	: 18.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Sarı Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. Bahadır Yalçın Cad. No:21 Akçakoca / DÜZCE
Coğrafi Sınır	: Düzce ilinin Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır. Coğrafi işaret ibaresiyle birlikte aşağıdaki logo kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Doğuda Zonguldak ilinin Alaplı ilçesi, Güneyde Düzce ili, Batıda Sakarya ilinin Kocaali ilçesi ile sınırlanan 1050 km2 alana sahip Akçakoca ilçesinin sınırları batıda Melen Irmağının denize döküldüğü yerden başlar, doğuya doğru uzayarak Karataş deresinin denize vardığı yerde biter.

Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mıncane) çeşidi fındığın yağ oranı ortalama %48.08, yağ asitlerinden oleik asit miktarı %83.57 ve linoleik asit miktarı %7.32 olarak belirlenmiştir. Linoleik asit miktarı açısından Akçakoca Sarı Fındığının Giresun'da yetiştirilen sarı fındık çeşidinden daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Akçakoca Sarı Fındığının ülkemizde diğer illerde yetişen sarı fındık (mıncane) çeşidinin değerleriyle yapılan karşılaştırmasında yağ oranının düşük olmasına rağmen temel yağ asidi olan oleik asit ve özellikle linoleik asit miktarının; ayrıca aminoasitlerden aspartik asit ve histidin miktarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Amino asit miktarı bakımından yapılan incelemede Akçakoca Sarı Fındığının 100 gramında 2292 mg aspartik asit, 689 mg ise histidin bulunmuştur. Aspartik asit vücuttan zararlı maddelerin atılmasına yardımcı olan bir amino asit olup, metabolizmayı kuvvetlendirmek, halsizlik ve depresyon tedavisinde kullanılır. Histidin ise çocuk gelişiminde önemlidir. Amino asit ve faydalı yağlar açısından Akçakoca Sarı Fındığının önemli bir kaynak olduğu tespit edilmiştir.

Akçakoca Sarı Fındığı bitki vejetatif aksamı olarak kuvvetli bir gelişme göstermektedir ve bu özelliği ile yöredeki diğer fındıklardan ayrılır. Akçakoca Sarı Fındığının bir yaşındaki sürgün uzunluk değerleri 3,6 cm ile 33,1 cm arasında değişmektedir ve dip sürgünü oluşturmaya oldukça eğilimlidir. Tomurcuklar yumurta biçiminde ve yuvarlak olup, almaşık olarak dallar üzerinde sıralanırlar. Tomurcuk renkleri ise yeşil ya da yeşilimtrak kırmızı arasında değişmektedir. Yapraklar, sonbaharda bitkinin dinlenmeye girmesi ile birlikte dökülür. Akçakoca Sarı fındığının yaprakları iri, yuvarlak veya hafif uzunca, sap tarafı yürek biçiminde, kenarları testere dişli ve yer yer derin dişli, üst yüzü buruşuk, alt yüzü hafif seyrek tüylü ve kısa saplıdır, yaprak büyüklüğünün 0.97 cm ile 1.62 cm arasında değiştiği belirlenmiştir.

Mikrobiyolojik özellikler:

Akçakoca Sarı Fındığında yenen iç kısım fındığın yaklaşık % 50 sini oluşturmaktadır. Yenilen iç kısım oldukça konsantr bir gıdadır.

- Akçakoca Sarı Fındığının temel bileşenleri:

Bazı Bileşenler	Oranı (%)
Su	21,61
Kül	1,56
Protein	11,21
Yağ	48,08
Karbonhidrat	6,06

- 100 gr Akçakoca Sarı Fındığında bulunan yağ asitleri bileşenleri aşağıda verilmiştir. Fındığın kalitesini depolama süresini ve diğer birçok karakteristiğini belirleyen unsur, muhteviyatında bulunan yağ ve yağ asitleri bileşenleridir. Fındık yağındaki oksidasyon ve acılaşıma gibi olaylar sonucu fındığın kalitesi oluşmaktadır. Akçakoca Sarı Fındığında oksidasyon ve acılaşıma durumunun asgari olduğu tespit edilmiştir.

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100gr)
Miristik Asit	0,03
Palmitik Asit	6,07
Palmitoleik Asit	0,23
Margarik Asit	0,05
Heptadesenoik Asit	0,07
Stearik Asit	2,31

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100gr)
Oleik Asit	83,57
Linoleik Asit	7,32
Areşidik Asit	0,10
Gadeloik Asit	0,14
Beharik Asit	0,02
Lignoserik Asit	0,01

- 100 gr Akçakoca Sarı Fındığında bulunan aminoasit bileşenleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Söz konusu esansiyel aminoasitler, Akçakoca Sarı Fındığının tadının ve aromasının oluşmasında önemli rol oynamaktadır.

Aminoasitler	Miktarı (mg/100gr)
Alanin	586
Aspartik Asit	2292
Metionin	44
Glutamik Asit	3195
Fenilalalin	308
Lizin	459
Histidin	689
Trozin	223

Aminoasitler	Miktarı (mg/100gr)
Glisin	353
Vailin	311
Lösin	504
İsölösin	217
Treonin	197
Serin	351
Prolin	266
Arjinin	218

- 100 gr Akçakoca Sarı Fındığının vitamin ve mineral madde miktarları:

Vitamin ve Mineral Maddeler	Oranı (%)
Kalsiyum	0,21
Magnezyum	0,065
Potasyum	0,56
Çinko	27,3
Demir	2,18
Sodyum	0,19

Üretim Metodu:

Akçakoca Sarı Fındığında çiçeklenmeden önceki yaz döneminde, erkek çiçekler Mayıs-Haziran aylarında, dişi çiçekler ise Temmuz-Ağustos aylarında oluşmaya başlamakta; Kasım-Aralık aylarında başlayan tozlanma 4-5 ay gibi süre Mayıs ayına kadar devam etmekte, Mayıs ayında dölleme ve meyve tutumu gerçekleşmekte, Haziran sonunda iç gelişiminin önemli bir kısmı tamamlanmakta ve Ağustos ayında hasat olumuna gelmektedir.

Akçakoca Sarı Fındığında genel fındık üretim usulleri kullanılmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmelidir:

İklim isteği: Yöre ikliminin nemli olması ve yıllık ortalama sıcaklığın 13-16 °C olması sarı fındık için uygun yetiştirme şartlarını sağlamaktadır. Ayrıca yörede en düşük sıcaklığın -8, -10 °C'yi, en yüksek sıcaklığın 36-37 °C'yi geçmemesi, yıllık yağış toplamının 700 mm'nin üstünde olması ve yağışın aylara dağılımının dengeli olması da Akçakoca Sarı Fındığının kalitesini ve randımanını artırmaktadır. Haziran ve Temmuz aylarındaki oransal nemin % 60'ın altına düşmesi ürünü olumsuz etkiler. Akçakoca Sarı Fındığının şiddetli kış soğukları ve ilkbahar donları olmayan, yaz aylarında nispeten yüksek sıcaklık, düzenli yaz yağmuru ve vejetasyon periyodu boyunca yüksek nem bulunan yerlerde yetiştirilmesi gerekmektedir. Akçakoca Sarı Fındığının odun dokusu, tam dinlenme durumunda -25 °C ile -30 °C'ye dayanabilmektedir. Gelişimin başlamasıyla bu dayanıklılık azalmaktadır. Çiçek tozları açıkta -4 °C, anter içerisinde -8 °C'ye dayanabilmektedir. Bu sınırı aşan düşük sıcaklık dereceleri döllemeyi engelleyerek dökümlere sebep olmaktadır. Dişi çiçekler -8 °C'den itibaren zarar görmeye başlamakta, -14 °C'de büyük oranda zarar görmekte, -16 °C'de ise tamamen ölmektedir. Ayrıca, ilkbahar geç donları açılmış sürgün gözlerine büyük oranda zarar vermekte ve vadi içlerindeki bahçelerde soğuk rüzgârlar da önemli zararlar meydana getirmektedir. Rakıma bağlı olarak, don zararının başlayacağı sıcaklık değerleri Şubat ayında -4°C Mart ayında -3°C Nisan ayında -2 °C'dir.

Toprak isteği: Akçakoca Sarı Fındığı, çok fazla derinlere gitmeyen saçak köke sahip bir bitkidir. Kökleri meyilli arazilerde 80 cm derinliğe kadar ulaşabilmektedir. Toprak istekleri bakımından fazla seçici olmamakla beraber, besin maddesince zengin, tınlı-humuslu ve derin topraklarda iyi bir gelişme gösterir. Ağır topraklar ile taban suyunun yüksek olduğu yerlerde toprağın havalanması iyi olmadığından, fındık kökleri besin maddelerinden yeterince faydalanamaz, ileriki yıllarda sararma ve büyük oranda dal uçlarından başlamak üzere kurumalar meydana gelebilir. Bu nedenle toprak özelliğine göre sulama yapılmalıdır.

Çiçeklenme: Sonbaharda büyümeye başlayan erkek çiçekler; 6-7 cm uzunluğunda püskül gibi sarkık, silindirik başaklar halindedir. Çoğunlukla kısa dalcıklar gibi ağaçlar üzerinde aşağıya doğru sarkar. Kediciklerde her braktenin (çiçek sapının kaidesinde, sapın gövdeye bağlandığı yerde bulunan yaprakçık) dibinde kendisine yapışık, periantsız fakat iki yüksek yapraklı ve dibine kadar ikiye bölünmüş dört anteri olan bir çiçek vardır. Akçakoca Sarı fındığının anterleri olgunlaştıkları zaman bol miktarda çiçek tozu verir. Bir çiçekte 6 milyon çiçek tozu tespit edilmiştir. Düşük sıcaklıklar çiçeklenme başlangıcını değiştirebilir. Kışın hava şartlarının da etkisiyle, Aralık ayının sonlarına doğru tozlanma başlamaktadır. Erken olgunlaşan çeşitler Kasım ayının ortalarında çiçeklenmeye başlar. Buna karşılık, geç çiçeklenen çeşitler Mart ayının sonu ve hatta Nisan ayının ortalarında bile çiçeklenebilmektedir. Akçakoca Sarı fındığında başlıca iki periyotta döküm olmaktadır. Mart-nisan-mayıs aylarında gerçekleşen birinci döküme ilkbahar dökümü, ikinci döküme ise yaz dökümü adı verilir. Karanfil dökümü daha çok çiçek dökümü, çotanak dökümü ise yumurtaları gelişmiş dış kabukları sertleşmiş meyvelerin dökümüdür. Karanfil dökümü, daha çok ekolojik etkenlerle ve yetersiz dölleme nedeniyle oluşurken, çotanak dökümünde dölleme ve beslenme yetersizliklerinin yanı sıra kuraklık, en büyük rolü oynamaktadır.

Toplaşma: Akçakoca Sarı fındığının tozlanması Kasım ayından başlayarak şubat sonuna kadar devam eder. Tozlanmanın meydana geldiği bu periyotta dişi çiçeklerde eşe organları henüz tam olarak oluşmadığı için dişi tepesi üzerine gelen çiçek tozu burada çimlenip kısa hücrelerinin oluşumu için 4-5 ay bekler, ilkbaharda yumurta hücreleri oluştuğundan sonra döllenme olur ve meyve içi gelişmeye başlar. Erkek çiçek oluşumu, çiçeklenme safhasına kadar canlı kalma dereceleri, oldukça büyük farklılık olmakla birlikte polen dağılma zamanı ile stigmanın reseptif olduğu zamanlar da yıldan yıla değişim göstermektedir. Yetersiz tozlanma nedeniyle verimlilikte oluşan düşüş, farklı zamanlarda polen dağıtan 2 ya da 3 tozlayıcı kullanılarak azaltılabilir. Tozlanmamış olan dişi çiçekler 2-3 ay reseptif kaldıkları için erkek çiçekleri çok erken açan tozlayıcıya göre daha geç zamanlarda çiçek açan tozlayıcıların kullanımı çok daha yararlı olmaktadır.

Döllenme: Akçakoca Sarı Fındığında erkek ve dişi çiçekler aynı ağaç üzerinde fakat farklı yerlerde bulunur. Tozlanma, rüzgar ile sağlanır. Fındıklarda bol çiçek tozu oluşumu ve dişi tepesinin yapısı böyle bir tozlanma şeklini kolaylaştırmaktadır. Çiçeklenme süresi diğer meyve türlerine oranla çok uzundur.

Çimlenme: Akçakoca Sarı fındığının çiçek tozlarının çimlenme oranı ortalama %50-60 arasında değişim göstermektedir. Karşılıklı olarak birbirini tozlayacak çeşitlerde çiçeklenme zamanı ve süreleri çakışmaktadır. Akçakoca Sarı Fındığındaki yaygın periyodisite nedeniyle, çeşitlerin farklı dinlenme ve verim yıllarında, yeterli bir tozlanma için ikiden fazla çeşit karışımı gereklidir. Periyodisiteye eğimli olması Akçakoca Sarı Fındığı'ndan her yıl düzenli ürün alınmamasına yol açar. Çeşitler bahçeye en yakın tozlayıcı ile aralarındaki mesafe 20m'den fazla olmayacak şekilde yerleştirilmelidir. Her ocakta bir kökün tozlayıcıya ayrılması, bahçedeki tozlayıcı çeşit miktarını artırmasının yanı sıra derim zamanında çeşit karışımına yol açmaktadır.

Denetleme:

Akçakoca Sarı Fındığının, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Akçakoca İlçe Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi, Akçakoca Ziraat Odası'ndan birer kişi olmak üzere toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılacak olup denetimler; ağaç, meyve ve bakım metotları yönünden 3 aşamada gerçekleştirilecektir:

1. Ağaç Denetimi: Ait olduğu üretim bölgesinde 6 aylık periyotlarla Akçakoca Fındığı alınan bölgemiz fındık ocaklarının Dal ve Filiz gelişimleri kurulacak denetleme ekibi tarafından kontrol edilecektir.
2. Meyve Denetimi: Üretimin gerçekleştirildiği bölgemizde bulunan fındık ocakları meyve kalitesi yönünden çotanak tutumundan itibaren hasat gerçekleştirilene kadar 3 er aylık periyotlarla kurulacak denetleme ekibi tarafından kontrol edilecektir.
3. Bakım Metotları Denetimi: Akçakoca fındığı coğrafi işareti ile üretilecek fındıkların bulunduğu fındık ocakları İlkbahar döneminden itibaren 1 er aylık aralıklarla gerekli bakım ve entegre mücadele tedbirlerinin alınması amacı ile kurulacak denetleme ekibi tarafından denetlenecek, çiftçilerin bölgemiz kalite standartlarında üretim yapması sağlanacaktır.

Denetim mercii; Akçakoca Sarı Fındığının üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır

Mercii, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

2. Kapıdağ Mor Soğanı

Başvuru No	: C2018/057
Başvuru Tarihi	: 01.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kapıdağ Mor Soğanı
Ürün / Ürün Grubu	: Soğan / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Erdek Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:11 10500 Erdek / BALIKESİR
Coğrafi Sınır	: Kapıdağ Yarımadasıdır. Kapıdağ Yarımadası; Balıkesir İlinin Erdek İlçesine bağlıdır. Ülkemizin kuzeybatısında Marmara Denizi'nin güneyinde ikili tombolo (Kıyı yakınındaki bir adanın bir kordonla kıyıya bağlanması sonucu oluşan yarım adalara tombolo denir.) ile anakaraya bağlantılı ters üçgen şeklinde olup yaklaşık 300 km ² alana sahiptir. Rakımı (deniz seviyesinden yüksekliği) 633 metrede olup 40° 21' 30" kuzey enlemi ve 27° 48' 59" doğu boylamındadır.
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı tek başına ya da marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.



Kapıdağ Mor Soğanı ibaresi büyük fontlarla etiket üzerinde yukarıda tanımlandığı haliyle kullanılmalıdır. Coğrafi işareti kullanacak üretici adı ya da unvanı, adresi, kendi logosu, ürün tanım numarası (barkod) ve Türk Patent ve Marka Kurumunun menşe adı amblemi ile birlikte kullanılmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kapıdağ Yarımadası yaklaşık 300 km² alana sahip bir morfolojik karakter sergilemektedir. Yapısında granit, kuvarsit, mikaşit ve gnays başta gelir. Kıyılar çoğu yerde diktir. Çok sayıda girinti ve çıkıntı bulunur.

Yarımada toprak özellikleri bakımından incelendiğinde genellikle ana kayanın özelliklerini yansıtan, iskeletçe zengin kum balçığı ve kumlu topraklardan oluştuğu görülür. Sahada geniş yayılım gösteren granit ve gnayslar iyi havalanabilen, geçirimli, kumlu, toprakları oluşturmuş bu topraklar sahanın tarımsal özelliklerine etki ederek yarımadada geçmiş dönemlerde tarımsal üretimde önemli rol oynamıştır. Bununla birlikte sahanın tarımsal özellikleri üzerinde asıl etkili olan topraklar, verimi çok yüksek olan alüvyal topraklardır.

Kapıdağ Yarımadası Akdeniz, Karadeniz, İç Anadolu iklim tipleri ile birlikte ya da tek tek görülebildiği nadir yerlerden biridir. Doğu ve kuzeyde poyraz rüzgârları, batıda ise lodos etkilidir. Aylar itibariyle ortalama rüzgâr hızı yaklaşık olarak 4,1 m/s (15 Km/Saat) olduğu görülmektedir. İklim yapısı bitki örtüsünde büyük bir çeşitlilik kazandırmıştır. Bu nedenle yarımadanın ekolojik yapısı ile fauna ve flora zenginliği yüksektir.

Deniz suyu sıcaklık ortalaması Mayıs ve Haziran aylarında 28 °C, Temmuz ve Ağustos aylarında 33 °C, Eylül ve Ekim aylarında 30 °C'dir. Yıllık ortalama yağış 700 mm'dir. Kış aylarındaki yağış, toplam yıllık yağışın % 43' ünü oluşturmaktadır. Aralık ve Ocak ayları en fazla günlük yağışın gerçekleştiği aylar olması dolayısıyla aynı zamanda nemlilik ortalamasının da en yüksek olduğu aylardır. İlçede yıllık nispi nem ortalaması %73' tür. En düşük ortalama sıcaklık 5,1 °C (Ocak), en yüksek ortalama sıcaklık 23,6 °C (Temmuz) ve yıllık ortalama sıcaklık 14,2 °C'dir.

Kapıdağ Yarımadasında üretilen soğanların koyu mor rengine ve diğer özelliklerini kazanmasında; alanın toprak, iklim ve coğrafi özelliklerinden kaynaklanmaktadır.

Kapıdağ Yarımadasında üretilen soğanların hepsi mor renktedir. Renginin diğer kırmızı soğan çeşitlerine kıyasla çok daha koyu olması nedeniyle Kapıdağ Mor Soğan olarak uzun yıllardır bilinmektedir.

Kapıdağ Mor Soğanının benzer ürünlerden fiziksel farklılığı kabuk ve et rengi yönünden ayrılmaktadır. Özellikle soğan kabuğu, beyaz kâğıt ve elde kırmızı renk bırakmaktadır.

Kapıdağ Mor Soğanının teknik özellikleri:

Familyası	: <i>Alliaceae</i>
Cinsi	: <i>Allium</i>
Türü	: <i>Allium cepa</i>
Kabuk Rengi	: Mor
Soğan Eti Rengi	: Koyu Kırmızı
Kabuk Sayısı	: En az 3
Soğan Tadı	: Tatlı
Toplam Şeker (%)	: 7,90 ± 0,27
Ham Selüloz (%)	: 1,20
Kuru Madde (%)	: 10,51
Soğan Yumrusunun Ortalama Genişliği	: 78,6 ± 7,7 mm
Soğan Yumrusunun ortalama Boyu	: 61,7 ± 11,3 mm
Toplam çözünebilir maddeler (%)	: 8,0 ± 0,3
Soğan Eti Rengi (Chromameter)	: 28,8 ± 4,5 (parlak) 35,6 ± 3,5 (koyu kırmızı)

Üretim Metodu:

Kapıdağ Mor Soğanı yarımada içerisinde bulunan vadi tabanlarında alüvyonlu topraklarda yetişmektedir. Coğrafi alanın genel toprak yapısı kumlu-tınlıdır. Ekim-dikim yapılan bölge genellikle yarımadaının kuzeyinde Marmara Denizine bakan kısımlarda olup izole bölge içinde kalmaktadır. Coğrafi alanında başka soğan tohum çeşidi yetiştirilmediğinden dolayı yabancı tozlaşma olmamaktadır. Coğrafi alan içinde kullanılan tohum bir asır gibi bir süre içerisinde genetik safiyeti bozulmadan kullanılmaktadır. Ürünün tohumları Kapıdağ Yarımadasında çoğaltılmakta ve tanımlanan coğrafi sınır içinde zirai faaliyeti yapılmaktadır. Ancak bu şekilde ürünün tat, aroma ve diğer özelliklerinin kazanması mümkündür.

Kapıdağ Mor Soğanı 5-8 katmanlı, kabuk rengi koyu kırmızı mor renkte, soğan eti rengi koyu kırmızı, tatlı ve sulu bir yapıya sahiptir. Tohum ekimi Ekim ayında tohum yastıklarına yapılır. Mart-Nisan aylarında tohum yastıklarındaki fideler esas dikim yeri olan tavalara 5-10 cm sıra üzeri, 10-15 cm sıra arası dikimi yapılır.

Ürünün zirai üretiminde uzun yılların bilgi ve deneyimi ile coğrafi alandaki çiftçiler tarafından kültürel işlemler (çalama, sulama, yabancı otlardan arındırma vb.) yapılmaktadır.

Kapıdağ Mor Soğanı ürünün en uygun hasat (söküm) zamanı Haziran ayı sonu Temmuz ayı başıdır. Sökümü yapılan soğanlar tarlada namlu olacak şekilde 7-10 gün süre ile kurumaya bırakılır. Bu süreçten sonra soğanların bir kısmı 3'lü veya 5'li saç örgüsü olarak örülüp askıya alınır. Soğanların dayanma süresi 4-5 aydır. Bu süreç içerisinde soğan rutubetsiz ve serin yerde muhafaza edilmelidir.

Denetleme:

Erdek Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Erdek Kaymakamlığı, Erdek Ziraat Odası, Erdek Belediyesi, Erdek Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü ve Erdek Ticaret Odasının görevlendireceği ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşacak toplam 5 kişilik denetim mercii tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde ayrıca şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimler yapılacaktır.

Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulacaktır.

Denetim mercii;

1. Coğrafi sınır içinde yer alan üreticileri tespit ederek kayıt altına alacaktır.

2. Her rutin denetleme öncesi denetim mercii toplantı yapıp denetlenecek olan yerlere göre bir denetleme planı yapacaktır.
3. Kapıdağ Mor Soğanının tohum üretim süreci denetlenecektir. Özellikle tohum üretim parsellerine yakın alanlarda “Mor Soğan” sınıfından da olsa yabancı bir çeşit bulunmaması sağlanacaktır.
4. Her yıl Haziran ayı sonu Temmuz ayı başlarında hasat dönemi ile birlikte ürünün morfolojik özellikleri ile üretim metodu uygunluğu denetlenecektir.
5. “Kapıdağ Mor Soğanı” işaretini kullanan firmaların ürün tanımı ve ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda belirtilen özellikleri taşıyıp taşımadığı hususlarının takibi konusunda yılda en az iki defa düzenli olarak denetleyip sonuçlarını raporlayacaktır.
6. Denetim mercii tarafından gerekli hallerde numuneler alınarak laboratuvar analizlerinin, bağımsız laboratuvarda yapılması sağlanacaktır. Masraflar denetlenen üretici veya pazarlama aşamasındakiler tarafından karşılanacaktır.
7. Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

5. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

1. Antep Şiveydizi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 29.09.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 331
Tescil Tarihi	: 15.03.2018
Başvuru No	: C2015/041
Başvuru Tarihi	: 29.09.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Şiveydizi
Ürünün Adı	: Şiveydiz
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Gaziantep Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	: İncili Pınar Mah. 4.Cad. 27090 Şehitkâmil / GAZİANTEP
Coğrafi Sınırı	: Gaziantep il sınırları
Kullanım Biçimi	: Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gaziantep, Tarihi İpekyolu üzerinde yer alması, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olması ve kıtlık zamanında elde olanı kullanma çabası neticesinde zenginliğine zenginlik katmış bir mutfaktır. Taze sarımsak, taze soğan, et, nohut ve süzme yoğurt kullanılarak yapılan Antep Şiveydizi, Antep mutfağında yer alan sebzeli yoğurtlu yemeklerin en ünlülerinden bir tanesidir.

Antep Şiveydizi yapımında kullanılan malzemeler:

Taze Soğan: Şiveydiz yapımında kullanılacak olan taze soğan etli, kalın olmalıdır. Kabukları ve baş kısmı ayıklanan soğanın beyaz kısmı kullanılır, yeşil kısmı ayrılır.

Taze Sarımsak: Şiveydiz yapımında kullanılacak olan taze sarımsak etli kalın olmalıdır. Sarımsakların kabukları ve baş kısmı ayıklanır. (Antep Şiveydizinde sarımsağın beyaz kısmı kullanılır, yeşil kısmı ayrılır.)

İri Kuşbaşı ya da Kemikli Koyun Eti: Kullanılacak olan et koyun eti olup, isteğe göre kuşbaşı ya da kemikli et olabilir. Kullanılacak et Türk Gıda Kodeksi Et ve Et Ürünleri Tebliği'ne uygun olmalıdır.

Nohut: İçinde yabancı, yenik, küflü tane bulunmamalıdır.

Yumurta: Taze olmalı; kokmuş, çatlamış olmamalıdır.

Süzme Yoğurt: Ekşimemiş ve taze olması gerekir.

Sadeyağ veya Zeytinyağı: Sadeyağ, tereyağının eritilerek üzerinde biriken suyun alınması ile oluşur. Antep Şiveydizinin üzerine (yüzüne) dökmek üzere isteğe göre zeytinyağı veya sadeyağ kullanılabilir.

Nane: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'ne uygun olmalıdır.

Karabiber: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliği'ne uygun olmalıdır.

Üretim Metodu:

Antep Şiveydizinin 5-6 kişilik porsiyonunda:

Taze Soğan: 1,6-2 kg (Ayıklanmış hali 500-600gr)

Taze Sarımsak: 1,6-2kg (Ayıklanmış hali 500-600gr)

Nohut: 55-75gr

Kuşbaşı Koyun Eti: 500-600 gr

Süzme Yoğurt: 900-1000 gr

Yağ (sadeyağ veya zeytinyağı): 50-60gr

Kuru Nane: 5-6 gr

Yumurta: 1 adet

Karabiber: 2-3 gr

Tuz: 10-15 gr

Nohut ayıklanır ve bir gece önceden (6-8 saat) ılık su ile ıslatılır. Et yıkanır ve üstünü aşacak kadar su ile tencereye konur. Kaynamaya başlayınca suyun üzerinde oluşan köpükler (kefler) et suyuna karıştırılmadan kevgirle toplanır. Eğer köpüğü içine kaçtıysa temiz bir bez ya da ince bir süzgeçten süzülmalıdır. Aksi takdirde yemek yoğurtlu olduğu için bulanık bir görüntü oluşur. Etin üzerine nohut ve tuz eklenir. Et ve nohut iyice yumuşayınca kadar pişirilir (1,5-2 saat). Taze soğan ve sarımsak temizlenir. Beyaz kısımları yeşil bölüme kadar yaklaşık 3 cm uzunluğunda doğranır. Et piştikten sonra doğranan taze soğan ve taze sarımsak tencereye eklenir. Bu işlemin ardından kısık ateşte taze soğan ve taze sarımsaklar yumuşayınca kadar pişirilir.

Yoğurt yumurta (sarı ve beyazı beraber olacak şekilde) ile pürüzsüz olana kadar karıştırılır. Kısık ateşte sürekli aynı yöne doğru karıştırarak ısıtılır. Yoğurt ısıtılırken içine azar azar yemeğin pişme suyundan ilave edilir. İyice ısınıp kabarmaya başlayınca karıştırarak yemeğe eklenir. Karıştırmaya devam ederek bir taşım kaynatılır ve altı kapatılır. Sadeyağ veya zeytinyağı küçük bir tavada kızdırılır ve içine nane eklenir. Nanelin yeşil rengi çıkmalı ama asla yanmamalıdır. Naneli yağ yemeğin üstüne gezdirilir, karabiber eklenir ve servis yapılır.

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

Antep Şiveydizi yöre ile özdeşleşen, uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel birikimi ile günümüze ulaşan, üretiminin uzun, zahmetli olması ve hazırlığının her aşamasının ustalık gerektirmesi özellikleriyle ünlenmiş özel bir üründür.

Denetleme:

Antep Şiveydizi yemeğinin üretimindeki denetimi 555 sayılı KHK hükümlerine uygun olarak, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Zabıta Müdürlüğü Temsilcisi koordinatörlüğünde, Gaziantep Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Temsilcisi, Gaziantep Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliği Temsilcisi'nden oluşacak 3 kişilik bir denetim kurulu denetler.

Denetim Kurulunun Görevleri:

“Antep Şiveydizi” adını kullanan firmaların ürettikleri şiveydizlerin yukarıda belirtilen malzemelerin içeriğini, üretim metoduna uygun olarak hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunumunun uygunluğunu yılda bir defa düzenli olarak denetlemek; haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurmak ve şikâyet üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapmaktır. Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Büyükşehir Belediyesi tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetim komisyonu, kamu veya özel kuruluşlarından veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri

1. Zile Kömesi

224 sayı ile 01.11.2017 tarihinde tescil edilen Zile Kömesi tescil metninde yer alan “Kullanım Biçimi” başlığının 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun “Değişiklik talepleri” başlıklı 42 nci maddesi gereğince değiştirilmesine ilişkin ilan aşağıdaki gibi olup bu yayıma karşı, ilgili kişiler Türk Patent ve Marka Kurumuna gerekçeli ve yazılı olarak üç ay içerisinde itiraz edilebilir.

Kullanım Biçimi : Etiketleme

