

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: 32
Yayın Tarihi: 02.07.2018**

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 32. 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	11
5.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	23
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	26

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.

**COĞRAFI İŞARET VE GELENEKSEL ÜRÜN ADI BÜLTENİ 32. 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.	C2014/045	Ereğli Beyaz Kirazı	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.	C2017/187	Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe	11
2.	C2018/099	Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri	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.	362	Kapıdağ Mor Soğanı	23

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 Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	224	Urla Sakız Enginarı	26

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. Ereğli Beyaz Kirazı

Başvuru No	: C2014/045
Başvuru Tarihi	: 24.06.2014
Coğrafi İşaretin Adı	: Ereğli Beyaz Kirazı
Ürünün Adı	: İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: T.C. Ereğli Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Namık Kemal Mah. Anıt Cad. No:54 Ereğli / KONYA
Coğrafi Sınır	: Konya ilinin Ereğli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Beyaz kirazın Ereğli ilçesinde üretimi 1902 yılında başlamış olup, ilçenin güneyinde yer alan Torosların eteğine kurulu olan Büyükdede, Gaybi, Yıldızlı, Orhaniye, Belceağaç, Yazlık, Sarıca, Gökçeyazı, Hacımemiş ve Merkez mahallelerinin başlıca geçim kaynağını oluşturmaktadır. Her yıl ilçede 11 bin ton beyaz kiraz üretimi gerçekleştirilmektedir. Tamamına yakını başta İtalya olmak üzere Avrupa ülkelerine ihraç edilen ürün, marmelat şeklinde, pasta süslenmesinde ve kozmetik sanayinde kullanılmaktadır.

Starks Gold çeşidi kullanılarak üretilen Ereğli Beyaz Kirazının kökeni Ereğli bölgesi olup, gelişme özellikleri yarı dik ve kuvvetli, bölge adaptasyonu, fizyolojik gelişimi ve ekonomik ömrü üst seviyede, periyodisite göstermeyen, istikrarlı ve düzenli bir verim sürecine sahiptir.

Meyvenin pomolojik, fiziksel ve kimyasal özellikleri:

Sınıfı	: Bigarreau
Olgunluk Zamanı	: 20 Haziran-15 Temmuz arasında, geç olgunlaşan bir çeşittir.
Meyve Sapı	: 40-54 mm uzunluğunda ve orta-kalın olup, sap çukuru sathi ve dardır.
Şekil	: Yuvarlak
İrilik	: Ekstra-iri,
Tane genişliği	: 17-22 mm
Renk	: Kehribar sarısı (Hunter renk skalasındaki değerleri a: 3,32 , b: 23,25, L: 53,16)
Meyve Eti	: Açık sarı, sert, orta kalitede, net ağırlığı ortalama 3 gr, meyve suyu renksizdir.
Çekirdek	: Ortalama 0,3 gr ağırlığında, 7 mm çapında ve küçük olup meyve eti çekirdeğe çok az bağlıdır.
Dölleyiciler	: Kendine kısır olup, dölleyicileri 0900 Ziraat, Bigarreau Gaucher'dir.
Diğer Özellikleri	: Çok verimli olup, orta mevsimde çiçeklenir, mezokarp oranı 7,5'tir. Endüstride çok kullanılan bir çeşit olup, ileri olgunlukta taşımaya dayanıklılığı azdır.

Özellik	Ortalama	Maks.	Min.
Kg'daki Dane Sayısı	116	125	105
Tane İriligi (g)	8,54	9,5	8,0
Tane uzunluğu (mm)	23,55	26,0	21,0
Genişlik (mm)	22,72	22,0	25,0

Et/Çekirdek Oranı (%)	10,54	11,5	9,45
SÇKM (Briks)	15	18	13,5
Şeker/ toplam şeker (%)	13,25	15,0	13,0
Meyve eti sertliği (g)	45,62	50	44,0
Toplam asitlik (susuz sitrik asit üzerinden %)	0,44	0,40	0,50
Potasyum (K) (mg/kg)	2.064		
Çinko (Zn) (mg/kg)	1,6		
Demir (Fe) (mg/kg)	1,3		
Kalsiyum (Ca) (mg/kg)	109		
Magnezyum (Mg) (mg/kg)	101,8		

Üretim Metodu:

İklim özellikleri: İlçede kiraz bahçelerinin kurulu olduğu araziler İvriz Çayı ve İvriz Barajının bulunduğu vadide yaygınlaşmış olup, yamaç ve hafif meyilli araziler üzerinde tesis edilmişlerdir. Meyilli arazide kurulmuş olmaları, radyasyon donlarının etkisini minimum düzeye indirmekte, ilkbahar geç donlarının tesirini azaltmaktadır. İvriz Çayı ve İvriz Barajının etkisiyle ortaya çıkan mikro-klima etkisi, kirazın olgunlaşma döneminde yaşanan sıcaklarda meyvenin su kaybının minimum düzeyde kalmasını sağlayan nemli ortamın oluşmasını sağlamaktadır. Meyvenin sıcaklarda su kaybının minimum düzeyde kalması ise ani olgunlaşma riskini ortadan kaldırarak, asiditesinin normal, şeker oranının ise düşük düzeyde kalmasını sağlamaktadır. İklimsel olumsuzlukların yaşanması durumunda asidite ve şeker oranı olumsuz yönde etkilenmektedir. Meyve olgunlaşma döneminde ilçenin ikliminin yağışsız olması, meyvedeki çatlama oranının %3'ün altında kalmasını sağlamaktadır. İlçeye ait uzun yıllar yağış ortalaması 280-300 mm arasında değişmektedir. Kirazın düzenli ve dengeli güneşleme ihtiyacı olduğundan, ilçede bu özellik fazlasıyla mevcut olup, kirazın güneşlenme ihtiyacı tam anlamıyla karşılanmaktadır. Özellikle doğu-batı yönlerinin açık olması, bölgedeki kiraz bahçelerinin ışık ve güneşlenme ihtiyacının dengeli bir şekilde karşılanmasını sağlamaktadır.

Toprak yapısı: Ereğli Beyaz Kirazının yaşam alanını oluşturan topraklar organik madde açısından zengin, verimli topraklar olup, yaklaşık eşit oranda kil, kum ve silt içeren, su tutma kapasitesi, havalanması ve drenajı iyi olan tınlı topraklardır. İvriz Barajı'nın oluşturduğu mikro-klima, İvriz Çayı'ndan temin edilen kaynak suyu ile sulama imkânının varlığı, yörede büyükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olmasının toprağın hayvan gübresiyle zenginleştirilmesine olanak vermesi mevcut bitki örtüsünün desteklemekte, bu faktörlerin birleşmesi toprak porozitesine olumlu etki yapmaktadır. Kirazlar için toprak pH isteği, kullanılan anaca göre değişmekle birlikte optimum değer 6-7,5 arasında olup, Ereğli Beyaz Kirazının yetiştiği toprakların pH'ı bu aralıkta yer almaktadır. Bu durum, verim ve kalite üzerinde olumlu etki yapmaktadır. Ereğli ilçesinde rakımın yüksek, nisbi nemin düşük, sulamada kullanılan suyun ise aynı zamanda içme suyu olarak da tüketilen kaynak suyu (İvriz Kaynak Suyu) olması, Ereğli Beyaz Kirazının ayırt edici özelliklerinden olan lezzet, sertlik ve aromasını olumlu yönde etkilemekte, kendine has rengini kazanmasını sağlamaktadır.

- Kiraz Anaçları:** Dikimi yapılacak alanın veya yörenin ekolojisi Ereğli ilçesi genelinde değişiklik gösterdiğinden, Kuşkirazı (*Prunus avium*), İdris (*Prunus mahaleb*), Klona Anaçlar Mazzard f 12/1, SL-64 (St. Lucie 64), Gisela-5, Ma x Ma 14, Tabel/Edabrız adlı dayanıklı anaçlardan herhangi biri üzerine aşı yapılarak kullanılmalıdır.
- Fidan Temini ve Dikimi:** Yetiştiricilik yapılacak bölge ekolojisine uygun anaç çeşit kombinasyonu belirlendikten sonra fidanlar güvenilir kişi ya da kuruluşlardan alınmalı ve sertifikalı olmalarına özen gösterilmelidir. Kışların ılık geçtiği dönemde sonbahar, sert geçtiği dönemlerde ise ilkbahar dikimi tercih edilmelidir. Dikim öncesinde fidanlarda kök tuvaleti yapılmalı, fidanlar aşı parselinden söküldükleri derinlikte dikilmelidir. Dikimden sonra mutlaka can suyu verilmelidir.
- Budama ve Terbiye İşlemleri:** Budama ve terbiye, erkencilik, verim ve kalite açısından önemlidir. Kiraz çeşitleri genellikle dikine büyüyen bir taç oluşturduğundan, merkezi lider sistemi tercih edilmelidir. Söz konusu sistemde; ilk dikimden sonra kamçı halindeki fidanların topraktan 75/85 cm yükseklikten tepeleri kesilir. İlkbaharda gözler kabarmaya başladıktan sonra uçtaki 2 tomurcuk bırakılarak bunların altındaki 5-6 tomurcuk koparılır. Bu uygulama ile oluşacak sürgünlerin liderle rekabeti azaltılmış olur. Gözler

sürüp sürgünler 7-10 cm uzunluğa geldikten sonra topraktan 45-50 cm yukarıda değişik yönlerde bakan 4-5 dal seçilerek gövde ile 80-90 derece açı yapacak şekilde dal açıları genişletilir. Bu sayede dal üzerinde erken meyve oluşumu teşvik edilmiş olur. Uçta bırakılan iki tomurcuktan zayıf gelişen sürgün bırakılarak, diğeri çıkartılır. Bu şekilde ilk kat oluşturulur. Sonraki yıllarda aynı işlem tekrarlanarak toplam 4-5 kat ve 17-21 yan dal oluşana kadar bu işleme devam edilir. Kışın sert geçtiği dönemlerde budama zamanının geciktirilmesi uygundur. Budama sırasında kullanılan alet ve ekipman, bir ağaçtan diğerine geçerken mutlaka dezenfekte edilmelidir.

- 4. Toprak İşleme, Sulama ve Gübreleme:** Toprak işleme çok derin yapılmamalıdır. Toprağın havalandırılması, yabancı ot kontrolü, yağışlardan ve sulama suyundan faydalanmak için ilkbahar ve sonbahar aylarında yapılmalıdır. Doğru bir sulama bahçedeki ağaçların sağlığı ve verimi açısından çok önemli olup, aşırı sulama kök gelişiminin yavaşlamasına, alkali topraklarda Fe klorozuna ve özellikle kök bölgesinde azot, kükürt ve borun yıkanmasına neden olur. Ayrıca aşırı sulama aşırı vegetatif gelişime neden olmakta, gerektiğinden az yapılan sulama ise bitkinin kuraklık stresine girmesine, dolayısıyla da fotosentezinin azalmasına neden olur. Modern sulama sistemlerinden olan damla sulama sistemi Ereğli Beyaz Kirazı için ideal sistemdir. Mini spring ve salma sulamanın yapıldığı bahçelerde ise ağaçların kök boğazı ve çevresine su temas etmemelidir. Kurak giden yıllarda çiçeklenme döneminde toprağın yeterince nemli tutulması gereklidir. Hasattan hemen önce verilen su meyve iriliğini etkilese de meyve eti sertliği ve tat üzerinde olumsuz etki yaptığından ve ağaç sağlığını olumsuz etkilediğinden tercih edilmemelidir. Hasat sonrası sulama ise, yeni oluşan çiçek gözlerinin gelişimi için faydalı olacağından, yapılmalıdır. Gübre uygulamalarında toprağın tahlil sonuçları gözetilmeli, iki yılda bir dekara 2-3 ton yanmış ahır gübresi uygulanmalı, fosforlu ve potasyumlu gübreler sonbaharda uygulanmalı, azotlu gübrelerin birinci uygulaması ilkbaharda, ikinci uygulaması çiçek dökümü sonrası, son uygulaması ise hasatta yapılmalıdır. Yaprak gübreleri bitki besin elementi noksanlıklarına göre en az 2-3 defa kullanılmalıdır.
- 5. Hasat:** Kirazın hasadı oldukça zor ve zaman alıcı olup, hasat olgunluğuna erişmiş, yani çeşide özgü renk, irilik ve aromaya sahip meyveler günün erken saatlerinde sapsarı ile toplanmalı ve hasat sırasında bir sonraki yılın meyve gözlerine zarar verilmemelidir. Erken hasat edildiklerinde meyvelerin çeşide özgü tat, aroma ve iriliğe ulaşmadığı; geç hasat edildiklerinde ise yumuşadıkları, sapsarının kuruduğu ve yola dayanımlarının azaldığı görülür. Hasat edilen meyveler gölge ve serin yerde muhafaza edilmelidir. Toplanan meyveler, 3-5 kg'lık sepet veya kovalara koyularak taşınmalıdır.
- 6. Hastalıklarla Mücadele:** Hastalık ve zararlıların etkili bir şekilde kontrolü yüksek verim ve kalite açısından gerekli olup, bakteri, kanser, kiraz sineği, kök boğazı çürüklüğü, haziran böceği, kiraz sülüğü ve yaprak deleni ile ilgili gerekli mücadele, İlçe Tarım Müdürlüğünün kontrolünde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Tescil belgesinde açıklanan özelliklere uygun olarak Ereğli Beyaz Kirazı üretimi yapılıp yapılmadığına dair kontroller Konya Ereğli Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Konya Ereğli İlçe Müdürlüğü temsilcisi (Bahçe Bitkileri uzmanlığına sahip Ziraat Mühendisleri ile ihracatta görevli İncelemeçiler), Konya Ereğli Ticaret ve Sanayi Odası, Ereğli Belediye Başkanlığı, Ereğli İlçe Sağlık Müdürlüğü tarafından oluşturulan konusunda uzman en az beş kişilik komisyon tarafından, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda en az 3 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Bu denetimlerin en az ikisi Ereğli Beyaz Kirazının hasadının yapıldığı Haziran ve Temmuz aylarında gerçekleştirilir. Üçüncü denetim ise meyveye ben düştükten sonra hasat olgunluğuna gelmeden hemen önceki dönemde yapılır.

Denetimlerde; kasalama şekli, tarımsal hastalığa yakalanıp yakalanmadığı, hijyen, hasat ile en son ilaçlamanın ne zaman yapıldığı, kg'daki dane sayısı, en-boy oranı vb. denetlenmektedir.

Denetimde gerekli görülen Laboratuvar analizleri, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü Bursa Gıda ve Yem Kontrol Merkez Araştırma Enstitüsü'nde, üniversite laboratuvarlarında veya ticaret odalarına/borsalarına bağlı akredite laboratuvarlarda yapılacaktır.

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. Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe

Başvuru No	: C2017/187
Başvuru Tarihi	: 10.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe
Ürün / Ürün Grubu	: Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: T.C. Kilis Valiliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Tekye Mahallesi, Cumhuriyet Cd. No:40, 79000 Kilis Merkez/KİLİS
Coğrafi Sınır	: Kilis ili.
Kullanım Biçimi	: Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe ibaresi marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yüzyılı aşkın süredir Kilis ilinde geleneksel olarak üretilen bir tatlı çeşididir. Tel kadayıf, beyaz toz şeker, çekilmiş Antep fıstığı ve sadeyağ kullanılarak yapılan karışım üzerine, Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunlardan sağılan süttten yöreye aşağıda açıklanan geleneksel yöntemle elde edilen katmanlar halindeki kaymak konulur ve üzerine isteğe bağlı olarak pudra şekeri, çekilmiş Antep fıstığı ve tarçın serpilerek porsiyonlar halinde servis edilir. Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyun sütlerinin herhangi bir oranda kullanılması ile sadeyağ ve kaymak üretimi yapılabilir.

Kilis Keçisinin ve İvesi Koyununun laktasyon dönemi boyunca gösterdiği kimyasal özellikler Tablo-1 ve Tablo-2’de verilmiştir:

Tablo-1: Kilis Keçisi Sütünün Kimyasal Özellikleri

	En Az	En çok	Laktasyon Dönemi Ortalaması
Yağ Miktarı (%)	3,10	4,68	4,06
Özgül Ağırlığı g/ml	1,027	1,033	1,028
Protein Miktarı (%)	2.42	3,47	3,3

Tablo-2: İvesi Cinsi Koyun Sütünün Kimyasal Özellikleri

	En Az	En çok	Laktasyon Dönemi Ortalaması
Yağ Miktarı (%)	4,9	7,7	6
Özgül Ağırlığı g/ml	1,029	1,042	1,036
Protein Miktarı (%)	4,1	6,5	5,5

Üretim Metodu:

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yapımında kullanılan zorunlu malzemeler buğday unu, su, kaymak, sadeyağ, beyaz toz şeker, taze sıkılmış limon suyu, çekilmiş Antep fıstığı ve pudra şekeri olup, isteğe bağlı olarak tarçın serpilmektedir.

Öncelikle tel kadayıf üretilmektedir, bunun için 2 kg buğday unu ve 1 kg su karıştırılarak hamur hazırlanır. Bakır saclı döner ocak üzerine delikli kılıflar kullanılarak akışkan formdaki hamur akıtılır ve 1 dakika boyunca beyaz iplik formunu alana kadar pişirilerek tel kadayıf üretilir. Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kırma Künefe yapımında kullanılan kaymağı hazırlamak için Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunların sütleri herhangi bir oranda

kariştirilip kaynatılır, tamamen Kilis Keçisinin veya İvesi koyununun sütü kullanılabilir. Kaynadıktan sonra yüksek kenarlı bakır kaymak tepsilerine alınır. Yörede yetişen Rumi ve Kilis Karası çeşidi üzüm bağlarının budanmasından elde edilen ince çubuklar yakılarak köz haline gelmiş ateşin üstüne kaymak tepsileri konulur. Kulplu kepeçlerle süt 45-50 dakika savrulularak sütün iyice köpüklenmesi sağlanır. Sütün savrulması sırasında ince bağ dallarının yanması ile çıkan dumanla süt temas ederek tütsüleme işlemi yapılmış olur. Köpüklenen süt 4-5 saat bekletilir. Oluşan kaymak tabakaları alınarak küçük kaymak tepsilerine kat kat dizilir. Elde edilen kaymak Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliğine, üretimde kullanılacak çiğ süt ise Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Üretilen kaymak asgari %60 oranında yağ içermelidir.

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe yapımında kullanılan sadeyağı hazırlamak için Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyun sütlerinin ayrı ayrı veya herhangi bir oranda karışımı ile elde edilen süttten üretilmiş 10 kg yoğurda yaklaşık 15 lt kadar içerisine buzlu su ilave edilerek ayran yapılır. İçerisinde buz bulunan ayran yayık makinesine alınarak yaklaşık 30 dakika boyunca kariştirma sağlanır. Eğer kariştirma işlemi elle sallanan yayık teknelerde yapılacaksa yaklaşık 1 saat kadar tekne sallanır. Kariştirma ile ayrışan tereyağları ayranın üzerinden süzgeçlerle alınıp süzülerek tereyağı yapılmış olur. Bu tereyağı tekrar eritilir ve tereyağında kalan ayran kısmının dibe çökmesi sağlanır. Üstte kalan yağ kısmı alınarak sadeyağ üretilmiş olur. Üründe kullanılacak sadeyağın, Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler ve Sadeyağ Tebliği'ne uygun olması gerekmektedir.

Şerbeti hazırlamak için 1 lt suya 500 gr beyaz toz şeker eklenerek kaynatılır, kaynamaya başlayınca içerisine 5 ml taze sıkılmış limon suyu eklenerek 5 dakika daha kaynatılır ve oda sıcaklığına kadar soğutulduktan sonra şerbet hazır hale gelir. Üretimde kullanılacak şeker Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakkaroz) olmalıdır.

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kıрма Künefeyi hazırlamak için 1 kg tel kadayıf önceden ısıtılmış 100 gr sadeyağ ile yumuşatılarak bıçak ile yaklaşık 1 cm uzunluğa erişinceye kadar tepsi içerisnde 5 dakika boyunca doğranır. Ocağın altı hafif açılarak kadayıfın alt kısmı hafif kızarana kadar 5 dakika pişirilip kariştirilerek tepsiye yayılır. 400 gr beyaz toz şeker ve 400 gr çekilmiş Antep fıstığı üzerine dökülür ve tepsi içerisndeki kadayıfla üstü kapatılır. Tepsinin üzeri başka bir tepsi ile kapatılır ve yaklaşık 5 dakika normal ateş üzerinde içerisndeki şeker eriyip kadayıfın da alt kısmı kızarana kadar bekletilir. Üzerine örtülen tepsi kaldırılarak hazırlanan karışım homojen bir yapı alana kadar normal ateş üstünde 5 dakika kariştirilir. Oluşan homojen karışım ocağın altı kapatılarak üzerine yukarıda yapımı anlatılan ve oda sıcaklığına kadar soğuması beklenen 300 gram şerbet dökülür ve 5 dakika kariştirilerek homojen bir yapı elde edilir. Bir tepsi içerisine veya servis edilecek tabağa konarak toplam karışıma 1 kg kaymak kullanılacak şekilde üzeri kaymakla kaplanır. 1 kg Kaymakla kaplanan karışım üzerine toplamda 50 gr pudra şekeri, isteğe göre tarçın ve çekilmiş Antep fıstığı eklenerek porsiyonlara ayrılır ve servis edilir.

Üretimde kullanılan ve malzemelere temas eden ekipmanlar Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemelere Dair Yönetmelik hükümlerine uygun olmalıdır.

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe lokantalarda tüketicilere sunulacaktır ancak dondurulmuş olarak satılması da mümkündür. Dondurulmuş olarak sunulacaksa, tüketime hazır hale getirilmiş ürünler Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan onaylı / kayıtlı bir işletmede şoklama odalarında -18 °C sıcaklığa kadar dondurularak ambalajı üzerine Mahreç işaretine yönelik resmi amblem uygulanır. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği'ne uygun olarak etiketlenip piyasaya arz edilir.

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

Kaymak ve sadeyağ Kilis ilinde üretilip, Kilis'ten temin edilmek ve özelliğini kaybetmeden muhafaza edilmek kaydıyla Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kıрма Künefenin yukarıda belirtilen üretim metodu ile Kilis içinde üretilmesi mümkündür.

Denetleme:

Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe üretimi ve içinde kullanılan malzemelerin denetimi 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununa uygun olarak Kilis Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Kilis Baklavacılar ve Kadayıfçılar Odası, Kilis Ticaret ve Sanayi Odası ve Kilis Belediyesinden oluşturulacak toplam 5 kişilik komisyon tarafından yapılacaktır. Denetim mercii; Kilis Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden Gıda Mühendisi, Veteriner Hekim veya Ziraat Mühendisi olmak şartıyla 2 üye, diğer kurumlardan birer üye olmak üzere 5 kişiden oluşturulacaktır. Mercii yılda en az bir defa olmak kaydıyla komisyon üyelerinin belirleyeceği sıklıkta toplanacaktır. Şikâyet ve şüphe durumunda periyot dışı denetleme yapacaktır. Denetlemede aşağıda belirtilen hususlar öncelikli olarak kontrol edilecektir:

1. Kullanılan kaymağın katmanlar halinde olması
2. Kullanılan sadeyağ eritildiğinde içerisinde su veya ayran kalıp kalmadığı
3. Kullanılan şerbetin üretiminin nasıl yapıldığı
4. Üretim aşamasında kullanılan Antep fıstığı, kaymak ve sadeyağın miktarları ve nitelikleri

Denetleme mercinin denetim amacıyla yaptığı harcamalar 6769 sayılı SMK hükümleri uyarınca denetlenen firmalar tarafından karşılanacaktır.

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. Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri

Başvuru No	: C2018/099
Başvuru Tarihi	: 12.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri
Ürün / Ürün Grubu	: İncir / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: S.S Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Demirtaşpaşa Mah. Celal Bayar Cd. 11 Ata Sok. Petek Bozkaya İşmerkezi, B Blok, No:1, Kat:5, Da: 501
Coğrafi Sınır	: - Gemlik; Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye, Fındıcak, Kurşunlu - Gürsu; Kazıklı, Iğdır, Karahıdır, Dışkaya - Karacabey; Boğazköy, Çavuşköy, Taşpınar, Yeni Karaağaç, Eski Karaağaç, Orhaniye, İkizce, Dağkadı, Yeşiller, Bayramdere, Seyran, Çeşnigir, Ballıkaya, Çamlıca, Inkaya, Muratlı, Hürriyet, Karakoca, - Kestel; Barakfaki, Çataltepe, Kayacık - Mustafa Kemal Paşa; Yenice, Gündoğdu, Alpogut, Karaorman, Melik, Kösehoroz, Devecikonağı, Çardakbelen, Döllük, Çavuşköy, Çamandar, Kurşunlu, Fındıcak, Bükköy, Yoncaağaç, Eskibalçık, Karacalar, Yenibalçık, Kestelek, Çaltılıbük, Orhaniye, Kazanpınar, Doğanalan, Akçapınar, Onaç, Köreken, Killik, Incealipınarı, Uğurlupınar, Taşpınar, Dorak, Işıklar, Çömlekçi, Çamlıca, Kabulbaba, Güller, Söğütalan, Kadirçeşme, Karaoğlan, Çördük - Mudanya; Esence, Dereköy, Mesudiye, Evciler, Çamlık, Eyerci, Emirleryenicesi, Söğütınar, Çayönü, Yalıçiftliği, Yürük Yenicesi, Zeytinbağı, Kumyaka, Hançerli, Yaman, Kaymakoba, Mirzeoba, Orhaniye, Çekrice, Yaylacık, Küçükyenice, Küçükyenice, Dedeköy, İpekyayla, Çepni, Işıklı, Akköy, Mudanya Merkez, Güzelyalı, Altıntaş, Aydınpınar, Göynüklü, Çağrısan, Mürselköy, Ülkü, Bademli, Hasköy - Nilüfer; Gölyazı, Fadıllı, Çatalağıl, Karacaoba, Ayvaköy, Unçukuru, Akçalar, Çaylı, Konaklı, Başköy, Hasanağa, Görükle, Yolçatı, Doğanköy, Çalı, Yaylacık, Tahtalı, Badırğa - Orhangazi; Orhangazi, Gemiç, Gürle, Yenigürle, Dutluca, Gölyaka, Akharem, Yeniköy, Üreğil, Çakırlı - Osmangazi; Osmangazi, Nilüfer, Aksungur, Ahmetbey, Gündoğdu, Çağlayan, Ovaakça, Dürdane, Karabalçık, Selçukgazi, Seçköy, Avdancık, Demirtaş, İsmetiye
Kullanım Biçimi	: Etiketin ve/veya ambalajın üzerinde “BURSA SİYAH İNCİRİ” ifadesi, Coğrafi İşaret Amblemi ve Bursa Siyah İnciri logosu görünür bir şekilde bulunmalıdır. Etiketle, kanunların öngördüğü ifadelerin dışında; Paketleyicinin adı, hasat yılı, “Bursa Siyah İnciri” izleme ve tanımlama sistemine özgü ibareler (lot numarası vb.) bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Siyah İnciri “Dürdane” çeşidinden üretilir. Koyu mor renkli bir dış kabuğu, kırmızı et rengi ve iri boyutlu (55–65 mm genişliğe sahip) bir incirdir. Bursa İlinde yetiştirilmekte ve taze olarak tüketilmektedir.

İncirlerin tozlaşma (dölllenme) yöntemi bölgeye özgü bir özellik gösterir. Bursa Siyah İnciri de diğer incirler gibi kendi kendine döllenemeyen bir meyvedir. İncirde meyvenin tutup gelişebilmesi için erkek meyvelerindeki çiçek tozlarının dışı incire taşınması gerekir. Bunun gerçekleşebilmesi için erkek ağaçlardaki ilek meyvelerinin dışı

incir ağaçlarına asılması işlemine ilekleme denir. İlekleme işleminde ilek arıcığı (*Blastophaga psenes*) kullanılır. Dişi incire çiçek tozlarının taşınmaması durumunda meyve oluşumu gerçekleşmez. Bursa ilinde çok sayıda dişi incir, az sayıda erkek incir ağacı bulunur. İlekleme kendiliğinden gerçekleşen bir işlem olmayıp, üreticiler tarafından yapılır. Bursa üreticileri erkek incir ağaçlarından topladıkları ilekleri bez, plastik, tülbent ya da benzeri torbalara koyarak dişi incir ağaçlarına asar. Söz konusu uygulama Haziran-Temmuz arasında 3 defa gerçekleştirilir. Üreticiler kullanılacak ilek sayısını tecrübelerine dayalı olarak tespit etmiş olup, genellikle 100 kg meyve veren bir ağaca 10 ilek asılır. Aşırı ilekleme meyvenin küçük kalmasına, şekil bozukluklarına ve meyvenin ekşimesine neden olur. Bursalı üreticilerin geleneksel bilgilerinin de etkisi ile üretilen siyah incirler iri boyutlu, düzgün şekilli ve tatlıdır.

Bursa'da yetiştirilen siyah incirler diğer bölgelerde yetiştirilen siyah incirlerden daha iri ve daha koyu renklidir. Duyusal analiz sonuçlarına göre Bursa ilinde yetiştirilen siyah incirlerin duyusal kalitesi de diğer bölgelerde yetiştirilenlerden daha üstündür.

Toprak ve iklim koşulları meyve kalitesini etkileyen çok önemli faktörlerdir. Bursa ili alüvyon, asit reaksiyonlu orman toprakları ve kahverengi topraklar ile karakterize edilir. Bursa ili toprak yapısı; genellikle orta bünyeli, tuzluluk sorunu olmayan, hafif ve kuvvetli alkalın reaksiyonda ve değişik miktarlarda kireç içerir. Bursa ili aynı zamanda büyük ölçüde dağlık alanlar ve bu alanlar arasında kalan ovalar ve yamaç arazilere sahiptir. Bölge, Akdeniz, Karadeniz ve karasal iklim bölgelerinin bazı özelliklerini gösteren yarı-nemli geçiş iklimine sahiptir. Yağış rejimi, Akdeniz'den ziyade Karadeniz iklimine benzer. Ortalama yıllık sıcaklık ve bağıl nem sırasıyla; 14,6 °C ve % 68,4'dür. Yıllık ortalama yağış miktarı 707,5 mm'dir. Rüzgâr, incir yetiştiriciliğinde önemli bir faktördür. Sahil, göl ve dağ havası incir yetiştirmek için elverişli bir ortam yaratmaktadır. Bursa ilinin kuzeydoğu (NE), Güneydoğu (SE) ve Doğu-Kuzeydoğu (ENE) rüzgârları, kaliteli ürün üretim alanlarındaki hâkim rüzgâr yönleridir.

Özel toprak ve iklim koşulları Bursa Siyah İncirinin aşağıda belirtilen duyusal, fiziksel ve kimyasal özelliklerinin ortaya çıkmasını sağlar:

Duyusal Özellikler: Bursa Siyah İnciri, sıkı meyve yapısına ve kuvvetli aromaya sahiptir. İncirler tatlı ve asidik bir tatta olmalıdır.

Fiziksel Özellikler: Bursa Siyah İnciri koyu mor kabuğa, kırmızı meyve içine ve büyük bir boyuta sahiptir. Meyveler büyük ve kutuplardan yassılaşmış (oblate) şekildedir. Kabuk koyu mor olup, kolay soyulur. Çekirdekleri orta büyüklüktedir, meyve içi boşluğu ya yoktur ya da çok küçüktür.

- Meyve eni: 55,0 – 65,0 mm
- Meyve uzunluğu: 45,0 – 55,0 mm
- Kabuk kalınlığı: 1,2 – 1,8 mm
- Ostiol açıklığı: 8,0 – 12,0 mm
- 1 kg'daki meyve adedi: 11 ± 2 meyve (en az)

Meyvelerin kabuk rengi aşağıdaki gibi karakterize edilir:

- Kabuk L (kabukta berraklık ölçüsü): 31 (±5%)
- Kabuk a (kabuk renginin kırmızı ile yeşil renkler arasındaki değeri): 6,3 (±10%)
- Kabuk b (kabuk renginin sarı ile mavi arasındaki değeri): 0 ile 1,5 arası

Meyvelerin meyve eti rengi aşağıdaki gibi karakterize edilir:

- Meyve eti L (meyve etinde berraklık ölçüsü): 39 (±5%)
- Meyve eti a (meyve eti renginin kırmızı ile yeşil renkler arasındaki değeri): 20 (±5%)
- Meyve eti b (meyve eti renginin sarı ile mavi arasındaki değeri): 23 (±5%)

Kimyasal Özellikler

- Suda çözünür katı madde (Brix⁰) (%): 17,00 – 18,50
- pH: 4,50 – 5,00

Üretim Metodu:

1. Çeşit: Bursa Siyah İnciri “Dürdane” çeşidinden üretilir.

2. Fidanın Orijini: Bursa siyah inciri üretiminde kullanılan fidanlar Bursa ilinden temin edilir. Üreticiler açık köklü veya tüplü fidanlar kullanabilir. Açık köklü fidanların dikim zamanı sınırlıdır ve Kasım – Mart ayları arasından dikilmelidir. Buna karşılık tüplü fidanlarda dikim zamanı için herhangi bir kısıtlama yoktur ve yılın herhangi bir ayında dikilebilir.
3. Fidanların Dikimi: İncir fidanlarının dikiminde genellikle 7 x 7 m dikim mesafesi kullanılır. Bir dekar alanda 22 ağaçtan fazla ağaç olmamalıdır. İncir bahçeleri ürün kalitesini bozabilecek herhangi kirletici kaynağın uzağında kurulmalıdır. Biyoçeşitliliğin sağlanması açısından karma bahçeler bulunması önerilmektedir (zeytin, kayısı, nar ağaçları vb. ile birlikte incir ağaçlarının olması).
4. Döllenme: İncir ağaçlarının döllenmesinde erkek incire ihtiyaç duyulur. Döllenme erkek incirlerin içerisinde bulunan küçük arılar (*Blastophaga psenes* L.) sayesinde gerçekleşir. İçerisinde küçük arıları barındıran erkek incirlere “ilek” adı verilir. İlek meyvelerindeki çiçek tozlarının ilek arıcığı tarafından dişi incire taşınması için ileklerin dişi ağaçlarına asılması işlemine de “ilekleme” adı verilir. İlekleme işlemi için ilekler tülbent, bez torba ya da küçük sepetler kullanılarak dişi ağaçlara asılır. İlekleme bir hafta aralıkla 3 defa tekrarlanır. Her uygulamada meyvelere herhangi bir hastalık bulaşmaması için yeni ilek kullanılmalı, diğer bir ifade ile ilekler değiştirilir. Her uygulamada sağlıklı, temiz, yarasız, beresiz ve yeşil renkte olan ilekler kullanılır. Ağaç başına ortalama 100 kg meyve veren bir ağaca en az 10 ilek asılır. Fazla ilek kullanımı meyve kalitesinde düşüşe neden olur. Fazla ilek kullanımı daha fazla meyve oluşumuna neden olacağından meyvelerde küçülme, akma, çürüme ve ekşi tat gibi fiziksel ve duyuşsal bozukluklara yol açar. İlekleme genellikle Haziran ayının ilk haftasından başlayarak Temmuz’un ortasına kadar devam eder. Dişi meyveler parlak bir hal alıp, 1,0 – 1,5 cm büyüklüğe geldiği zaman ilekleme işlemi başlatılır.
5. Gübreleme: Bursa siyah inciri yetiştiriciliğinde hem mineral hem de çiftlik gübresi kullanılır. Mineral gübreler genel olarak Şubat ve Nisan ayları arasında uygulanırken, çiftlik gübresinin kullanımı Ekim ve Kasım ayları arasındadır.

Üreticilerin topraklarındaki azot dengesini koruyabilmeleri için en azından her iki yılda bir toprak analizi yaptırmaları gerekmektedir. Gübreleme toprağın ihtiyacına göre yapılmalıdır. Her yıl ya da en azından iki yılda bir incir bahçesine çiftlik gübresi verilmelidir. Çiftlik gübresi kış ayları boyunca ya da ilkbaharın başlarında uygulanmalıdır. Çiftlik gübrenin uygulanması ya da kompost kullanımı yılda 4 – 5 ton/da olacak şekilde olmalıdır.

NPK mineral gübrelerinin uygulanmasında toprak analizi sonuçları dikkate alınmalıdır. Aşırı gübreleme ürün kalitesine zarar verebilir. Azotlu gübrelerin en azından yılda iki defa uygulanması tavsiye edilmektedir. Gübreleme, meyvenin duyuşsal kalitesi açısından çok önemli bir uygulamadır. Gübreleme için aşağıda belirtilen miktarlar önerilmektedir;

Azot (kg/ağaç)	Fosfor (kg/ağaç)	Potasyum (kg/ağaç)
0,75	1	2,5*
* Toprağın K içeriğine bağlı olarak bu miktar değişebilir. Bursa ili toprakları Kalsiyum açısından zengin olup, az bir miktar Potasyum yeterli olabilecektir.		

Eğer yaprak analizi yapılmış ve bazı maddelerin noksanlığı sağlanmış ise yaprak gübresi kullanımı da tavsiye edilmektedir.

6. Bitki Koruma: Sürdürülebilirlik bahçe yönetimi açısından önemli bir konudur. Bu nedenle bitki koruma uygulamaları biyoçeşitliliği koruyacak, zararlıların doğal predatörlerini teşvik edecek ve kimyasal pestisit kullanımını en az düzeye indirecek şekilde yapılmalıdır. Bu nedenle öncelikle zararlı ve hastalıklara karşı tuzak kullanımı gibi mekanik tedbirler önerilmektedir (örn; sineğe (*Drosophila* sp.) karşı tuzak kurulması). Benzer şekilde kırmızı örümcek (*Tetranychus* sp, *Aceria ficus*) için pestisit kullanımı yerine sülfür kullanılması, ağaç kurdu (*Anthophila nemorada*) için ise *Bacillus thuringiensis* uygulaması önerilmektedir.

Ciddi zararlı ve hastalık durumlarında kimyasal pestisitlere aşağıdaki koşullar dikkate alınarak başvurulmalıdır;

- Hastalık veya zararlı belirlendiğinde, söz konusu sorunun düzeyine uygun bir mücadele ve ilgili insektisit ya da fungusitler belirlenmelidir.
 - Dozlar sadece önerilen düzeyde kullanılmalı, daha fazlası kullanılmamalıdır.
 - Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından kullanımı yasaklanmış olan ve listesi Bakanlığın web sayfasında duyurulan aktif maddeleri içeren hiç bir pestisit kullanılmamalıdır (<https://www.tarim.gov.tr/Konu/934/Yasaklanan-Bitki-Koruma-Urunleri-Aktif-Madde-Listesi>). Benzer şekilde Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) tarafından belirlenen ve yayınlanan 1A sınıfı (aşırı zararlı) ve 1B sınıfı (çok zararlı) listelerinde belirlenen pestisitler kullanılmamalıdır (http://www.who.int/ipcs/publications/pesticides_hazard/en/).
 - İlaç uygulamalarında hasattan önceki son uygulama süresine dikkat edilmelidir.
7. Toprak Koruma: Toprak yabancı ot kontrolü için düzenli olarak sürülmelidir. Herbisit kullanımı tavsiye edilmemektedir. Toprağın üretim süreci boyunca bitki örtüsü ile kaplanarak (yeşil gübre) korunması önerilmektedir.
8. Sulama: Siyah incirlerde sulama, yağışların yeterli olmadığı ve ürünün ihtiyaç duyduğu zaman yapılmalıdır. Sulama yapılması gerekiyorsa Temmuz – Eylül ayları arası en uygun sulama zamanıdır. Suyun çok fazla verilmesi ürün kalitesine zarar verebilmekte ve daha dayanıksız ürün elde edilmesine neden olmaktadır.
9. Budama: Ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılmalıdır. Budama için en uygun aylar Şubat – Nisan arasındadır. Budamanın kurumuş, kırılmış, hastalıklı dalların kesilerek, ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışıklarını iyi bir şekilde alması sağlanacak şekilde yapılması gerekmektedir. Budamadan sonra, budanmış dal parçalarının herhangi bir hastalığa neden olmaması için bahçeden uzaklaştırılması gerekmektedir. Yoğun bir budama yapılmamalıdır. Aksi halde ağaç çok fazla filiz üretir bu da verimi ve kaliteyi düşürür. Düzenli budama olmaması meyvelerin küçük kalmasına neden olur.
10. Hasat: Siyah incirlerde hasat Ağustos başı ile Ekim sonu arasında yapılmaktadır. İhraç edilecek incirler renkleri hafif yeşil iken hasat edilirken, iç pazarda tüketilecek incirlerin hasadı koyu mor renk aldıkları zaman yapılmaktadır. İncirler elle hasat edilmektedir. Bursa ilindeki üreticiler hasatta inciri özellikle sap kısmının üzerinde bulunan ve üreticilerin “dügme” adını verdikleri kısım ile birlikte kopartmaktadırlar. Söz konusu “dügme” incirin raf ömrünü artırmaktadır. Hasat, meyveleri zedelemekten yapılmalı ve aşağıdaki kurallara uyulmalıdır;
- Hasadın sabah erken saatlerde 11:00'den önce yapılması gerekmektedir.
 - Meyveler temiz toplama kaplarına konulmalıdır.
 - Hasatta çalışan kişiler eldiven takmalı ya da ellerini temizlemelidir.
 - Toprak ile temas edilen ürünler ayrılmalıdır.
11. Sınıflandırma: Meyveler sınıflandırılmalı ve derecelendirilmelidir. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alanın temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona karşı korunması gerekmektedir.
12. Depolama: Sınıflandırılmış incirlerin +2 0C'deki soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekmektedir. İhraç etmek amacıyla erken hasat edilmiş incirler soğuk hava deposunda 25 gün, olgun hasat edilmiş incirler ise 10 gün muhafaza edilebilmektedir.
13. Ambalajlama: Bursa siyah incirleri karton/plastik/ahşap ambalajlarda tüketiciye sunulmaktadır.

Denetleme:

Ürün Bursa Siyah İnciri olup, üretici grubu S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği'dir. Bursa Siyah İnciri tedarik zincirinde yer alan tüm aktörler denetim kapsamında yer almaktadır.

- Üreticiler
- Coğrafi işaret tescilli incirlerin satışını gerçekleştirenler
- Coğrafi işaret tescilli incirlerin ticaretini yapanlar

- Coğrafi işaret tescilli incirler ile ilgili faaliyetleri bulunan kooperatifler
- Coğrafi işaret tescilli incirleri sınıflandıran ve ambalajlayanlar

Aşağıdaki tabloda Bursa Siyah İncirinin ana üretim aşamaları ve bütün denetim noktaları gösterilmiştir.

Üretim Aşaması	Sorumlu/lar	Denetim Noktası
Meyve Bahçesi	Üreticiler	<ul style="list-style-type: none">• Bahçenin coğrafi işaret için belirlenen coğrafi alan içerisinde olması• Çeşit• Fidanların orijini• Bahçedeki ağaç sayısı
Tarımsal Uygulamalar	Üreticiler	<ul style="list-style-type: none">• İlekleme• Gübreleme• Bitki Koruma• Budama• Hasat
Sınıflandırma	Üreticiler/Depocular/Tüccarlar	<ul style="list-style-type: none">• Sınıflandırma yöntemi
Depolama	Depocular/Tüccarlar/Paketleyiciler	<ul style="list-style-type: none">• Depolama koşulları
Ambalajlama	Paketleyiciler	<ul style="list-style-type: none">• Ambalaj özellikleri
Etiketleme	Paketleyiciler/Tüccarlar/İhracatçılar	<ul style="list-style-type: none">• Etiket kullanımı
Ürün Özellikleri	Paketleyiciler	<ul style="list-style-type: none">• Duyusal özellikler• Fiziksel ve kimyasal özellikler
Genel Uyum	Tüm aktörler	<ul style="list-style-type: none">• Coğrafi işaret hak sahibi tarafından tanınan aktörler• Anlaşma

Denetleme Mercii

Denetlemede “iç denetim ” ve “dış denetim ” birlikte uygulanacaktır.

İç denetim, tescil sahibi olan S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ve tescil kapsamında belirlenen “Denetleme Komitesi” tarafından yapılacaktır. Denetleme Komitesi; Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bursa İli İncir Üreticileri Birliği, Bursa Osmangazi Ziraat Odası ve T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı İl Müdürlüğü temsilcilerinden oluşur.

İç denetimde, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından coğrafi işaret uygulaması için kayıt altına alınmış olan Bursa Siyah İnciri üreticilerinin tescilde belirtilen şartlara uyup uymadıkları denetlenecektir. Bu kapsamda;

- Bahçelerin denetimi: incir bahçelerinin coğrafi sınırlar içerisinde olması, kullanılan çeşit, fidanların orijini, dikim yoğunluğu ve bahçelerin kirletici kaynaklardan arı olup olmadığı
- Üretimin Denetimi: ilekleme, gübreleme, bitki koruma, budama, hasat ve sınıflandırma işlemlerinin tescilde belirtilen koşullara göre yapılıp yapılmadığı
- Üreticilerin tüm tarımsal uygulama kayıtları (gübre, ilaç uygulama miktar ve zamanları gibi), ürünün üretim, depolama ve satış kayıtları denetlenecektir.

Dış denetim ise, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği haricindeki bir dış denetim kuruluşunun (Sertifikasyon Kuruluşu), S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği'nin “iç denetlemeyi” eksiksiz yerine getirip getirmediğini denetlemesidir. Dış denetimi yapacak olan kuruluş, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından her yıl yapılacak olan bir ihale ile belirlenir. Dış denetim yapacak olan kuruluşun T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş Kontrol ve Sertifika Kuruluşlarından biri olması gerekmektedir. Dış denetim yapacak olan kuruluş, burada “Denetim Kuruluşu” olarak adlandırılacaktır. Denetim Kuruluşu akredite olmasa bile ISO 17065 normlarına uygun olarak çalışmalıdır.

Sertifikalendirme Coğrafi işareti tescil ettiren S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından yapılacaktır. Coğrafi işareti kullanmak isteyen ilgili taraflar, tescil kapsamına uyacaklarını belirten bir anlaşma imzalayacak ve kendileri ile ilgili bilgileri doldurarak S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından kaydedilecektir. Sertifika Bursa siyah inciri denetimine yeterli olup olunmadığının göstergesidir. Sertifika kararı, Denetim Kuruluşunun S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği sorumluluklarını yerine getirdiği belirlendikten sonra verilecektir.

İlk sertifikasyon kararına dayanarak, Denetim Kuruluşu iki bölümden oluşan bir sertifika hazırlayacaktır: birinci bölüm, hak sahibine ilişkin sertifikasyon kararına karşılık gelirken, diğer bölüm, ürünlerin listesine karşılık gelen sertifikasyon kapsamını tanımlayacaktır.

Denetim Kuruluşunun üreticilerin tescilde belirtilen şartlara uymadığını tespit etmesi durumunda, bu duruma uygunsuzluğun şiddetine göre “yaptırımlar” bölümünde verilen çizelgeye uygun bir şekilde yaptırım uygulanacaktır. Dış denetimde tespit edilen tüm uygunsuzluklar S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne bildirilecektir.

Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin Rolü ve Sorumlulukları

- Coğrafi işaret ile ilgili olarak faaliyet göstereceklere ait bilgileri kaydetmek ve coğrafi işareti kullanmak isteyenlerin listesini Denetim Kuruluşuna iletmek
- Söz konusu listeyi güncel tutmak
- Başta üreticiler olmak üzere ilgili tarafları tescilin kapsamı ve denetleme planı hakkında bilgilendirmek
- İç denetim yapmak suretiyle tescil şartlarına ve denetleme planına uyulmasını sağlamak
- İç denetçilerin nitelik ve yeterliliklerini sağlamak
- İç denetimlerden sonra uygulanan düzeltici eylemlerin takibini sağlamak

S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği iç denetim yapmak suretiyle kayıtlı tarafların tescil şartlarına uyumunu sağlamalıdır. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği aşağıda sıralananları sağlamakla sorumludur;

- Yeterli, yetkili ve eğitimli iç denetçiler
- İç denetim araçları (anket, test protokolü)
- İç denetleme planı (denetim sıklığı, örnekleme)
- Yönetimden sorumlu olacak bir idari görevli

Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin ve iç denetleme sisteminin denetlenmesi

Bu denetlemenin amacı, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği denetimlerinin yeterliliğini ve S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği sorumluluklarını yerine getirip getirmediğini doğrulamaktır. Denetim Kuruluşu aşağıda verilenleri doğrulamakla yükümlüdür;

- İnsan kaynaklarının uygunluğu
- İç denetçilerin yeterliliği
- İlgili tarafların kaydettiği ve yönetildiği iç sistemin çalışmasını
- İlgili tarafların tescil ve denetleme planının gerekliliklerini ne derece bildiklerini
- S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğinin iç denetimi ne kadar etkin uyguladığını; üreticilerin kimliği, iç denetim organizasyonu, iç denetimin takibi, denetim birimine bilgi verilmesi vb.

Denetim Kuruluşu, iç denetimin etkinliğini yıllık olarak denetler. Bu denetleme, sertifikanın verilmesinden önce bir ön koşuldur. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğinin denetimi tatmin edici değilse Denetim Kuruluşu sertifikayı vermeyecektir. Bu durumda, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ve ilgili tarafların coğrafi işareti kullanmasına izin verilmez.

Ürünün Üretimi ve Pazarlamasında Faaliyet Gösteren Tarafların Belirlenmesi ve Tanınması

“Bursa Siyah İnciri” ibaresini/coğrafi işaretini ürünlerinde kullanmak isteyen ve üretim, depolama veya paketleme aşamalarından birinde ya da hepsinde yer alanların bu isteklerini S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne bildirmelidir. Bildirimde bulunanların aşağıda belirtilen bilgileri içeren formu doldurarak kayıt olması gerekmektedir.

Üreticiler;

- Sahibi oldukları ya da kiraladıkları incir parsellerinin listesi ve coğrafi işaret kapsamında kullanılacak parsellerin belirtilmesi
- Parsellerin haritası
- Depolama ve paketlenme tesislerinin tanımlanması (numara, konum).

Depocular;

- Depolama ve paketlenme tesislerinin tanımlanması (numara, konum).

Tüccarlar;

- Depolama ve paketlenme tesislerinin tanımlanması (numara, konum) ve satış noktaları

Bütün ilgili taraflar;

- Adlarını ve adreslerini
- S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ile mevcut uygulama ilkelerine saygı göstermeyi, parsellerinin veya tesislerinin ve/veya belgelerinin denetlenmesine izin verdiklerini ve uyumsuzluk halinde karar verilen yaptırımları kabul ettiklerini taahhüt eden bir anlaşma imzalarlar.
- Anlaşma aynı zamanda coğrafi işareti kullanmak isteyen tarafların bu uygulamalardan kaynaklanacak tüm masrafları S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne ödemeyi de taahhüt etmektedir.
- Anlaşma iki nüsha halinde düzenlenmelidir (biri ilgili tarafta diğeri de S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından saklanmalıdır).

Üretici ve Ürünün Denetlenmesi

İç ve Dış Denetimin Sıklığı ve Şekli

Denetim Kuruluşu, haberli denetimlerini hem üretici seviyesinde hem de hasat sonrası işlemler seviyesinde gerçekleştirir. Üretici seviyesinde gerçekleştirilen denetimler 2 aşamada düzenlenecektir:

Aşama 1: ürünün yetiştirilmesi dönemi

Aşama 2: hasat dönemi

Kayıtlı üreticilerin % 33'ü Denetim Kuruluşu tarafından yıllık olarak denetlenmelidir.

Başvurudan sonraki ilk ve ikinci yıl için üreticiler rasgele seçilebilir.

Hasat sonrası işlemlerde faaliyet gösterenlerin denetimi üretim sezonunda gerçekleştirilecektir. Hasat sonrası işlemlerde faaliyet gösterenlerin % 100'ü yıllık olarak denetlenmelidir.

Bir dönemde herhangi bir uygunsuzluğu görülen bir üreticinin bir sonraki yıl mutlaka yeniden denetlenmesi gerekmektedir.

Denetlenen kişi/kuruluş	S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından yürütülen iç denetim	Denetim Kuruluşu tarafından yürütülen dış denetim
S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği	-	1 denetim/yıl
Üreticiler	1 denetim/yıl	Üreticilerin %33'ü
Hasat sonrası faaliyet gösteren kuruluşlar (aracılar, kooperatifler, ürünün sınıflandırmasını ve ambalajlamasını yapan kuruluşlar)	1 denetim/yıl	1 denetim/yıl/kuruluş

Aşağıdaki durumlarda Denetim Kuruluşu tarafından habersiz ve tamamlayıcı denetimler gerçekleştirilebilir;

- Tamamlayıcı Denetim; denetleme planında tanımlanmayan ya da beklenmeyen bir durum meydana geldiğinde
- Habersiz Denetim; coğrafi işaretli ürünün itibarını zedeleyebilecek herhangi bir şüphe/dolandırıcılık ya da ihlal riski söz konusu olduğunda

Denetim Yöntemi

Denetim üç temel araç yardımıyla gerçekleştirilecektir;

- Faaliyette bulunan taraflar ile yapılan görüşmeler
- Mevcut dokümanların incelenmesi
- Alan ve tesislerin ziyareti

Denetim Kuruluşu denetlemesi süresince elde ettiği verilerin kayıtlarını tutmalı ve bu kayıtların saha ziyaretleri, görüşmeler ve dokümanlar ile tutarlı olmasını sağlamalıdır. Her denetimden sonra Denetim Kuruluşu, denetlenen edilen tarafa bir denetim raporu vermelidir. Söz konusu rapor her iki tarafça imzalanmalıdır. Herhangi bir uygunsuzluk halinde bu durum raporda açıkça belirtilmeli ve bu da her iki tarafça imzalanmalıdır. Denetim Kuruluşunun saha ziyaretlerinde bir numune alınmalı (her denetlenen üretici için yılda bir numune) ve bu numune tadım komitesine iletilmelidir. Tadım komitesi, her yıl Denetim Kuruluşunun kendilerine teslim etmiş olduğu numunelerin uygunluğunu teyit edecek uzman kişilerden oluşmalıdır.

Yaptırım Planı

Denetimin amacı beklenen durum ile mevcut durumu karşılaştırmaktır. Beklenen durum Tescil kapsamında belirtilmiştir. Mevcut durum ise Denetim Kuruluşu tarafından denetleme sürecinde belirlenmektedir. Beklenen durum ile mevcut durum arasında bir farklılıkla karşılaşıldığında bu durum uygunsuzluk olarak değerlendirmektedir. Coğrafi işaret uygulamasında uygunsuzluk olmamalı ve eğer var ise ortadan kaldırılmalıdır. Bu nedenle, uygunsuzluk gözlemlendiğinde, bunun ciddiyetine göre bir yaptırım uygulanmalıdır. Ayrıca uygunsuzluğu gidermek için düzeltici eylemler de uygulanmalıdır.

Uygunsuzluğun belirlenmesi ve sınıflandırılması

Herhangi bir uygunsuzluk belirlendiği zaman bu durum denetleme raporunda (hem iç hem de dış denetleme) belirtilmeli ve mutlaka hem faaliyeti gösteren taraf hem de S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ile paylaşılmalıdır. Her bir uygunsuzluk için aşağıdaki bilgiler sağlanmalıdır.

- Uygunsuzluğun tam tanımı ve eğer bu uygunsuzluk ürün ile ilgili ise ürünün parti numarası
- Uygunsuzluğun önem derecesi

İç Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

İç denetim esnasında herhangi bir uygunsuzluk belirlendiği zaman hem söz konusu uygunsuzluk hem de bunun kaldırılmasını için uygulanacak düzeltici faaliyetler ilgili tarafa bildirilmelidir. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği gözlemlenen uygunsuzluklar ve ilgili tarafın uygulaması beklenen düzeltici faaliyetleri kaydetmelidir. Söz konusu kayıtların Denetim Kuruluşu tarafından doğrulanması gerekmektedir.

Dış Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

Dış denetimde gözlemlenen her hangi bir uygunsuzluk durumunda, söz konusu uygunsuzluk denetim raporuna kaydedilir ve hem ilgili taraf hem de S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği bilgilendirilir. Denetim Kuruluşu düzeltici faaliyetin yapılmasını talep eder. Düzeltici faaliyetin ne kadar etkili olduğu bir sonraki denetimde doğrulanmalıdır.

S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ve ilgili taraflar her hangi bir uygunsuzluk durumunda uygulanacak olan düzeltici faaliyetler planını belli bir süre içerisinde Denetim Kuruluşuna bildirmelidir. Denetim Kuruluşu yapacağı incelemelerden sonra S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne ve ilgili tarafa sertifikasyon kararını bildirecektir. İnceleme raporunun birer kopyası hem S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne hem de ilgili tarafa verilecektir. Söz konusu süreler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Yaptırım		Açıklama	Uygunsuzluğa Cevap Verme Süresi	Düzeltilici Faaliyet/leri Uygulama Süresi
Minör Uygunsuzluk	Dikkat Çekme (DÇ)		-	-
	Uyarı (U)	3 Uyarıdan sonra herhangi bir düzelme görülmezse “Geçici Durdurma” yaptırımı uygulanır	30 gün	3 yıl
	Ürün Partisini geri çekme (ÜG) – Parsel geri çekme (PG)		15 gün	Acil Tedbir
Major Uygunsuzluk	Geçici Durdurma (GD)	İlgili taraf/ların coğrafi işaret logosunu ve bununla ilgili herhangi bir görseli ya da ifadeyi kullanma hakkı geçici durdurma süresi kaldırılana kadar yoktur. İki adet geçici durdurma kararından sonra “Kesin Durdurma (KD)” uygulanır.	15 gün	Acil Tedbir
	Kesin Durdurma (KD)	İlgili taraf/ların coğrafi işaret logosunu ve bununla ilgili herhangi bir görseli ya da ifadeyi kullanma hakkı verilmez. İlgili ürün partisi coğrafi işaret kapsamı dışında tutulur.	Acil Tedbir	Acil Tedbir

Denetim Kuruluşu sertifikasyon kararını S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğine bildirmelidir. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği en az yılda bir kez denetim raporlarını ve belgelendirme kararını Türk Patent ve Marka Kurumuna teslim etmekle yükümlüdür.

5. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

1. Kapıdağ Mor Soğanı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 362
Tescil Tarihi	: 02.07.2018
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
Tescil Ettiren	: Erdek Ticaret Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Müze Sok. No:11 10500 Erdek / BALIKESİR
Coğrafi Sınırı	: 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 bağlantısı 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 yayılış 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 yarımada'nın 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 (çapalama, 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.

8. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri

Aşağıdaki coğrafi işaret değişiklik talepleri 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Urla Sakız Enginarı

03.08.2017 başvuru tarihli ve 245 tescil sayılı “Urla Sakız Enginarı” ibareli coğrafi işareti tescil ettiren İzmir Ticaret Borsası, tescil metninde *Kullanım Biçimi* başlığında yer alan *logoyu* aşağıdaki şekilde değiştirmeye yönelik Kurumumuza talepte bulunmuş olup, uygun bulunan değişiklik, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası ve 6769 sayılı Kanunun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 42 nci maddesi kapsamında ilan edilmiştir.

