

**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: 34  
Yayın Tarihi: 01.08.2018**

**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

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru.....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 34. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
<b>3.Bölüm</b>	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret Başvurularının Yayımları .....	10
<b>4.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları .....	14
<b>5.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	25
<b>6.Bölüm</b>	555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular .....	54
<b>7.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular .....	55
<b>8.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	57

# 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 34. SAYIDA  
YAYIMLANAN BAŞVURULARIN SIRALI LİSTESİ**

---

---

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

---

**Coğrafi İşaretler**

<b>Yayın Numarası</b>	<b>Başvuru Numarası</b>	<b>Başvuru Adı</b>	<b>Sayfa</b>
1.	C2016/004	Amasya Misket Elması	10

---

## 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.	C2017/196	Rize Simidi	14
2.	C2017/201	Kastamonu Siyez Bulguru	18
3.	C2018/008	Kandıra Bezi	22

### 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.	337	Karacadağ Pirinci	25
2.	367	Mut Zeytinyağı	32
3.	368	Çameli Fasulyesi	39
4.	369	Korkuteli Karyağdı Armudu	41
5.	370	Melli İnciri	46
6.	371	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	50

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

## 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	337	Karacadağ Pirinci	54

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	370	Melli İnciri	55
2.	371	Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	56

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.



---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Taleplerinin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	141	İspir Kuru Fasülyesi	57

### 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 Yayımlanması

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. Amasya Misket Elması

<b>Başvuru No</b>	: C2016/004
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 08.01.2016
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Amasya Misket Elması
<b>Ürünün Adı</b>	: Elma
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Amasya Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Kirazlıdere Mahallesi Tarım Sokak No:25 Merkez / AMASYA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Amasya Merkez, Suluova, Merzifon, Gümüşhacıköy, Hamamözü, Taşova ve Göynücek ilçeleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Amasya Misket Elması coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hitit Üniversitesi Karadeniz Arkeolojisini Araştırma Merkezi tarafından yapılan kurtarma kazı çalışmalarında Amasya ili Merkez ilçesine bağlı Yavru köyünde; Roma Dönemi olarak tarihlendirilmiş arkeolojik elma ağacı figürlü mozaik taban döşemesine ulaşılmıştır. 2000 yıl öncesine ait olduğu tahmin edilen bu mozaik taban döşemesi üzerine elma ağacı figürünün işlenmiş olması ile Amasya ilinde elma yetiştiriciliğinin 2000 yıl öncesine dayanan bir geçişinin olduğu tespit edilmiştir.

Amasya ilinin denizden yüksekliği 411,69 m ile 1150 m arasındadır. Çoğunlukla yamaç araziler olmak üzere düz eğimli, geçirgenliği iyi, toprak profili derin verimli ve besin maddelerince zengin olan topraklara sahiptir. Amasya, Karadeniz ve İç Anadolu iklimleri arasında bir geçiş özelliği taşır. Bu nedenle Amasya ili ekolojisi, değişken ve çeşitliliği olan bir yapıya sahiptir. Ekolojideki bu değişiklik ve çeşitlilik, tarım için çok sayıda alternatif ortaya çıkarmaktadır. Bu özelliklerden dolayı; gerek kültür bitkilerinde, gerekse florada çok değişik tür ve çeşitlerin yetişmesi mümkün olmaktadır. Yazları sıcak, kışları mutedil, yüksek yerlerde soğuk geçer. Sıcaklık alçak yerlerde -3,7° ile +36,1° arasındadır. Geçiş iklimi olması ve Amasya ilinden geçen Yeşilırmak Nehrinin oluşturduğu Yeşilırmak Vadisinin etkisinden kaynaklanan mikroklima özelliğinde iklim hüküm sürmektedir. Bu vadi Amasya ilinde boğaz esintisi meydana getirmekte, bu durum da Amasya Misket Elmasının kendine has koku ve aroma gibi özelliklerinin oluşmasında önemli rol oynamaktadır.

Amasya Misket Elması; *Rosaceae* familyasının, *Malus* cinsinin, *Malus domestica* türü içerisinde yer almaktadır. Amasya Misket Elmasının çiçeği yapraklarla birlikte açar. Beyaz olan çiçekler genellikle ilk açtığında açık pembedir. 2,5-3,5 cm çapında 5 taç yapraklıdır. Çekirdekleri parlak kahverengi ve dolgundur. Çekirdek evi sayısı beş adet olup yıldız şeklindedir.

Çıtır, ince kabuklu, beyaz etli, sulu ve hoş kokulu Amasya Misket Elması, Amasya ili dışındaki diğer iklim koşullarında yetiştirildiğinde bu özelliklerin aynısını göstermemektedir. Amasya Misket Elması görsel olarak bakıldığında rengindeki parlaklıktan dolayı (iklim özelliklerinden kaynaklanan) ve kendine has olan güzel kokusu ile ayırt edilebilir.

Amasya Misket Elmasının meyveleri orta büyüklükte, karın tarafı genişçe, kabuğu ince, sert, mumlu, güneş gören kısımlar koyu-parlak, diğer kısımlar açık kırmızı ve yer yer parlak yeşil zemin rengi gözükmemektedir. Meyve eti hafif yeşilimtrak-beyaz, tatlı, sulu, gevrek dokuludur. Eylül ayının ikinci yarısında veya Ekim ayı başında toplanan meyveler iyi muhafaza koşullarında Mayıs ayına kadar dayanabilmektedir. Lezzet açısından genetik yapı yani çeşit özelliği yanında yetiştirme koşulları da çok önemlidir. Yani toprak yapısı, sulama durumu, gübreleme, gece gündüz sıcaklık farkı, güneşlenme durumu vs. bunlar meyve ya da sebzenin kuru madde içeriğini yani şeker ve benzeri maddelerin yoğunluğunu artırarak lezzetin iyileşmesinde önemli katkıda bulunurlar. Bu açıdan, Amasya

ilinin iklim özelliklerinin de etkisiyle, kendine has kuvvetli mis kokusu ve aroması vardır. Kabuğunun ince olması, tatlı ve sulu olması nedeniyle iyi bir yeme kalitesine sahiptir.

Elmanın kurutulması yeni ürünlerin elde edilmesi, elma üretiminden / işlenmesinden sağlanacak geliri artırarak elmanın yıl boyunca tüketilmesine imkân sağlamaktadır. Amasya Misket Elmasının ortalama ilk (dilimleme aşamasında) nem içeriği 85,7 (yp) olarak görülmüş olup; taze ve kurutulmuş elmaların şeker içeriklerinin bir göstergesi olarak suda çözünebilir kuru madde (SÇKM) oranları arasında yaklaşık 6-8 kat farklılık olduğu belirtilmiştir. Ayrıca, kurutulmuş elmaların suda çözünür madde içeriği, taze örneklerle göre çok yükselirken; %2 lik sitrik asit çözeltisine bandırma işlemi ise asit değerini artırarak kurutulmuş elma dilimlerinin daha ekşi (mayhoş) tat vermelerini sağlamıştır.

Amasya Misket Elması, soğuk hava deposunda saklandığı takdirde fazla neme ihtiyaç duymaz. Amasya Misket Elmaları soğuk hava depolarında farklı elmalarla aynı odalara konulmayıp, Amasya Misket Elması odaları hazırlanır. Ayrıca çiftçiler, Amasya Misket Elmalarını kendi koşullarında evlerinin alt katlarında kara depo diye adlandırılan yerlerde saklarlar. Amasya Misket Elması yapısında bulunan maddeler sayesinde dışını yani kabuk kısmını yağlandırarak mumsu bir tabaka oluşturarak kendi depo ömrünün uzamasını sağlar. Bu da raf ömrü yönünden üreticilere ve satıcılara avantaj sağlamaktadır.

Amasya Misket Elması, ılıman iklim meyvesidir. Kış dinlenmesi sırasında odunsu kısımlar  $-40^{\circ}\text{C}$ 'ye kadar, açmış çiçekler  $-2,2^{\circ}\text{C}$ ,  $-2,3^{\circ}\text{C}$  ve küçük meyveler  $-1,1^{\circ}\text{C}$ ,  $-2,2^{\circ}\text{C}$ ' ye kadar dayanır. Amasya Misket Elması yüksek sıcaklıklardan hoşlanmaz. Sıcaklıklar  $+40^{\circ}\text{C}$  üzerine çıktığı zaman büyüme durur ve daha yüksek sıcaklıklarda zararlar görülmeye başlar.

Amasya ili, Karadeniz ve İç Anadolu iklimi arasında geçiş özelliği taşır. Yazları sıcak, kışları mutedil, yüksek yerlerde soğuk geçer. Sıcaklık alçak yerlerde  $-3,7^{\circ}\text{C}$  ile  $+36,1^{\circ}\text{C}$  arasında değişmektedir. Dolayısıyla Amasya Misket Elması yetiştiriciliği açısından Amasya ili sıcaklık değerleri uygun koşulları taşımaktadır.

Amasya'da tam çiçeklenmenin oluşması nedeniyle son beş yılın ağaç başı ortalama verimi 92,4 kg iken, Türkiye'de Amasya Misket Elması benzeri (Kaşel37, Kaşel41 v.b) elma çeşitlerinin ağaç başı ortalama verimi 49,6 kg'dır.

Amasya Misket Elması kış dinlenmesine (soğuklama) yüksek derecede ihtiyaç duyar. Soğuklamasını gidermemiş ağaçlarda yaprak gözleri sürmez ve ağaç çıplak kalır. Ülkemizde yetiştiriciliği yapılan çeşitlerin soğuklama isteği 400-2600 saat aralığında değişmekte olup, Amasya Misket Elmasının soğuklama isteği 2536 saattir. Amasya ilinin son 45 yılın (1970-2014) soğuklama süresi ortalaması 2526 saattir. Dolayısıyla soğuklama isteği bakımından Amasya ili iklimi oldukça uygun şartlara sahiptir.

Amasya Misket Elması düzenli verim ve kalite açısından sulama olanakları zayıf yöreler için üretim sezonu içerisinde düzenli olarak dağılmış yıllık toplam 400-600 mm yağışa ihtiyaç duymaktadır. Amasya ili yağış değişikliği göstermekle birlikte, 1961-2016 yılları arasında ortalama yağış miktarı 460,1 mm'dir.

Amasya ili iklim özelliklerine bağlı olarak, Amasya Misket Elmasında 15 Eylül-30 Ekim tarihleri meyvede renk ve sertliğin belirginleştiği dönemdir. Bu faktörler üzerine, çığ düşen gün sayısı etkilidir. O tarihlerde Amasya ilinde çığ düşen gün sayısı ortalama 7,26 gündür. Amasya Misket Elmasına çığ düşüp ardından da güneş ışığı alması sonucu parlak kırmızı rengini almakta ve bu da hem istenilen bir özelliktir, hem de Amasya Misket Elmasının ayırt edici özelliklerinden biridir.

Aylar	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Toplam
Çığ Gün Sayısı	1,05	1,15	2,46	3,57	3,44	2,46	2,22	3,05	6,41	8,12	4,61	1,80	40,34

Eğridir Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'ne Amasya ili Merkez, Taşova, Suluova ve Hamamözü ilçelerinde bulunan elma bahçelerinden toplanan Amasya Misket Elmaları analiz yapılmak üzere gönderilmiştir.

#### Amasya Misket Elmasının Özellikleri

Özellik		Aralık	
Meyvenin Rengi	Meyvenin Yeşil Rengi	<u>L</u>	60 - 80
		<u>a</u>	(-15) - (-17)
		<u>b</u>	40 - 42
		<u>C</u>	43 - 45
		<u>h°</u>	108 - 114
	Meyvenin Kırmızı Rengi	<u>L</u>	46 - 52
		<u>a</u>	28 - 34
		<u>b</u>	24 - 26
		<u>C</u>	38 - 44
		<u>h°</u>	26 - 42
Meyve Ağırlığı (g)		100 - 165	
Meyve Eti Sertliği (N)		65 - 75	
Meyve Eni (mm)		60 - 74	
Meyve Boyu (mm)		54 - 66	
Kırmızılık Oranı (%)		30 - 50	
Meyve Hacmi (ml)		110 - 190	
Çekirdek Evi (mm)		20 - 25	
Çekirdek Sayısı		4 - 6	
SÇKM (Brix) (%)		10-14	
Özgül Ağırlığı (g/ml)		0,85-090	
TEA (g/100ml malik asit)		0,200-0,240	
pH		3-5	

#### Üretim Metodu:

Amasya Misket Elması, Amasya ilinde 411-1150 metre rakımlar arasında değişen aralıklarda yetiştiriciliği yapılan ince kabuklu, hoş kokulu, gevrek bir elma çeşididir. Amasya ilinin simgesi olan bu elma genellikle çöğür anaçlar ya da MM111, MM106 elma anaçları üzerine aşılanan, Amasya ilinde Amasya Misket Elması olarak tanınan elma ağaçlarından alınan kalemlerle yapılan aşından elde edilmekte olup, aşı için alınan kalemler sertifikalı ağaçlardan alındığından sertifikalıdır. Klasik ağaçlar için dikim mesafesi daha fazla olurken, yarı bodurlarda daha azdır. Dikim mesafeleri genelde 8X8 veya 10X10 olacak şekilde bahçe tesis edilmektedir. Fakat klon anaçların hızla yaygınlaşmasıyla yarı bodur anaçlarla kurulmuş bahçeler de mevcuttur. Klon anaçlı bahçeler 5X4 sıra arası ve sıra üzeri mesafeye göre kurulmaktadır.

Genellikle çöğür anaç üzerine aşıli fidanlarla kurulan elma bahçeleri yaklaşık olarak 7-8 yaşlarında meyve vermeye başlar ve ekonomik ömürleri 35-50 yıl arasındadır. Periyodisite gösteren Amasya Misket Elması dikim mesafesinden de anlaşılacağı üzere uzun ve yayvan bir ağaç habitusuna sahiptir. Diğer elma çeşitlerine göre hastalık ve zararlılara daha dayanıklıdır ve ekim aylarında hasat edilen geçi bir çeşittir.

Meyve rengi bahçelerin yer ve yönüne bağlı olarak, çiğ düşmesi ve ışıklanma süresine göre değişiklik göstermektedir. Fakat genellikle ağacın dış yüzeyinde bulunan elmalar kızarılarak al bir renk alırken ağacın iç tarafındakiler yeşil kalır. Verim vermediği yıl ağaçlar genç ise verim budaması, eğer ağaçlar yaşlı ise gençleştirme

budaması yapılırken, verim yılında ürünleri oluşturan gözlere zarar verebildiği için derin budamadan kaçılmaktadır. Ekonomik ömrünü tamamlamış ağaçların ana dallarına derin budama yapılmakta ve 2 yıl içinde ağaç gençleşerek aynı habitusa ulaşmaktadır.

Meyve sapı kısa olan Amasya Misket Elması yıldız şeklinde beşli çekirdek evinden oluşan ve her çekirdek evinde ikişerli tohumu olan generatif bir yapıya sahiptir. Tozlayıcı olarak Golden Delicius kullanılır. Fakat eski bahçelerde tozlayıcı bulunmamaktadır. Meyve gözünden beşli veya altılı meyve çıkarır ve kendi kendine (hiçbir müdahale olmaksızın) bunların yarısını döker. Bu sebeple meyve seyretime işlemi yapılmamaktadır.

#### **Denetleme:**

Denetim mercii, Amasya Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü koordinasyonunda Karadeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden 2 uzman ve Amasya Ziraat Odası Başkanlığından 1 uzman olmak üzere 3 kişiden oluşur.

Denetim mercii; Amasya Misket Elmasının, üretim, depolama, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerini denetler. Denetlemeler, çiçeklenme (20-30 Nisan), gelişim (20-30 Temmuz) ve hasat (10-30 Ekim) dönemlerinde olmak üzere yılda en az 1 defa yapılacaktır. Yapılan denetlemeler Amasya Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından raporlanarak Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl 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.

## 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. Rize Simidi

<b>Başvuru No</b>	: C2017/196
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Rize Simidi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: T.C. Rize Belediyesi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Piriçelebi Mah. Menderes Bulvarı No: 182 Merkez 53020 RİZE
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Rize ili.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret, marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ayrıca, 'Rize Simidi' coğrafi işaretinin aşağıda verilen logo ile birlikte kullanılması gerekmektedir.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Rize Simidi un, maya, tuz ve kokulu siyah üzümün pekmezi kullanılarak yapılan ve haşlandıktan sonra fırınlanan bir simit çeşidi olup, tarihinin 1930'lu yılların öncesine dayandığı bilinmektedir. 5 Ağustos 1939 tarihli Rize Yerel Gazetesinde Rize Simidiyle ilgili Belediye tarafından alınan meclis kararında Rize Simidinin ağırlığı, fiyatı vb. hususlara ilişkin düzenlemeler yer almıştır. Rize'de yaşayan 63-91 yaş aralığındakilerle yapılan mülakatlardan ürünü çocuk yaşlarından beri bilip tükettikleri ve ürünün daha eskiye giden bir tarihinin olduğu anlaşılmıştır.

Rize Simidinin ülkemizde diğer illerde üretilen simitlerle karşılaştırıldığında ayırt edici özellikleri; susamsız yapılışı, pişirilmeden önce yörede yetişen kokulu üzümün kullanılması, pekmezin ürünün her tarafının eşit şekilde pişmesini sağlaması, ürünün fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ve çam ya da kestane ağacından yapılan 'pasa' denilen tahtalarda dinlendirilmesidir. Rize ili çok yağış alan nemli bir iklime sahip olup, havadaki nem oranı hamur işi ürünlerde mayalanma miktarı ve pişme süresinde olumsuz etkilemekte, üründe değişkenliğe sebep olmaktadır. Rizeli simit ustaları, bu iklim şartlarında pişirdikleri ürünün kalitesini koruyabilmeleri ile ünlenmiştir. Ayrıca Rize'de her simit fırınının simitleri farklı renkte ipe 25'erli veya 50'erli olarak dizerek piyasada satma geleneği, geçmişten beri simit ipinin renginin tüketici tarafından fırının markası olarak algılanmasını sağlamıştır. Rize Simidinin kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri **Tablo-1** ve **Tablo-2**'de verilmiştir.

**Tablo-1:** Rize Simidinin Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Rutubet	%26 (m/m)
Tuz (kuru maddede)	%2
Kül (tuz hariç, kuru maddede)	%0,70 (m/m)

% 10'luk HCl'de çözünmeyen kül (kuru maddede)	%0,10 (m/m)
Asit miktarı (100 g simidin asitliğini nötrleştirmek için sarf edilen 0,1 N NaOH miktarı)	6 ml

**Tablo-2:** Rize Simidinin Mikrobiyolojik Özellikleri

Özellikler	Sınırlar (en çok)
Toplam mezofilik aerobik bakteri	10 <sup>6</sup> adet/g
Rop sporu sayısı	10 <sup>2</sup> adet/g
Küf	10 <sup>2</sup> adet/g
Escherichia coli	Bulunmamalı
Salmonella	Bulunmamalı
Staphylococcus aureus	Bulunmamalı

### Üretim Metodu:

Rize Simidinde kullanılan malzemeler ve özellikleri aşağıda verilmiştir:

- 50 kg un
- 20 gram yaş maya
- 1 kg tuz
- Pekmez

Rize Simidinin imalatında kullanılan un; Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliğine uygun özel amaçlı buğday unudur. Pekmez ise Rize'de yetiştirilen kabuğu sert, içi yumuşak olan ve halk arasında kokulu üzüm (Isabella) diye bilinen *Vitis Labrusca* L. üzümlerinin şirasının sıkıştırılarak veya ezilerek şekerle kaynatılmasından elde edilen pekmez olmalıdır. Üründe kullanılan pekmezin özellikleri **Tablo-3'**te verilmiştir.

**Tablo-3:** Üzüm Pekmezinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Özellikler	Değer
Toplam kül (en çok)	%2,5
SÇKM (Brix <sup>0</sup> ) (en az)	%68
HMF (en çok)	75 mg/kg
pH	Ekşi üzüm pekmezi kategorisindedir. 3,5- 5,0 (hariç)
Maltoz (en çok)	%1,0
Sakaroz (en çok)	%1,0
Rafinoz (en çok)	% 0,2
Fruktoz / Glikoz oranı	0,9 – 1,1
Delta C13 (Binde, ‰)	-23,5'ten daha negatif olmalı
Organik asitler (Tartarik asit/malik asit oranı)	≥ 1

Rize Simidinin hamurunu oluşturmak için un, TS 266 nolu standarda göre içme suyu, yemeklik tuz ve yaş maya yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilen hamur elde yuvarlanarak 65 gram kesilerek simit haline getirilir. Çam ya da kestane ağacından yapılmış ve adına 'pasa' denilen tahtaların üzerinde 10 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen simitler 1-2 dakika kaynar suda haşlanır. Böylece sıkı bir dokuya sahip olan simitlerin bekledikçe bozulmaya karşı daha dayanıklı olması sağlanır. Pekmez yarı yarıya su ile karıştırılır ve soğuk şekilde bekletilir. Haşlanmış simitler 5 dakika dinlendirildikten sonra soğuk pekmezli suya batırılır. Üzerindeki pekmez kuruduktan sonra simit fırına verilir. 2,20 x 2,20 boyutlarında Karataş'tan imal edilmiş olan fırınlarda 270 – 300° C sıcaklıkta 7-10 dakika arasında

pişirilir. Pişmiş simitlerin en az 50 gram olması gerekmektedir. Bu ağırlık altındaki simitler Rize Simidi olarak satılamaz. Rize Simidinin üretim aşamaları **Şekil-1**'de verilmiştir.

Ürün 25'erli veya 50'şerli bağlar halinde piyasaya sürülür, her fırın farklı renkte ip kullanır.



**Şekil-1: Rize Simidinin Üretim Aşamaları**

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

Rize Simidinin, Rize sınırları içerisinde, ustalık içeren geleneksel yöntemle pişirilmesi, yapımında yörede yetişen kokulu üzümünden elde edilen pekmezin kullanılması ve fırınlanmadan önce kısa süreli haşlanması ürünün yöreden kaynaklanan özellikleridir.

#### **Denetleme:**

Rize Simidinin, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Rize Belediyesi koordinatörlüğünde; Rize Tarım Orman Bakanlığı İl Müdürlüğünden, Rize Ticaret ve Sanayi Odasından, Rize Ticaret Borsasından, Rize Esnaf ve Sanatkar Odaları Birliğinden ve Fırıncılar Odasından birer üye olacak şekilde toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Rize Simidinin üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması, 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 takibati başlatır. Denetim mercii öncelikle Rize Simidinin üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki belediyelere, odalara, fırıncılara ve esnafa coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.



Komisyon, yılda 3 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Rize Belediyesi 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. Kastamonu Siyez Bulguru

<b>Başvuru No</b>	: C2017/201
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 17.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kastamonu Siyez Bulguru
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bulgur / Diğer ürünler (Tahıl)
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Hepkebirler Mahallesi, Nasrullah Meydanı, No:9, 37100 Merkez / KASTAMONU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kastamonu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kastamonu Siyez Bulguru ibaresi, coğrafi işaret amblemi ile birlikte ürün üzerinde kolayca görünür bir şekilde yer alacaktır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu'da *Triticum monococcum* (einkorn) buğdayına Siyez buğdayı ve bu buğdaydan üretilen bulgura ise Siyez bulguru denilmektedir. Kastamonu Siyez Bulguru, başakçıkları tek taneli olan ve kavuzlu bir yapıya sahip olan siyez buğdayının kaynatıldıktan sonra kurutulması ve taş değirmenlerde yarılması sureti ile elde edilen bir üründür.

Kastamonu Siyez Bulguruna kendine özgü niteliklerini kazandıran ayırt edici özellikleri aşağıda üç başlık altında verilmiştir;

#### 1. Ayırt edici hammadde nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunun en önemli ayırt edici niteliği Kastamonu Siyez buğdayından üretilmiş olmasıdır. Siyez buğdayı (*Triticum monococcum*) en yaygın eski ata buğday türlerinden birisidir. Bunlar, hasat esnasında kabuklarını korudukları için kabuklu buğdaylar olarak bilinirler ve soyulmazlar. Siyez buğdayı ekmeklik buğday çeşitlerinin kültüre alınmaya başlandığı M.Ö. 4. yüzyıldan itibaren ekim alanlarından hızla kaybolurken, Kastamonu'da tarımsal hâkimiyetine ara vermemiştir.

#### Kastamonu ve Siyez Buğdayı

Siyez buğdayı Kastamonu'da İhsangazi başta olmak üzere Devrekâni, Seydiler ve Kastamonu'nun diğer ilçelerinde yetiştirilmektedir. Üretilen Siyez buğdayının bir kısmı hayvan yemi olarak kullanılmakta, diğer kısmı işlenerek Siyez bulguru elde edilmektedir.

Kastamonu'da yetiştirilen Siyez buğdayı, bulgurundan insanların, buğday ve saplarından hayvanların yararlanabildiği, sıkı kavuz yapısı itibarı ile hastalık ve zararlılara karşı dayanıklı, kurak ya da besin maddelerince fakir şartlarda rekabet gücü yüksek bir türdür. Ayrıca olumsuz şartlarda arpa ve durum buğdayına göre daha yüksek ürün verim ve daha yüksek protein oranına sahiptir.

Yılın ilk hasadı yapıldıktan sonra Kastamonu Siyez Bulgurunu tanıtmak amacıyla İhsangazi Sepetçioğlu ve Siyez Bulguru Festivali düzenlenmektedir.

#### 2. Ayırt edici üretim yöntemi nitelikleri

Günümüzde Antep ve Karaman (Mut) tipi olmak üzere iki tip bulgur üretimi modeli vardır. Bu üretim modellerinde bulgur prosesine temizlenmiş ve dış kavuzu soyulmuş buğday ile başlanır. Ancak Siyez buğdayı, dış kavuzu endospermine bitişik bir buğday olduğundan dolayı temizlenmiş buğday kavuzu ile birlikte kaynatma işlemine alınır. Kastamonu Siyez Bulguru üretimine kavuzlu buğdayın kaynatılması ileriki aşamada kavuzun buğday tanesinden kolay ayrılmasını sağladığından dolayı mekanik bir kazımaya gerek kalmamaktadır.

Son yıllarda müşteri talepleri doğrultusunda durum bulgurunda sarartma işlemi yapılmaktadır. Mekaniksel sarartma prosesinde (buğdayın parlatması) kırma aşaması öncesinde buğdayın kepek tabakası normalden daha fazla kazınarak özellikle renk pigmentlerinin bulunduğu dış tabaka uzaklaştırılmaktadır. Buğdayın daha alt tabakalarına inilmesi rengi daha sarı bulgur elde edilmesini sağlamaktadır. Bu durumda normalde %80-85 olan buğdayın bulgur

verimi, %70-72'ye düşmektedir. Bunun yanı sıra buğdayın dış tabakasının normalden daha fazla uzaklaştırılmasıyla insan sağlığı için faydalı mineral maddeler ve selüloz miktarı da düşmektedir. Oysa Kastamonu Siyez Bulgurunda parlatma ve kepek alma aşaması yoktur. Başlangıçta kaynatma ile endosperminden gevşetilen dış kavuz çıkartıldıktan sonra buğday doğal haliyle bulgur olarak kırılır. Bu da diğer bulgurlardan farklı olarak mineral madde ve selüloz içeriğinin daha zengin olmasını sağlar.

Kastamonu Siyez Bulguruna ayırt edici niteliğini katan diğer önemli özelliği de şeklidir. Taş değirmenlerde öğütülen Kastamonu Siyez Bulguru aynı değirmene 3 defa gönderilir ve her değirmen çıkışında eleklerden geçirilerek küçük parçalar ayrılır. 1. öğütme aşamasında değirmene dış kabuğunu uzaklaştırmak için gönderilir. Yöresel olarak "Kızıl iri" adı verilen henüz tam kırılmamış ama kabuğu uzaklaştırılmış buğday elde edilir. Bu haliyle durum buğdayından elde edilen iri pilavlık buğdaya benzemektedir ve pilavlık olarak da kullanılabilir. Kızıl iri değirmene kırılmak üzere tekrar verilir. Amaç dikey olarak buğdayı ikiye ayırmaktır. Kastamonu Siyez Bulguru olarak üretimde hedeflenen, ticari olarak tercih edilen ve geleneksel olan şekli "Sinek kanadı" olarak bilinen bu halidir. Tekrar elek sisteminden geçirilen buğdayların kırılmayanları yine değirmene verilerek son kırma aşaması da gerçekleştirilir. Bu 3'lü kırma metodu sırasında elek altına geçen bölümler de kendi arasında tasniflenerek Sinek kanadından daha küçük olanlar çorbalık, çok daha küçük olanlar da köftelik/kısırlık olarak ayrılır. Son iki sınıf değirmencilik yan ürünleridir.

### 3. Ayırt edici nihai ürün nitelikleri

Kastamonu Siyez Bulgurunu diğer bulgurlardan ayıran nihai ürün özellikleri Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Kastamonu Siyez buğdayı ve durum buğdayından elde edilen bulgurların bazı fizikokimyasal nitelikleri

	<u>Kastamonu Siyez Bulguru</u>			<u>Durum bulguru</u>	
	<u>Geleneksel</u>	<u>Modern</u>	<u>Ort.</u>		
Protein (%)( min)	% 11.50	Min % 11.50	11.50	11.2	
Kül (%) (min)	% 1.30	Min % 1.30	1.30	0.95	
Mineral maddeler					
Ca (ppm)	484.40±4.3	417.10±4.27	450.75±33.65	275.7±2.10	
K (ppm)	3741.60±250	3959.70±150	3850.65±109.05	3061.7±14.50	
Fe (ppm)	25.23±0.10	27.53±0.13	26.38±1.15	11.6±0.30	
Zn (ppm)	34.73±0.13	30.77±0.13	32.75±1.98	14.7±0.20	
P (ppm)	2796.47±12.43	3070.50±18.40	2933.49±137.02	1758.7±9.50	
Mg (ppm)	938.10±3.23	1026.53±4.30	982.32±44.22	594.5±6.20	
Al (ppm)	7.73±0.07	6.40±0.07	7.07±0.67	< 0.1	
Si (ppm)	219.77±0.83	221.33±0.73	220.55±0.78	149.6±1.30	
Yağ (%) (min)	% 1.5	% 1.5	% 1.5	1.3±0.10	
<u>Renk</u>	<i>L</i>	53.24±0.01	51.98±0.01	52.61±0.63	62.79±1.93
	<i>a</i>	7.64±0.01	7.24±0.01	7.44±0.20	3.49±0.11
	<i>b</i>	20.71±0.15	18.06±0.02	19.39±1.33	29.44±0.08

Kastamonu Siyez Bulgurunun modern veya geleneksel yöntemlerle elde edilmesi büyük farklılıklar göstermemiştir. Elde edilen analiz sonuçları birbirlerine yakın dağılım vermiştir ve değerler durum buğdayından elde edilen bulgurdan oldukça farklıdır. Geleneksel ve modern ürünler arasındaki farklılıklar işleme yönteminden daha ziyade buğday tohum kalitesi, su alma, güneşlenme durumu, toprak mineral içeriği gibi direkt buğday içeriğine yansiyacak faktörlerden kaynaklanmaktadır. Siyez bulgurunun en belirgin niteliği protein oranının, kül içeriğinin ve buna bağlı mineral madde içeriğinin yüksek olmasıdır. Özellikle kalsiyum, demir, çinko, fosfor, magnezyum ve silisyum gibi makro elementler açısından yüksek içeriğe sahiptir. Ayrıca üretim yönteminde belirtildiği gibi modern bulgur üretimlerindeki parlatma amaçlı prosesler uygulanmadığından *L\** parlaklık değeri daha düşük, siyez

buğdayının yapısına ve bulgurun işleme prosesine bağlı olarak daha koyu renkli (kahve/kızıl) yani  $a^*$  değeri daha yüksek ve sarı olmaması nedeniyle klasik bulgura göre  $b^*$  değeri daha düşüktür. Su absorpsiyonu ise durum buğdayı bulguruna göre daha düşük olduğundan tüketilebilir forma getirilirken (pilav vb.) daha az su kullanılır.

**Kastamonu Siyez Bulgurunun şekil özelliği:**

Siyez bulgurunun taş değirmenlerde 3 aşamalı kırma yöntemi sırasında Türk Gıda Kodeksi (TGK) Bulgur tebliğindeki tasniflere karşılık gelebilecek 4 boy bulgur elde edilmektedir. Ancak Kastamonu Siyez Bulguru denildiğinde şekilsel olarak bilinen genel kabul görmüş ve ticari satışın da büyük kısmını oluşturan şekil “Sinek kanadı” olarak bilinen pilavlık çeşittir. Çorbalık ve köftelik/kısırlık ince bulgur çeşitleri değirmen yan ürünü olarak elde edilirler. Durum buğdayından elde edilen bulgura göre hazırlanmış TGK Bulgur tebliği ebat tasnifi ile Kastamonu Siyez Bulguru tasniflerinin karşılaştırması Tablo 2’de verilmiştir.

**Tablo 2.** Bulgur ebat tasnifleri

TGK Bulgur tebliğine göre boyut tasnifi	Kastamonu Siyez Bulguru ebat tasnifi
Pilavlık bulgur	
Tane Bulgur	Kızıl İri
İri Pilavlık	
Pilavlık	Sinek Kanadı
İnce Pilavlık	Çorbalık
Köftelik bulgur	
Köftelik	Pıs (Köftelik/Kısırlık)
İnce Köftelik	

1. Kızıl İri: “İri pilavlık” bulgur tasnifine karşılık gelebilir. Kırma yapılmamış kavuzundan ayrılmış bütünü taneye yöresel olarak “Kızıl iri” adı verilir.
2. Sinek Kanadı: Yöresel olarak “Sinek kanadı” veya “Kavun dilimi” denilen çeşittir. Değirmende tanenin dik olarak ikiye ayrılması hedeflenir. Pilavlık çeşit olarak üretilir.
3. Çorbalık: Yöresel olarak “çorbalık” adı verilen çeşittir. Yöresel olarak Sinek kanadı tipin üretimi sırasında değirmende daha fazla parçaya ayrılan kısımdır. “İnce Pilavlık” tasnife karşılık gelir.
4. Pıs: Köftelik veya kısırlık çeşite karşılık gelir. Yöresel olarak “pıs” olarak adlandırılır. Değirmende elek altı olarak ayrılan en ince kısımdır.

**Üretim Metodu:**

**1. Geleneksel Yöntem:**

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışık olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Ürünün pişip pişmediğini anlamak için kavuzlu bir buğday alınır. Kavuzları el ile ayrıldıktan sonra buğday el ile ortadan ikiye bölünür. Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur.

Pişen buğdayın kazandan un çuvallarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine halk arasında ‘pashı sarı su’ denilen suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülmesidir. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir.

Uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın branda veya bez örtülerin üzerine yaklaşık 1 cm kalınlığında serilerek ve güneşte kurutulularak başlangıçtaki koyu amber renginin kazandırılması diğer bir ayırt edici proses özelliğidir. Kurutma işlemi güneş altında 6 ile 9 saat süresince gerçekleşir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırlık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

## 2. Modern Yöntem:

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde Siyez buğdayının kavuzlu bir buğday türü olması nedeniyle yabancı maddelerinden ayrılan Siyez buğdayı soğuk suya kavuzu ile birlikte dökülerek buharlı kazanlarda kaynatma işlemi yapılır. Bu işlem yapışık olan kavuzun ileriki aşamalarda taneden ayrılmasını kolaylaştırır.

Bölünen kısımda hafif bir beyazlık kalmış ise kaynatma işlemine son verilir. Kırılan buğdayda kalan bir miktar beyazlık, buğday kazandan alındıktan sonra buğdayın kendi sıcaklığı ile kaybolur. Modern üretimde bu işlem basamağında ısıtma amacıyla buhar kullanılır.

Pişen buğdayın kazandan un çuvallarına veya küçük sepetlere (çitlere) boşaltılırken sıcak kavuzlu buğdayın üzerine paslı sarı suyu akıtmak için buğdayın boşaltılması süresince soğuk su dökülür. Boşaltma işlemi tamamen bittikten sonra buğdayın sıcaklığı buğdayın orta kısmına el sokulup kontrol edilerek soğuk su dökme işlemi sonlandırılır veya uygun sıcaklığa gelinceye kadar su dökmeye devam edilir. Bu aşama Siyez buğdayı kavuzuyla işlendiğinden dolayı modern üretimde de uygulanmaktadır.

Kurutma işlemi, uygun sıcaklığa getirilmiş olan buğdayın 5-10 m uzunluğunda çift cidarlı içine 100 °C'da kuru sıcak hava verilen tambur kurutma silindirlerinde buğdayın kavuzlu şekilde 2-3 saatte kurutulması ile gerçekleştirilir.

Kastamonu Siyez Bulguru üretiminde öğütme prosesi de kendine özgü nitelikler taşır. Değirmende ilk aşama olan eleme esnasında en üst eleğin üzerinde kalan siyeze halk arasında kızıl iri denir. Kızıl iri denilen ve %90 civarında kavuzsuz olan bu yarı mamul ürün ikinci bir defa değirmene verilir. Eleme aşamasından sonra işlem tekrar edilebilir. Eleme sonucunda kızıl iri haricinde pilavlık (sinek kanadı), çorbalık ve kısırlık/köftelik (pıs) olarak tabir edilen üç farklı kalınlıkta bulgur elde edilir.

## **Denetleme:**

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Kastamonu Belediyesi, Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Esnaf ve Sanatkârları Odaları Birliğinden oluşturulacak 5 kişilik denetim mercii; üretim, depolama, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde denetim görevini yılda bir defadan az olmamak üzere, 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak yerine getirecektir.

Denetim mercii; Kastamonu Siyez Bulgurunun ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda bulgurun hammaddesinin Kastamonu Siyez buğdayı olup olmadığına (müstahsil makbuzu, çiftçi kayıt sistemi belgeleri vb), üretim tekniğinin üretim metoduna uygunluğuna, şekil özelliklerine bakılır. Denetim mercii denetim sırasında incelenecek numuneleri kendisi alır. Ürün ayırt edici özellikleri kapsamında yapılacak analiz ücretleri üretici sorumluluğundadır.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumu'na 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.

### 3. Kandıra Bezi

<b>Başvuru No</b>	: C2018/008
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.01.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kandıra Bezi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bez / Dokumalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Kandıra Halk Eğitim Merkezi
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Akdurak Mahallesi Aşık Veysel Caddesi Sanat Sokağı Nu:6 Kandıra / KOCAELİ
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Kandıra ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kandıra Bezi ibaresi ürünün üzerinde, etiketinde kolayca görülebilecek şekilde kullanılabilir.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kandıra Bezi, keten bitkisinden elde edilen bir ip türü ile Kandıra'ya özgü tezgâhlarda dokunarak yapılan bir bez çeşididir. Kandıra Bezinin hammaddesi doğal rengi mat ve koyu renkte olan keten bitkisinin gövdesinin kurutulmasıyla elde edilen keten lifleri ipliğidir. Ürünün üretiminde ince ip veya kalın ip kullanılır. İnce ipten üretilmiş bezden çay takımı, gömlek, masa, gecelik, masa örtüsü, köşe yatağı, yatak çarşafları ile mendil gibi ürünler üretilirken, kalın ipten üretilmiş bezler değerlendirilmek üzere pantolon, çuval, kilim gibi ürünler üretilir. Üretimde özellikle pamuğa keten kullanılırken ketene keten üretimleri de mevcuttur. Kandıra Bezi dokumalarının sağ ve sol kenarlarında pamuk ipliklerinin yan yana getirilmesi ile oluşan şerit bulunur. Üretilen ipliklerden dokumalar, bezayağı tekniği ile yapılır.

Yerli Kandıralılar günlük yaşamlarında üste cepken, gömlek ve içlik alta fistan veya şalvar, başa örtme, yarım fes ve çember, ayağa çarık, çorap ve lastik giyerlerken aksesuar olarak kullanılırdı. Günümüzde ise Kandıra halkı özellikle yaşlı kimseler halen geleneklerine uygun giyim tarzını günümüze taşımaktadır. Kandıra'nın köylerinde dokuma tezgâhlarında, yöresel ifade ile *düzen*lerde, dokunan Kandıra Bezi ile çay takımı, peçete, gömlek, masa, gecelik, masa örtüsü, köşe yatağı, ceket, pantolon, yatak çarşafları ile mendil, yağlık, işlemeli uçlar, örtme eski Türk motifleri ile işlenerek yapılmaktadır. Dayanıklılığı ile bilinen Kandıra Bezinin ilk olarak Romalılar döneminde dokunmaya başlandığı, Romalıların "çalı yırtmaz" diye adlandırılan çift kat dokuma Kandıra Bezini yelkenlerde kullandığı, bir rivayete göre de nem çekici özelliği nedeniyle Mısırlılarda mumyalama işlemlerinde Kandıra Bezi kullanıldığı iddia edilmektedir.

#### Üretim Metodu:

Keten bitkisi, ilkbahar aylarında havaların ısınmasıyla diğer bitkiler gibi büyümesini hızlandırır. Bahar aylarında mavi renkte çiçekler açar. Haziran ayından itibaren de elle yolunarak hasadı yapılır. Yolunan ketenlerin birkaç tutamı bir araya getirilerek 'bölme' (demet) oluşturulur. Beş adet bölme güneşte kuruması için birbirine dayanarak 'çuğul' haline getirilip dikilir. Çuğullar tarlanın tamamı yolunduktan sonra hayvanlardan ve rüzgârdan korumak için bir araya getirilir ve kurutularak yığın halinde saklanır. Kurutulan bitkiden çırpma yöntemiyle ketenin tohumu gövdesinden ayrılır. Tohumu çıkarılmış keten işlenmesi kolay olması için yumuşatılmak amacıyla üç gündür bir haftaya kadar suda bekletilir. Keten ıslama işlemi genelde dere yataklarında ya da deniz kenarlarında yapılır. Islatılarak yumuşatılmış keten gövdeleri harmana getirilir ve öküzlerin çektiği silindir taşla gövdeler çığnenir. Keten liflerinin keçinlerinden (odunsu kısım) ayıklanabilmesi için önce tokmakla dövülüp yumuşatılması gerekmektedir. Daha sonra da mengelez denilen ahşap bir aletle keten lifleri ezilerek keçinler ayıklanır ve lifler taranacak duruma getirilir.

Mengelezde keçinlerinden ayrılan, ikiye ayrılmış keten burmaları kıtık tarağında taranır. Bu işlem keten liflerinin başındaki evin yuvalarının koparılması için yapılır. Kıtık tarağında taranan keten lifleri kız saç örgüsü şeklinde örülerek burma yapılır. Burma halinde iken de keten lifleri bir kez daha tokmakla dövülerek işlenmeye hazır hale getirilir. Elde edilen lifler burma haline getirilir.

Keten burmaları ip yapılmak üzere bir dizi işlemde geçer. Burma halindeki ketenler tekrar tokmakla dövülür ve taranır. Taranan burmanın ince ve yumuşak kısmı sarım yapılır. Kaba kısmı ise 'çöp' adını alır. Keten liflerinin ip haline getirilmesinde farklı yöntemler vardır. Bu yöntemler lifin kalitesine ve kullanılacak malzemenin niteliğine

göre değişir. İnce ipler sarımın, kalın ipler çöp kıtığının (keten lifi tarama aleti) eğrilmesiyle elde edilir. Kandıra Bezinde kullanılacak keten ipinin ince ve dokuma esnasında ele batmaması için pürüzsüz olması gerekmektedir.

İnce iplik elde etmek için sarımlar örekenin başlığına sarılır. Başlıktaki sarım çıkırıla eğrilmek için hazır hale getirilir. Ele alınıp arşaktan (iğın kolayca dönmesini sağlayan yuvarlak alet) geçirilen keten lifi iğın elde çevrilmesiyle eğrilir ve ince ip haline gelir. İğın rahatlıkla çevrilebilmesi için parmaklar, ara sıra şepkek denilen yapışkanımı maddeye batırılır. Bu düzenekte elde edilen ip ince bezlerin çözgü ipi olarak kullanılmaktadır. Bu ip çıkırıla eğrilen ipten biraz kalıncadır. Keten lifinden en ince ve en kaliteli ipi çıkırıla eğrilerle elde edilir. Bu ipe süğüm denir. Eğirme işlemin öreke, başlık ve bunlarla ilgili çıkırıla düzeneği ile gerçekleştirilir. Kullanılan en gelişmiş çıkırıla, biri biraz küçük iki tekerlek ile bunların çevirdiği mekanizmadan ibarettir. Dönüştürülen keten iplikleri büyük bir bakır kazana koyulup içine kül karıştırılarak kaynatılır. Bu sayede keten iplikleri beyazlatılmış olur. Ayrıca çözgüde (tezgâha gerilen ve kumaş boyunu ayarlayan ip) kullanılan pamuk veya keten ipliği çirişlenerek (haşılama) de kullanılır.

Kandıra Bezinin dokunmasında çözgüde pamuk atkıda keten ipliği kullanılır. Atkıda kullanılan keten ipliğinin numarası kullanım amacına göre 8/1 ilâ 14/1 nm (metre/gram) arasında değişmektedir. Çözgüde (tezgâha gerilen ip) kullanılan pamuk ipliğinin numarası 16/2 nm (metre/gram) ilâ 20/2 nm (metre/gram)'dir.

Çözgü ve atkı ipleri (keten: 8-14/1 nm[metre/gram], pamuk: 16-20/2 nm[metre/gram]) taraktan çift geçirilir. Atkı tel sayısı, dokumalarda kullanılan ipliğın kalınlığına göre 1 cm<sup>2</sup> 12, 16, 20'dir. Çözgü üst bobinlere sarılır, atkı alt masuralara sarılır. Tur 10 numara, iplik 800 turdur. Tarağa geçirilen iplik 180 tanedir. Kumaş genişliği 42-50 santimetre arasında, uzunluğu ise kullanım amacına göre değişmektedir. Kandıra Bezi dokumalarının sağ ve sol kenarlarında 6 adet pamuk ipliğinin yan yana getirilmesiyle 3'er sırada (toplam 24 tel) pamuk ipliği bulunur.

Çözgü ve atkı ipi su, un, nişasta, yağ ve sabun kullanılarak yapılan çirişleme (haşılama) yöntemiyle kullanılır. Çiriş; nişasta, un, yağ ve sabun kullanılarak hazırlanan ipin suda kaynatılması işlemidir. Bu sayede çözgü ve atkı ipi sağlamlık ve kayganlık kazanır. Çirişleme (haşılama) de bu işleme verilen isimdir.

Keten dokumaları hem ince iplerde hem de kalın iplerde düzen olarak adlandırılan 4 güçlü (çözgü ipinin geçirildiği sistem) ve 2 ayaklı ahşap dokuma tezgâhlarında üretilir. Dokumalar bezayağı tekniği ile yapılır.

İnce iplerin (süğüm) dokunması ve dokuma çeşitleri:

1) Yalınzak / Yalınkat: Altı ve üstü iplik(keten) olan dokuma çeşididir. Yani tamamen ketenden üretilir. Düz ve sadedir. İç çamaşırı, sofrâ bezi, nadiren de çarşaf olarak kullanılan bezdir. Genelde her türlü işleminin özellikle gergefin yapıldığı bez çeşididir. Ayrıca yazın teri emmesi ve serin tutma özelliği vardır.

2) Üskülü: Çözgüsü keten, atkısı pamuk bezidir. Keten ipine pamuk ipliği işlenerek yapılan dokuma çeşididir.

3) Çezme: Çubuklu yani desenli dokumalara çezme denir. Çarşaf için kullanılan bir dokuma çeşididir. Bunların çözgüsü keten, dokuması pamuk olduğu gibi atkısının bir kısmının pamuk olduğu dokuma çeşidi de vardır.

Kandıra Bezi dokuması tamamen ahşap malzemeyle, çivisiz birbirine geçirilerek oluşturulan düzen adı verilen el dokuma tezgâhlarında yapılmaktadır. Tezgâhlar çirişlenen pamuk ipliğiyle örülür. Tezgâhta kullanılan tarağın çevresi ahşap dişleri ise kamıştandır.

Dokumanın işlevine göre ip sıklığı değişkenlik göstermektedir. Özellikle giyimde kullanılacak bir bezin üretiminde daha sık bir dokuma tercih edilmektedir. 1 cm<sup>2</sup>'de yaklaşık olarak 16-14 sıra ip dokunur. Dokumalar işlevine göre 42-50 santimetre, uzunluğu ise 100 santimetre arasındadır; ketene-keten, ketene-pamuk şeklinde yapılabilir. Ketene-pamuk şeklinde yapılan dokumalarda kumaşların kenarlarına 3-4 sıra beyaz pamuk ipliğiyle dokuma yapılmaktadır. Ayrıca bu dokumalardan çarşaf da yapılmaktadır. Kökboyasıyla renklendirilmiş dokumalar dikilip birleştirilerek çarşaf olarak da kullanılmaktadır.

Dokuma işleminden sonra özellikle Kandıra'nın coğrafi koşullarından ve özelliklerinden etkilenele bu bezlere çeşitli motiflerle nakışlar yapılmaktadır. Manda gözü, sevda çiçeği gibi nakış şekilleri yörede işlenen nakışlardır.

Kalın iplerin dokunması ve dokuma çeşitleri:

Kalın ipler çöp tarağına takılan kırıktan (lif tarama aletinden çıkan kaba çöpler) çekilerek eldeki iğ ve arşakla (iğın kolayca dönmesini sağlamak için iğın altına 3-5 santimetre yükseklikten takılan yuvarlak alet) eğrilir. Bir diğer kalın ip eğirme usulü ise çıkırıkla eğirmedir. Bu çıkırık ince ip eğiren çıkırıktan daha az teferruatlıdır. Çıkırık tekerleği kalındır. Çıkırık başına oturan bir kişi çıkırığı çevirirken diğer kişi koltuk altına aldığı kırığı eğirerek elindeki kırık bitinceye kadar 30-40 metre gider. Eğirme bittiğinde çıkırık başında duran çıkırığa takılı masuraya ipi sarar. En kalın olan ipe eriş, kırık ipi denir. Erişten dokunan kalın bezden pantolon, çuval, kilim gibi ürünler üretilmektedir. Özellikle kilim dokumalarında yün ipliğine çözgü vazifesi görerek kendini gizler ve keten ipliği saçaklardan gözükür.

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

Kandıra Bezi geçmişi, dokumasında kullanılan malzeme ve dokuma usulü ile Kandıra ilçesi ile ünlenmiştir.

#### **Denetleme:**

Kandıra Bezinin üretim metodunda açıklanan özelliklerine uygunluğuna ve amblem kullanımına ilişkin denetimler Kandıra Belediyesi Kültür Müdürlüğünden, Kandıra Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünden ve Kandıra Halk Eğitimi Merkezinden görevlendirilecek konuda uzman birer kişiden toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim mercii denetimleri yılda 1 defa, ayrıca herhangi bir şikâyet durumunda da her zaman denetim yapar.

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. Karacadağ Pirinci

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 04.11.2010 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 337
<b>Tescil Tarihi</b>	: 28.03.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2010/059
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.11.2010
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Karacadağ Pirinci
<b>Ürünün Adı</b>	: Pirinç
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Diyarbakır Valiliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Vilayet Yarı Yenişehir / DİYARBAKIR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Diyarbakır Merkeze Bağlı Karacadağ Havzası, Çınar, Hazro, çermik, Kocaköy, Şanlıurfa İli Siverek ve Viranşehir ile Mardin İli Derik ilçe ve köylerinde üretilmektedir.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

**Karacadağ Çeltiği:** Karacadağ çeltiği; 6-7 mm civarında kavuzlu tane uzunluğuna, 4-5 mm civarında tane genişliğine sahip olan orta irilikte tane boyutu özelliği gösteren, saman sarısı ve açık kahve renkte taneyi saran kavuzları olan, 140 ile 150 gün civarında vejetasyon süresine sahip orta geçici, buğdaygiller (*Gramineae*) familyasının *Oryza sativa* L. türüne giren yerel kültür bitkilerinin kabukları soyulmamış kavuzlu taneleridir.

**Karacadağ Pirinci:** *Oryza sativa* L. türüne giren yerel kültür bitkilerinin meyvesi olan çeltiğin, tekniğine uygun olarak kavuzları soyulup; çeşitli parlatma işlemleri uygulanarak embriyonu, meyve kabuğu (pericarp) ve aleuronunun kısmen alınmasından sonra elde edilen; 4-6 mm tane uzunluğu, 3-4 mm tane genişliğine sahip, mat beyaz, açık sarı renkte soyulmuş çeltik ürünüdür.

Bölgenin özel toprak yapısı ve özel sulama suyu uyum göstermiş olması Karacadağ çeltik ürününü diğer çeşitlerden ayırır. Karacadağ toprakları volkanik püskürtülerin tortulaşmasıyla derin kaya tabakalarından oluşan, kırmızı-kahve renkli, yüzlek bir toprak tabakası durumundadır. Toprak yüzeyi irili ufaklı taşlarla kaplıdır. Bu taşların bir kısmı çeltik ekilen alanlarda kısmen üreticiler tarafından temizlenmiştir. Organik maddece zengin olsa da (%5) derin olmayan bir profile sahiptir.

Karacadağ çeltiği tarımında kullanılan sulama suyunun özellikleri de diğer kültür çeltiklerinden farklılık gösterir. Kültür çeltikleri 15°C'nin üzerindeki sıcaklığa sahip sulama suyu ile yetiştiriciliği yapılırken, Karacadağ çeltiği kış mevsiminde yağın karların erimesiyle göletleri dolduran sular ve kaynak suyu ile sulama yapıldığından 5-10 °C derecedeki su ile yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Pişme esnasında tanelerin su çekme kabiliyeti yüksektir. Lapalaşma ve yapışkanlık özelliği görülmez. Pirinç taneleri pişme esnasında dağılmayıp şeklini korumaktadır. Tane bünyesindeki yüksek protein ve yüksek nişasta ürünü lezzetli kılmaktadır. Karacadağ pirincinde yapılan birçok araştırmada tane ağırlığının %8-11'i protein, %70-80 oranında nişastadan oluştuğu görülmektedir. Karacadağ pirincinin diğer ıslah çeşitlerine nazaran pişme esnasında 2 misli daha fazla bünyesine su çekmesi özellikle tane bileşimindeki bu yüksek protein ve nişastadan kaynaklandığı bilinmektedir. İçerdiği Arginin başta olmak üzere birçok esas amino asitler, vitamin ve enzimler sayesinde büyüme çağındaki çocuklara mama formülasyonunda yaygın kullanım alanı bulmaktadır. Karacadağ çeltiğinde yağ ve lipid oranı % 2'nin üzerinde olması ürünün doğal şartlarda uzun süre bekletilmesini engeller. Taze tüketime daha uygundur.

Yerel popülasyon terimi adından da anlaşılacağı gibi karışık popülasyonlar halinde bulunur. Bu karışık popülasyon özelliği o çeşidin yöre ekolojisine uyumunu, hastalık ve zararlılar başta olmak üzere bazı stres koşullarına dayanıklılığını sağlar. Genetik yapı yönünden onlara avantaj sağlamaktadır. Bu özelliklerinden dolayı ıslah materyali olarak da değer taşımaktadır. Karacadağ çeltiğinin saman sarısı ve açık kahve kavuz rengini taşıması,

kılıçklarının sarı veya siyah oluşu ve popülasyon olarak bulunması halk dilinde değişik isimler altında anılmasına sebep olmaktadır. Bazı yörelerde “sarı çeltik” olarak anılırken bazı yörelerde “karakılıçık” ismi de kullanılmakta, Karacadağ havzasında genel olarak “Karacadağ çeltiği” ve “Karacadağ pirinci” olarak yaygın kullanım alanı bulmuştur.

Karacadağ çeltiğinin dış görünüm yönünden en dikkati çekici yönü çeltiğin ve pirincin rengidir. Kavuzlu çeltik parlak saman sarısı ile açık kahve tonlarında olduğu gözlenmektedir. Pirinci ise diğer pirinçler gibi açık beyaz değil mat beyaz ile açık sarı renk tonlarındadır. Karacadağ pirinci pişme esnasında içerdiği uçucu yağ asitleri nedeniyle de aromatik özellik taşımaktadır. Piyasada satılan ıslah çeşitleri pişme sonrasında kokusuz ya da pirince özgü samanimsi bir kokuya sahipken Karacadağ pirinci nane kekik karışımı kendine özgü hoş bir kokuya sahiptir. Bu özellik onun sıcak ekolojilere uyum kabiliyetinden ileri geldiği düşünülmektedir.

### **Bitkisel Özellikleri:**

Kök yapısı tüm tahıllarda olduğu gibi saçak köklüdür. Çimlenmeyle birlikte tohumdaki embriyonun bir ucundan kökçük kını (coleorhiza) ve daha sonra da ilk kökçüğün (radicula) çıkışı, daha sonra bir çift embriyonal kökün çıkışı izler. Daha sonra sapın en alt boğumundan adventif köklerin çıkışı gözlenir. Embriyonun öteki ucundan ise başlangıçta renksiz bazen yeşil ya da morumsu bir renk gösteren çim kını uzamaya başlar. Çim kınının çıkışından sonra içinden silindirik ilk yaprak çıkar. Daha sonra çıkan ikinci ve üçüncü yapraklarda normal formda yaprak kını ve yaprak ayası gelişir. Yaprak kınının aya ile birleştiği yerde zarımsı yapıda yakacık (ligula) bulunur. Yaprak ayası kınla birleştikten sonra uçta kulakçığı (auricula) taşır. Kısa ve dik olan yapraklar güneş ışınlarının alt yapraklara ulaşmasına olanak sağlar.

Sap, boğum ve boğum aralarından oluşur. Yukarıya doğru boğum arası uzunlukları artar. Karacadağ Çeltiğinde bitki boyu genellikle uzundur. Yetiştirme koşullarına bağlı olarak 75-120 cm arasında değişir. Ana saptaki boğum ve buna bağlı olarak yaprak sayısı fazladır.

Çeltik bitkilerinde kardeşlenme ilk sapın en alt boğumundan başlar. Kardeş sayısı zaman geçtikçe artar ve toprağı kaplar. Karacadağ Çeltiğinde kardeş sayısı 5-12 arasında değişmektedir. Kardeşlerin salkım bağlama oranı ekolojinin uygunluğu nedeniyle çok yüksektir. Bitki biyolojik verimi 150-400 g/bitki civarındadır. Dekara tane verimi ise 220-600 kg arasında değişmektedir. Karacadağ Çeltiğinde ortalama bitki başına salkım sayısı 2-10; her salkımda ortalama tane sayısı ise 34-83 adet arasında değişmektedir. Her salkımdan harman sonrasında ortalama 1,18-2,39 g ürün elde edilmektedir.

Karacadağ Çeltiğinin çıkıştan hasada dek geçen toplam vejetasyon süresi 140-150 gün civarındadır. Salkımlanma tarihi çıkıştan yaklaşık 120-125 gün sonra gerçekleşmektedir. Karacadağ Çeltiğinin verimli topraklara ve gübrelemeye tepkisi fazla yüksek değildir. Verimli topraklarda yatma gösterir.

### **Çiçek Özellikleri:**

Çiçek topluluğu sapın ucunda yer alan ve erselik çiçekleri taşıyan karışık salkım formundadır (panicula). Bir bitkide ortalama 3-7 adet arasında tane bağlayan salkım oluşur. Her salkımda yetiştirme koşullarına göre değişirse de ortalama 50-100 dolaylarında tane oluşur. Bitki boyu ile salkım uzunluğu arasında olumlu ve önemli ilişki vardır. Salkım üzerinde yer alan her başakçık (spicula) çeltikte aynı zamanda bir tek çiçek demektir. Bir çiçek, kayık biçiminde bir içkavuz (palea inferior) ile benzeri biçim ve yapıdaki bir kapçık (palea superior) tarafından sarılıdır. Bu kavuzların ikisine birden “çiçek kavuzları” adı verilir. Başakçık tabanında bir çift dış kavuz (gluma inferior ve gluma superior) bulunur. Dış kavuzlar çok küçülmüş mızrak biçiminde olup, boyları çiçek kavuzlarının yaklaşık 1/3'ü kadardır. Çeltikte 6 tane erkek çiçek tozu kesesi vardır. Dişi organ bir yumurtalık (ovarium), dişicik borusu ve dişicik tepesini (stigma) kapsar. Başakçık içinde dipte bir çift pulcuk (lodivula) yer alır. Başakçıkta iç kavuzun orta damarının uzantısı olarak gelişen bir kılıçık bulunur. Kılıçıklılık çevre koşullarının geniş çapta etkilediği bir karakterdir. Bir bitkinin değişik salkımlarındaki ve aynı salkımın değişik başakçıklarındaki kılıçıkların gelişmesi farklılık gösterir. Genellikle su ve sıcaklık bakımından elverişsiz çevre koşulları çeltikte kılıçıklılığı artırır. Çeltik kendine döllen (autogam) bir bitkidir. Fakat en çok %3-4 oranında yabancı tozlanma da görülebilir.

### **Tane Özellikleri:**

Bir çeltik tanesi, karyopsis ile onu yapışmaksızın sıkıca saran iç kavuz ve kapçıktan oluşur. Bu kavuzlar çeltiğin harmanı sonunda da karyopsisten ayrılmaz.

Olgunlaşmış çeltik tanesinde boy ve biçim çevre koşullarından en az etkilenen karakterlerdir. Saman sarısı ve açık kahve tonları arasında değişen Karacadağ çeltiğinde kavuzlu tanenin boyu 6-7 mm civarında genişliği ise 4-5 mm civarındadır. Pirinç fabrikalarında çeltiğin işlenmesinden sonra elde edilen sağlam pirinç tanesi 4-6 mm tane

uzunluğu, 3-4 mm tane genişliğine sahip olup, mat beyaz, açık sarı renktedir. Bin tane ağırlığı 20-32 g arasında değişmektedir. Hektolitre ağırlığı çeltikte 45-55 kg, pirinçte 79-85 kg dolaylarındadır.

### **Kalite Özellikleri:**

Karacadağ Çeltiğinde hasat sonrası tanede nem oranı Türkiye'nin diğer bölgelerine göre düşüktür ve %13-15 kadardır. Ürünlerin kurutulması için ayrı bir işleme ihtiyaç duyulmaz. Tanenin ağırlıkça % 8-12'si proteinli bileşiklerden oluşmaktadır. Bu oran diğer birçok çeltik çeşidinden daha yüksektir. Karacadağ Çeltiğinin en önemli özelliği rengi, aroması, lezzeti ile bölge halkının en çok aradığı çeşit olması, bu bölgede yaşayan insanların damağına hitap etmesidir. Pişme esnasında tanelerin su çekme kabiliyeti yüksektir. Lapalaşma ve yapışkanlık özelliği görülmez. Kavuzlu çeltik parlak saman sarısı ile açık kahve tonlarında olduğu gözlenmektedir. Pirinci ise diğer pirinçler gibi açık beyaz değil mat beyaz ile açık sarı renk tonlarındadır. Karacadağ pirinci içerdiği uçucu yağ asitleri nedeniyle de aromatik özellik taşımaktadır. Piyasada satılan ıslah çeşitleri pişme sonrasında kokusuz ya da pirince özgü samanimsi bir kokuya sahipken Karacadağ pirinci nane-kekik karışımı kendine özgü hoş bir kokuya sahiptir. Bu özellik onun sıcak ekolojilere uyum kabiliyetinden ileri geldiği düşünülmektedir.

Çeltiğin pirince işlenmesinde kırık tane oranı düşüktür. Kırıksız sağlam pirinç randımanı % 62-74 arasındadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesinin asıl çeltik türü olan Karacadağ Pirinci, özellikle tat, koku ve aroması yönünden bölge tüketicileri tarafından aranan ve tercih edilen bir çeşittir. Bölge halkı Karacadağ Pirincinin olduğu yerde diğer çeşitlere ait pirinci tüketmemektedir.

### **Üretim Metodu:**

Karacadağ çeltiği yetiştiriciliğinin yapıldığı alanlarda çeltik ekimi taşlık tarlalarda serpmeye olarak yapılmaktadır. Taşlık alanlarda makineli toprak işleme imkânı da bulunmaz. Taşsız taban arazilerde ise traktörün girebildiği alanlarda pullukla derin toprak işlemeden sonra ilkbaharda kültivatör ve diskaro ile toprak işlenir ve düz bir ekim alanı oluşturulur. Nisan ortalarından Mayıs sonuna kadar ki dönem aralığında dekara 15-17 kg hesabı ile kuru tohum tarlaya serpmeye olarak atılır ve salma sulama metodu ile tarlalar sulanır. Tava oluşturma işlemi yapılmaz. Sadece suyun akışının sağlanması için belli aralıklarla tarlaya seddeler çekilir. Yabancı otlara karşı herbisit kullanımı son yıllara kadar hiç yapılmazken günümüzde kullanılmaya başlanmıştır. Hasat ilk önce orak ile yapılarak tarlada kurutulduktan sonra harmanı yapılır. Fakat günümüzde düz alanlarda biçerdöver ile yapılabilmektedir.

Sulanabilir alanlarda yetiştiriciliği yapılan çeltik tarımı daha çok kiralama usulü ile gerçekleştirilmektedir. Köy içi veya köy dışından gelen çeltik yetiştiricileri ürüne belli oranda ortak olmak şartıyla arazileri su miktarına göre kullanabilmektedirler. Çeltik ekilen arazi mülkiyet durumu ortalama 30-100 dekadardan oluşmaktadır. Su kaynakları ortak kullanılmakta, arazi sahipleri arazi mülkü genişliğine göre üründen payını almaktadır. Çeltik tarımı sezon boyunca "cenan" adı verilen sulamacılar eliyle yapılmaktadır. Bunlar da ürünün %10'unu kendi payları olarak almaktadır. Arazisi geniş olmayıp az olan ailelerin hesabına bölüşüm sonucunda sadece birkaç çuval pirinç düşmekte bu da onların kırlık geçim kaynaklarını oluşturmaktadır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Karacadağ yükseltisi kışın kar yağışının en yüksek olduğu bölgelerdir. Kar sularının Mart ve Nisan aylarında eriyip dereler şeklinde akması sonucunda sulama suyu sağlanabilmektedir. Karacadağ Çeltik ekim alanlarında sulama suyu sıcaklığı bu yüzden düşüktür.

Çeltiğin Türkiye tarımı bakımından önemli bir yönü, tuzlu ve alkali arazilerde yetiştirilmesi ve hatta bu tip arazilerin ıslahında etkili olmasıdır.

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Karacadağ Çeltiği tarla tarımına elverişli olmayan taşlık alanlarda yetiştirildiğinden bu tür alanların değerlendirilmesiyle İlin ve ülkenin ekonomisine önemli katkıda bulunmaktadır. Sulu alanlarda alternatif bir ürün olarak ve kendine has bir lezzeti olan Karacadağ Pirincine olan talebin artmasıyla Karacadağ Çeltiğinin yetiştirildiği alanlar artmış ve taşlık alanların dışında 1.sınıf tarla toprağına da ekilmeye başlanmıştır.

### **Tarla Hazırlığı:**

Karacadağ çeltiği bölgede daha çok taşlık alanlarda yetiştiriciliği yapılır. Önemli bir tarla hazırlığı Karacadağ çeltiğinde söz konusu değildir. Bölgede taşlık alanlarda toprak işlemez olarak çeltik üretimi de yapılmaktadır. Tava oluşturma işlemi yapılmaz. Sadece suyun akışının sağlanması için belli aralıklarla tarlaya seddeler çekilir. 1-6 yıl arasında uygulanan münavebe ile aynı tarlaya ekilmektedir. Tarla boş kaldığı yıllarda çeltik anızının çürümesi sağlanmaktadır. Karacadağ'ın bazaltik taşlık alanları Karacadağ pirincine yüksek kalite sunmuştur.

Fakat bölgede bu pirincin rağbet görmesi tarımını taşlık olmayan taban arazilere de genişletmiştir. Bu taban arazilerde uygulanan kültürel yetiştirme teknikleri pirincin kalitesini de düşürmüştür. Derin ve taşsız, su geçirgenliği

az, organik maddece zengin taban arazilerde çeltik daha yüksek verim getirir. Fakat kalitesi düşük ürünler elde edilmektedir. Taban arazilerde çeltiğin toprak hazırlığında en önemli konu, tarlanın iyi tesviye edilmesidir. Özellikle son yıllarda kullanılmaya başlanan lazer kontrollü tarla tesviye bıçakları ile mükemmel bir şekilde tesviye edilmektedirler. İyi tarla tesviyesi ile tavalar daha geniş yapılabilen, su kontrolü kolaylaşmakta, su tasarrufu sağlanmakta, ilaçlama ve gübreleme uygulamalarından en iyi neticeye varılabilmekte, mekanizasyon kolaylaşmaktadır. Sonuç olarak da yüksek ve kaliteli verim alınmaktadır.

Çeltik tarlası sonbaharda, soklu pullukla derin bir sürüm yapılarak hazırlanır. Kışı bu şekilde geçiren tarla, ilkbaharda kültivatör ile biraz daha yüzlek bir şekilde sürülerek ikilenir. Daha sonra sedde ve tirlere çevrili tavaların oluşturulmasından sonra diskaro veya kazayağı ile tavalar düzlenir.

#### **Tohumluk Seçimi:**

Ekilecek tohum; tohumla taşınan hastalık, zararlılar (yanıklık, fusarium, beyaz uç nemotodu), yabancı ot ve kırmızı çeltik tohumlarından temiz, sertifikalı tohum olmalıdır. Sadece yüksek vasıflı tohum kullanarak verim %20-25 artırılabilir. Bölgede Karacadağ Çeltiğinin sertifikalı tohumluk üretimi yok denecek kadar azdır. Pirinç fabrikaları üreticiden satın aldığı çeltik tohumlarını eleklerden geçirerek içerisindeki yabancı ot tohumları ile diğer yabancı maddeleri temizledikten sonra çiftçilere tohumluk satışını gerçekleştirmektedir. Karacadağ Çeltiğinin sertifikalı tohumluğunu üreten kamu kuruluşu ya da özel sektör bulunmamaktadır.

#### **Ekim Zamanı ve Ekim Miktarı:**

Çeltik yazlık ekilen bir bitkidir. Islah çeşitlerinin çimlenmesi için toprak ve su sıcaklığının 18 °C derecenin üzerinde olması gerekirken Karacadağ Çeltiğinin ekildiği alanlarda su sıcaklığı 8-15 °C civarında olması gerekmektedir. Ekim zamanı 20 nisan ayında başlar mayıs ayı sonuna kadar devam eder. Dekara atılan tohumluk miktarı taşlık alanlarda 10-15 kg/da civarındadır. Taşlık olmayan alanlarda ise 15-18 kg/da tohum kullanılmaktadır.

#### **Ekim Yöntemi:**

Tohumların çabuk çimlenerek toprağa tutunmasını sağlamak için ekimden 1 gün önce tohumlar ısıtılarak şişmeleri sağlanır ve bu şekliyle ekim yapılır. Çeltik ekimi çoğu kez kuru tohumun elle veya mibzerle serpilmesi şeklinde yapılmaktadır. Genellikle fıfır denilen gübre serpmesi makinesi ile ekim yapılmaktadır.

#### **Sulama:**

Karacadağ Çeltiği üretiminde kullanılan su dört farklı şekilde temin edilmektedir. Bunlar kaynak suyu, sondaj suyu, göletler, Dicle Nehri ve kollarından temin etme şekilleridir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Karacadağ yükseltisi kışın kar yağışının en fazla olduğu bölgelerden biridir. Kar suları yer altı ve yerüstü kaynaklarını besleyen önemli bir kaynaktır. Bu nedenle Karacadağ çeltik ekim alanlarında sulama suyu sıcaklığı nispeten düşüktür.

Ekimden hemen sonra tavalar veya tarla sulanır. Böylece tohumların çimlenmesi sağlanır. Ekimden 7-10 gün sonra tohumlar çimlenme ve çıkışını tamamladıktan sonra sulamaya bir müddet ara verilir. 5-10 gün bu şekilde beklenerek fidelerin köklerinin toprağa tutunması sağlanır. Daha sonra başlangıçta 2-3 cm derinlikte, bitki büyüdükçe de derinlik artırılarak sulama yapılır. Su derinliği 10-15 cm'ye ulaştığında daha fazla yükseltilmez ve yetiştirme süresi sonuna kadar bu derinlikte tutulur. Tarlada devamlı su bulunması birçok yabancı otun gelişmesini engeller ve çeltiğin gelişmesi için iyi bir ortam yaratır. Çiçeklenmeden 30-40 gün sonra su verilmesi durdurulur. Çeltiğin kardeşlenmeden 10-12 gün önce, çiçeklenme devresinde ve gübreleme zamanlarında fazla su ihtiyacı vardır. Bu dönemlere, çeltik yetiştiriciliğinde "kritik dönemler" denir.

Tavaya su devamlı bir şekilde verilmelidir. Bu su oksijence zengin olduğundan, bitkinin gelişmesine olumlu etki yapar. Ancak suyun kısıtlı olduğu yerlerde kesikli sulamayla da çeltik yetiştirilebilir. Kesikli sulamada en uygun yöntemler, 3 gün tavaya su verme, 2 gün kesme veya 8 gün su verme, 3 gün kesme şeklinde yapılmaktadır.

Karacadağ Çeltik üretiminde köylüler tarafından kesikli salma sulama yöntemi uygulanmaktadır. Sulama 2-3 günde bir aynı araziye su verilecek şekilde bir sulama aralığı ayarlanmaktadır. Bu sulama yöntemi verim potansiyeli düşük Karacadağ Çeltiği için uygun olabilmektedir ancak modern tarım sisteminde bitkiyi su stresine sokabilecek bir yöntemdir.

#### **Gübreleme:**

Çeltik tarlaları sahipleri tarafından kısımlara bölünmüştür. Her arazi parçasına farklı dönemlerde çeltik ekimi yapılır. Bir araziye 2-7 yılda bir çeltik ekimi yapılır. Çeltik ekimi yapılan arazi 1-6 yıl arasında boş bırakılır. Boş kalan araziler hayvanların otlatılması için ayrılır. Bu süre zarfında arazi hayvan gübresi organik maddece zenginleşir.

Taban arazilerde yetiştiriciliği yapılan çeltik için en önemli gübreler azot, fosfor, potasyum ve çinkodur. Ülkemiz topraklarında genelde yeterince potasyum olduğu için, potasyum gübrelemesine genellikle ihtiyaç duyulmaz. Çeltiğin azot ihtiyacı, dekara 15 kg saf azottur. Bu da yaklaşık 75 kg/da amonyum sülfat ticari gübresi verilerek sağlanabilir. Amonyum Sülfat gübresi bulunamazsa onun yarısı kadar (35 kg/da) üre verilerek azotlu gübre ihtiyacı sağlanır. Azotlu gübre 2 veya 3 defada verilmelidir. Üç defada verilecekse, toplam verilecek gübrenin 1/3'ü ekim öncesi, 1/3'ü kardeşlenme başlangıcı ve 1/3'ü salkım oluşum başlangıcı (Gebeleşme başlangıcı) verilmelidir.

Azotlu gübrede en kritik dönem gebeleşme başlangıcı (Ekimden yaklaşık 50-55 gün sonra)'dır. Bu zamanda çeltik mutlak surette azotlu gübre ile gübrenmelidir.

Çeltiğin Fosforlu gübre ihtiyacı 8 kg/da olup, tamamı ekim öncesi tarla hazırlığı sırasında toprağa verilmelidir. Fosfor kompoze gübre veya triple süper fosfat ile (yaklaşık 20 kg/da triple süper fosfat) verilebilir.

Çeltikte diğer önemli gübre çinkodur. Çinko ihtiyacı dekara yaklaşık 1 kg saf çinkodur. Toprakta yeterli çinko yoksa ekim öncesi toprağın çinko durumuna göre 2-4 kg/da çinko sülfat gübresi verilerek çinko gübrelemesi yapılabilir. Ekim öncesi çinko gübresi verilmemişse, çıkış sonrası çinko noksanlığı görülen tarlalara, yaprak gübresi şeklinde de çinko verilebilir.

### **Yabancı Ot Mücadelesi:**

Karacadağ Çeltiğinin hem verim kapasitesini hem de kalite özelliğini kısıtlayan en önemli faktör tarlada gelişen yabancı otlardır. Çeltik tarımında yabancı otlara karşı kimyasal mücadele uygulanmadığı için özellikle Darıcan otu bölge pirinçlerinde sürekli sorun teşkil etmekte, diğer yabancı kökenli pirinçlerle rekabet şansını azaltmaktadır. Çeltik alanlarında zararlı yabancı otlarla mücadelede aşağıdaki yöntemler uygulanmalıdır:

**-Kültürel Önlemler:** Ekim tavalarnın iyi tesviye edilmiş olması, ekimden önce tavalardaki yeşil bitki örtüsünü uygun toprak işleme aleti ile bozmak gerekir. Kullanılan çeltik tohumunun yabancı ot tohumlarından arınmış olması gerekir. Çeltik ziraatında iyi düzenlenmiş bir münavebe sistemi çeltik verimini arttırdığı gibi yabancı otların tarlaya yerleşerek sorun haline gelmesine de engel olur.

**-Mekanik Mücadele:** Yabancı otların toprak işleme aletleriyle imhası, akarsularla taşınan yabancı ot tohumlarının sulama suyu ile tarlaya girmesinin önlenmesi için telden elekli torbalar kullanılması, yabancı otların elle temizlenmesi gibi mekanik mücadele yöntemleri önerilebilir.

**-Kimyasal Mücadele:** Yabancı ot mücadelesinde ekim öncesi veya çıkış sonrası kullanılan ilaçlar vardır. Çıkış sonrası kullanılan ilaçlarda fazla geç kalınmamalı, yabancı otlar 2-4 yapraklı iken yabancı ot ilacı atılması tamamlanmalıdır. Ülkemizde en önemli yabancı ot Darıcan'dır. Darıcanla birlikte Topalak, Kurbağa kaşığı, Su ayrığı, Sandalye sazı, Hasır otu, Dip otu, Su menekşesi gibi otlarla da mücadele gerekebilir. Yabancı ot mücadelesi için çevreye ve insan sağlığına zarar vermeyen ilaçların kullanımı tercih edilmelidir.

Çeltikte yabancı ot mücadelesi, uygulanacak ilacın özelliğine bağlı olarak ekim öncesi ya da ekim sonrası yapılabilir. Ekim öncesi uygulamada, tarlaya su vermeden önce ilaç uygulaması yapılır; tırmık veya kazayağı gibi aletlerle ilaç toprağa karıştırılır ve derhal tarlaya su verilir. Ekim sonrası uygulamada ise tavalardan su boşaltılır, tavalarda toprak yüzeyi tamamen kurumadan, rutubetli haldeyken uygulama yapılır ve iki gün sonra tavalara tekrar su verilir. Bölgede yabancı otlara karşı herbisit kullanımı son yıllara kadar hiç yapılmazken günümüzde kullanılmaya başlanmıştır.

### **Hastalık ve Zararlılarla Mücadele:**

Yaygın olarak bulunan zararlı, çekirge zararlısıdır. İlaçlı mücadelesi önerilmektedir. Çeltik yanıklık hastalığı bazı yıllarda önemli olmakta ve ilaçlı mücadelesi yapılmaktadır.

### **Hasat Zamanı ve Hasat-Harman Yöntemi:**

Eskiden hasat orak ile yapılıp biçilen çeltikler tarlada kurutulduktan sonra harmanı yapılırdı. Fakat günümüzde düz, fazla taşlık olmayan alanlarda biçerdöver ile hasat yapılabilmektedir. Taş oranı yüksek alanlarda ise orak ile biçim yapılıp çeltik bitkileri kuruduktan sonra harman alanına taşınarak biçerdöverler tarafından harmanı yapılmaktadır.

Çeltiğin en uygun hasat zamanı salkımın % 80'inin saman sarısı olduğu zamandır. Bu sırada yapraklar hala yeşil durumdadır. Hasat zamanını en iyi tespit şekli danedeki rutubetin ölçülmesidir. %22-24 rutubette hasat en yüksek kalite ve kırksız randımanı vermektedir. Hasat elle veya biçerdöverle yapılmaktadır. Elle biçimde, önce orakla biçilip kurutulan saplar, 4-5 tava içerisine bırakılarak tanelerin kuruması sağlandıktan sonra, batöz veya

harman makinesinin bulunduğu yere taşınır. Rutubet oranının yüksekliği, danelerde kızılmaya sebep olabileceğinden, yığınlar fazla yüksek tutulmamalıdır.

Çeltik elle orakla biçilerek hasat, daha sonra harman veya doğrudan biçerdöverle hasat yapılabilir. Son yıllarda biçerdöverle hasat çok yüksek oranlara ulaşmıştır. Özellikle biçerdöverle hasatta dane rutubetine çok dikkat edilmeli ve çeltik % 22-24 rutubette iken biçerdöverde düşük devir ile hasat yapılmalıdır. Aksi takdirde kırksız randıman oranı düşeceği için, pazar değeri de düşer.

Hasat 20 Eylül' de başlamakta, Ekim ayı içinde bitmektedir. Biçerdöverin girebildiği yerlerde biçerdöverle, biçerdöverin giremediği yerlerde ise orakla biçilip kurutulduktan sonra biçerdöver ya da batöz ile harmanlanmaktadır.

Dekara verim ortalama 400 kg civarındadır. Pirinç randımanı kırık taneler ayrılmadan % 60-65 civarındadır.

Yukarıdaki bilgiler ışığında klasik çeltik tarımı ile Karacadağ eteklerindeki havzada yapılmakta olan Karacadağ çeltikçiliği arasındaki farklar aşağıya çıkarılmıştır.

- Karacadağ çeltiğinin yetiştirildiği alanlarda çeltik tarımında toprak işleme ve tavanın yapılmayıp, klasik çeltik tarımında ise toprak işleme ve tava usulü ile ekim yapılmaktadır.
- Karacadağ çeltiğinin yetiştirildiği alanlarda tarlaların taşlık yapısından dolayı yoğun toprak işleme gerektiren diğer tarla bitkilerinin ekimine imkân vermediği için tarlalar çeltik hasadı sonrası genellikle 1-6 yıl boş bırakılarak dinlendirildiği anlaşılmaktadır. Klasik çeltik yetiştiriciliğinde ise sulama durumuna göre her yıl çeltik ekilmekte veya münavebe uygulanmaktadır.
- Karacadağ çeltiğinin yetiştirildiği alanlarda hasat genellikle elle (orak) yapılmaktadır. Klasik çeltik tarımında ise makineli hasat (Biçerdöver) yapılmaktadır.
- Karacadağ çeltiğinin yetiştirildiği alanlarda taşlık arazilerde ekim yapılmaktadır. Klasik tarımda düz ve düze yakın taşlık olmayan arazilerde ekim yapılmaktadır.
- Karacadağ çeltiğinin yetiştirildiği alanlarda yabancı ot mücadelesi ot yoğunluğuna göre yapılmakla beraber arazinin yapısından dolayı beklenen fayda tam olarak ortaya çıkamamaktadır. Ancak klasik tarımda ise bu durum söz konusu değildir.
- Karacadağ çeltiğinin yetiştirildiği alanlarda yapılan çeltik tarımında genellikle verim ortalaması 400 kg/da iken klasik çeltik tarımında ise 700 kg/da'dır.

#### **Kurutma, Depolama ve Pirince İşleme:**

Hasat edilen ürünün depolanabilmesi için tane neminin Türk Gıda Kodeksi Pirinç ve Çeltik Tebliğlerinde yer alan %14,50 oranı aşmayacak şekilde düşürülmesi gerekir. Kurutma işlemi açık havada ve gölgede yapılabildiği çeltik fabrikalarında bulunan kurutma makineleri ile rutubet kontrol altına alınabilir.

Pirince işlemede en önemli kalite unsuru kırksız randımandır. Kırksız randıman her ne kadar ekime başlamadan çeşit seçimi ile başlar ve yetiştirme tekniği ve çevre şartlarından etkilense de, yüksek kırksız randıman için fabrikada da uygun yöntemler kullanılmalıdır. Fabrikaya gelen çeltikler boşaltma ve depolama sırasında dikkatli olunmalı tanelerde gizli kırılmalara neden olacak mekanik hasarlardan kaçınılmalıdır. Fabrikaya gelen çeltik, işlenecek ana kadar uygun depolama şartlarında saklanmalı ve uygun nem oranında işlenmelidir. Yapılan araştırmalar en yüksek kırksız randımanın tanedeki nemin %14 olduğu zamanda alındığını göstermektedir. Nem oranı bu derecenin altına düşükçe veya yükseldikçe kırksız randıman oranı hızla düşmektedir.

Pirince işleme sırasında aynı tane boyutlarına sahip çeşitler birlikte işlenmelidir. Değişik tane iriliğine ait çeltik karışımı aynı zamanda işlenirse randıman düşer. Fabrika en ileri teknolojiyi kullanmalı, pirincin içindeki taş, toprak ve böcekler çok iyi temizlenmelidir. Bölgede çeltiği işleyen pirinç fabrikaları son yıllara kadar eski teknoloji ile çalışmaktaydı. Bu yüzden ürünün paketlenmesi yapılmaz büyük çuvallarla veya dökme bir şekilde satışa sunulurdu. Bu fabrikalarda işlenen Karacadağ pirinci eski teknoloji makinelerle işlendiği için yabancı madde oranı yüksek ve ürün başka çeşitlerle karışık bir şekilde pazara tüketicilerin kullanımına sunulurdu. Bugün Diyarbakır'da modern teknoloji ile çalışan pirinç fabrikaları mevcuttur. Pirince işlenirken ve işlendikten sonra da pirincin içinde kırık, ham, tebeşirimsi, cılız ve kırmızı çeltik taneleri uygun makinelerden geçirilerek temizlenmelidir.

Randıman, özellikle çeltiğin pirince işlenmesinde en önemli kalite kriterlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Bu kalite kriteri kırıklı ve kırksız randıman şeklinde ifade edilmekle birlikte, ticari anlamda kırksız randıman daha büyük önem taşımaktadır. Kırık miktarı, çeşit, tane uzunluğu ve şekli, azotlu gübre uygulama zamanı

ve miktarı gibi faktörlere de bağlıdır. Aynı zamanda, hasat sırasındaki hava koşulları ve tane rutubetinden de etkilenir. Karacadağ çeltiğinin pirinç fabrikalarında işlenirken 100 kg çeltikten 60-75 kg sağlam pirinç randımanı elde etme imkânı mevcuttur.

Protein içeriği, esas olarak pirincin besleme kalitesi açısından önem taşımaktadır. Pirinçte ortalama ham protein oranı çeşitlere ve çevre şartlarına bağlı olarak % 7-8 arasında değişiklik göstermektedir. Karacadağ Pirincinde ise bu oran yetiştirme koşulları ve toprak özelliklerine bağlı olarak % 9-10 civarında değiştiği bilinmektedir.

Çeltik işleme fabrikaları; çeltiği belirli nem oranı aralığına getirerek (%10-13) kavuzdan ve saptan ayıran, temizleyen, parlatan ve sonuçta çeltiği pirince dönüştüren kombine makinelerden oluşmaktadır. Tarladan üreticilerin fabrikaya getirdiği çeltiğin genellikle nem oranı yüksek olduğundan güneşli havalarda beton zemin üzerinde serilerek nem oranı belirli seviyelere getirmek suretiyle kurutulur. Kurutma işlemi tamamen doğal koşullar altında yapılmaktadır. Hasat zamanında Güneydoğu Anadolu ekolojisi sıcak ve yağışsız olduğundan hasadı yapılan çeltik ürünleri genelde pirinç fabrikalarında pirince işlenmeden önce birkaç gün dinlendirilir. Bu arada yüksek olan hasat nemi de biraz düşürülmüş olur. Hasattan sonra kurutma makineleri ile kurutma, kalite açısından ve özellikle yağışlı ve bulutlu havalarda önem kazanmaktadır.

Diyarbakır ilinde pirinç yan ürün işleme teknolojisi gelişmediğinden ürünün işleme esnasında açığa çıkan kırık pirinçler, pirinç soyma ve parlatma ürünleri genellikle hayvan beslemede kullanılmaktadır. Hâlbuki oluşan pirinç yan ürünleri pirinç unu, dondurma, krema sanayilerinde daha yüksek fiyata değerlendirme olanakları bulabilmektedir.

Kurutulan çeltik ürünleri havuzlara alınarak elevatörler yardımıyla eleme sistemine iletilerek sap ve samanlarından ayrılır ve kılçık kırma ünitelerinde kılçıklar kırıldıktan sonra toz, toprak ve yabancı maddelerden temizlenerek kabuk soyucularda kavuzlar taneden ayrılır. Daha sonra pirinç parlatma ünitelerinden geçtikten sonra bütün taneler ve kırık pirinç taneleri birbirinden ayrılır ve renk ayırıcı soltek ünitelerinde beyaz olmayan pirinç taneleri de ayrıldıktan sonra mekanizasyon işlemi bitirilmiş olur.

#### **Raf Ömrü:**

Ürün piyasada bulunan tüm pirinçler gibi 1 yıl raf ömrüne sahiptir.

#### **Denetleme:**

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, GAP Uluslar Arası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanlığı, Diyarbakır Ziraat Odası Başkanlığı, Diyarbakır Ziraat Mühendisleri Odası Şube Başkanlığı'ndan müteşekkil olmak üzere oluşturulacak komisyonda görev alacak elemanlar üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde rutin olarak denetimlerini yapacaklardır. Şikâyet olması halinde ayrıca denetimler gerçekleştirilecektir. Denetleme Kurulu her kuruluştan 1 kişi olmak üzere toplam 6 kişiden oluşacaktır. Söz konusu denetim bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu "Gıda Kodeksi" başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Karacadağ Pirincinin denetimini Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı gerçekleştirecektir.

## 2. Mut Zeytinyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 03.11.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 367
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2015/042
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.11.2015
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mut Zeytinyağı
<b>Ürünün Adı</b>	: Zeytinyağı
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Mut Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Meydan Mah. Kıyı Sok. Dereüstü Blokları No:2 Kat:2 Mut / MERSİN
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Mersin'in Mut ilçe merkezi, Aşağı Köşelerli, Barabanlı, Evren, Esençay, Elbeyli, Fakırca, Gençali, Haydar, Hamâmköy, Irmaklı, Kurtsuyu, Kemenli, Karadiken, Köşelerli, Kadıköy, Kırkkavak, Kışla, Mucuk Mirahor, Ortaköy, Özköy, Palantepe, Selamlı, Sarıveliler, Suçatı, Yapıntı, Yukarı Köşelerli, Tuğrul, Zeytinçukuru, Aydınöğlü, Çamlıca, Çortak, Çağlayangedik, Çınarlı, Diştaş, Göcekler, Güzelköy, Hacısait, Hacıilyaslı, Hocalı, Hisarköy, Işıklar, Keleceköy, Kavaklı, Sakız, Tekeli, Topluca, Yeşilköy, Yıldızköy, Alaçam, Bozdağan, Burunköy, Çampınarı, Çaltılı, Çatakbağ, Derinçay, Dorla (Özlü), Dereköy, Güzelyurt, Hacımuflu, İllice, Kayabaşı, Kayaönü, Kurtuluş ve Sarıkavak mahallelerini kapsayan bölge.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret aşağıda görseli verilen, özellikleri ise Denetleme başlığı altında tanımlanan etiket unsuru ile birlikte kullanılacaktır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mut ilçesi, Mersin ili zeytin üretiminin %56,22'sini, Türkiye'nin ise %5,64'ünü gerçekleştirmektedir. İlçede önemli tarımsal ürünlerden biri olan zeytinciliğin Mut'taki tarihi oldukça geçmiş yıllara gitmektedir. Hicri 1316 tarihli Salname kayıtlarında, "İlçede aşılınmış olan yabancı zeytinlerden gayet nefis zeytin ve zeytinyağı çıkar. İhtiyaçlarından fazlasını çevre ilçelere ve Karaman'a ihraç ederler" ifadeleri yer almaktadır. Mut ilçesinde Haydar Mahallesi'nde bulunan ve Kültür ve Turizm Bakanlığının 23.12.2009 tarih ve 5577 sayılı kararı ile 1300 yaşında olduğu tespit edilen zeytin ağacı, anıt ağaç olarak tescil edilmiştir. Mut ilçesinin Geçimli Köyü'nde yapılan arkeolojik kazılarda ana kaya üzerine yapılmış Roma dönemine ait zeytin pres yeri bulunmuştur.

Mersin ilinin merkeze 160 km uzaklıkta Mut ilçesi Toroslar eteğinde, Göksu nehri tarafından parçalanarak oluşan Taşeli platosu üzerinde yer almaktadır. Mut doğudan Silifke, batıdan Ermenek, güneyden Gülnar ve kuzeyden Karaman ili ile çevrilidir. 37. Enlem derecesinde bulunan Mut, İç Anadolu'yu Akdeniz'e bağlayan Mersin-Karaman arasında bir geçiş noktası olmasından dolayı mikro klima özelliği göstermektedir. Zeytin tarımında zararlı olabilecek hâkim kuzey rüzgârlarından korunaklı bir konumda olması yöre zeytinliklerine önemli bir avantaj sağlamaktadır. Akdeniz'in güney kesimlerinden esen nemli ve buğulu rüzgârların, dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle karışarak zeytin ağaçları üzerine gelmesi, zeytinlerde kaliteyi artırmaktadır.



İlçe merkezinin rakımı 300 m olup 200 m ve 700 m rakım arasında kıraç ve sulak alanlarda zeytin üretimi yapılmaktadır. Rakımdan dolayı nem oranı düşük değerlerde (%10-40)seyretmektedir, böylece zararlı haşereler ve mantar/bakteri hastalıkları görülmemektedir. Bundan dolayı da zirai ilaçlama yapılmamaktadır. Zeytin yetiştiriciliğinde tüm dünyanın en büyük sorunları olan zeytin sineği, zeytin güvesi gibi zararlılar ve halkalı leke hastalığı gibi etmenlerin Mut yöresinin iklim şartları sayesinde yörede görülmemesi, Mut yöresinin zeytin yetiştiriciliği açısından önemli bir ayırt edici özelliğidir. Halkalı leke hastalığı Mut yöresinin iklim şartlarında zeytin ağaçlarında enfeksiyon yapamamaktadır. Bu özel durum, yörede organik zeytin ve zeytinyağı üretiminin Türkiye'nin başka hiçbir yerinde mümkün olamayacak kadar kolay ve ekonomik bir şekilde yapılabilmesine olanak sağlamaktadır. Mut yöresi iklim ve toprak yapısı özellikleri bakımından organik zeytinciliğe imkân sağlamaktadır. Nitekim yörede kimyasal kullanmaksızın yapılan üretim ile Mut Türkiye'nin çok önemli organik zeytin üretim alanlarından birisi olmuştur. Organik zeytinyağı tüketiminin ülkemizde ve dünyada her geçen gün yaygınlaşması, Mut yöresinin önümüzdeki yıllarda çok önemli bir organik zeytinyağı üretim merkezi olmasında etkili olması beklenmektedir.

Ağaçların çiçek döneminde iklim koşullarından dolayı soğuk hava ve don gibi olumsuz hava şartları yaşanmadığından meyve rekolte sorunu yaşanmamaktadır. Yıllık toplam yağış değeri 367,6 mm'dir. Yağışlar en fazla kış ve erken ilkbaharda meydana gelmektedir. Ortalama aylık yağış en fazla 74,6 mm ile Ocak ayındadır. En az yağış ise 2,2 mm ile Ağustos ayındadır. En yağışlı mevsimi kış mevsimi olup; yağış miktarı 64,2 mm'dir. En az yağış ise yaz mevsimindedir. Yıllık ortalama sıcaklık değeri 18,1°C'dir. Hava oransal neminin meyve olgunlaşma sezonu boyunca düşük olması, yüksek kalitede ve organik zeytin ve dolayısıyla zeytinyağı üretimini sağlamaktadır.

Mut yöresi topraklarının zeytin yetiştiriciliğine çok uygun kompozisyonda killi-tınlı-kireçli tuzsuz yapıda olması, pH seviyesinin 7-8,5 arasında değişim göstermesi, elde edilen yağların asitlik derecesinin düşük olmasını sağlamaktadır. Akdeniz Toprağı karakterindeki Mut yöresi toprağı "orta / çok fazla kireçli" sınıfta olup, iyi havalanabilen ve geçirgen yapıda olması sayesinde topraktaki oksijen miktarının yüksek olması zeytin ve zeytinyağı kalitesinde üstünlük sağlayan etkiler yapmaktadır.

Son yıllarda Mut yöresinde dikimi yapılan zeytinlerin %90'lık kısmı Gemlik çeşidi, %8'lik kısmı Ayvalık çeşidi, geri kalanı ise Domat ve Sarı Ulak çeşitlerinden oluşmaktadır. Mut Zeytinyağı Gemlik ve Ayvalık zeytin çeşitlerinden üretilmektedir. Gemlik ve Ayvalık çeşitlerine yönelik Mut ilçesinde gerçekleştirilen fenolojik gözlem sonuçları Tablo-1'de, pomolojik özellikleri ise Tablo-2'de verilmiştir.

**Tablo-1:** Mut zeytinyağında kullanılan zeytin çeşitlerinin fenolojik gözlem sonuçları

Çeşit	Somak Oluşumu (en erken)	Çiçeklenme başlangıcı (en erken)	Tam çiçeklenme	Çiçeklenme sonu	Yeşil olum	Siyah olum
Gemlik	20 Mart - 11 Nisan	18 Nisan - 9 Mayıs	24 Nisan - 18 Mayıs	3 Mayıs	20 Ağustos - 6 Ekim	1 Kasım - 19 Aralık
Ayvalık	21 Mart - 14 Nisan	20 Nisan - 22 Nisan	23 Nisan - 26 Nisan	28 Nisan	15 - 30 Ekim	Kasım sonu

**Tablo-2:** Mut zeytinyağında kullanılan zeytin çeşitlerinin bazı pomolojik özellikleri

Çeşit	Meyve iriliği (gr)	Meyve eni (mm)	Meyve boyu (mm)	Çekirdek ağırlığı (gr)	Çekirdek oranı (%)	Et oranı (%)
Gemlik	3.63	17.51	22.33	0.50	13.77	86.21
Ayvalık	3.48	18.88	22.70	0.50	14.36	85.62

Gemlik zeytinine yönelik 2003-2006 yılları arasında gerçekleştirilen çalışmalarda 100 dane ağırlığı 304 gr, yağ oranı yüzdesi yaş örnekte %23, kuru örnekte ise %51,4 bulunmuştur.

Mut Zeytinyağı, ağıza alındığında damakta ve dil ucunda hafif ve geçici bir acılık ve yakıcılık hissi bırakması zeytinyağlarında aranan üstün bir özelliği olup, Aralık ayında derimi yapılan zeytinlerden elde edilen zeytinyağları; berrak, altın sarı renkte ve daha akışkan kıvamdadır. Olgun zeytinin tat ve aromasının yanı sıra kokusu da son derece güzeldir. Mut ilçesindeki zeytinlerden elde edilen yağlar altın sarısı renginde (erken hasatta koyudan açık yeşil altın sarısı renkli daha sonraki aylarda altın sarısı) kimyevi gübre ve zirai mücadele yapılmamasından dolayı da kendine has tadı, kokusu, hoş ve nefis aroması vardır. Erken hasat edilen zeytinde hissedilen hafif yakıcılık etkisinin düşmesi

ve dil ucunda bir burukluk bırakması zeytinyağının en ayırt edici özelliklerindedir. Mut zeytinyağı ağızda oluşan yeşil meyvemsi ve acılık özelliği diğer zeytinyağlarından ayırt edici özellik olarak görülmektedir. Meyvemliliğinde dikkat çeken özellikleri acı badem kesilmiş çimen aroma kokularının hakim olmasıdır. Ekim ayında olgunlaşan zeytinlerden erken hasat olarak elde edilen zeytinyağları; aromatik değerleri daha belirgin, renk daha koyu ve daha yoğun kıvamdadır. Olgun zeytinin kendine has tat ve kokusunun yanı sıra erken hasat zamanında ağızda bıraktığı tadı ve kokusu daha belirgin hale gelir. Özellikle düşük peroksitde sahip oluşu ve uzun sürede peroksit sayısının artmaması, kaliteyi ayırt edici diğer unsurlar nedeniyle ve depolama şartlarına göre 2 yıl veya daha fazla sürede depolama imkânı bulunmaktadır.

Mut Zeytinyağı, kalite ve saflık kriterleri açısından Türk Gıda Kodeksi Natürel Sızma Zeytinyağı Tebliği ile ve söz konusu tebliğde atıfta bulunulan yatay gıda kodeksine (bulaşanlar, pestisit kalıntıları, gıda ile temas eden madde ve malzemeler, etiketleme vb.) uyumludur.

2012 ila 2017 yılları arasında Hatay, İzmir ve Ankara Gıda Kontrol Laboratuvarı Müdürlükleri tarafından yapılan analizlerin sonuçları aşağıda verilmiştir:

- Peroksit Değeri: Ortalama 8.93 meq aktif oksijen/kg yağ olup, Türk Gıda Kodeksinde natürel zeytinyağları için izin verilen azami değer olan 20 meq aktif oksijen/kg yağ'ın altındadır.
- Serbest yağ asidi miktarı: 0.40 ile 0.70 arasında değişkenlik göstermekte olup, ortalama değeri 0.58'dir.
- Yağ asitleri kompozisyonu:

**Tablo-3:** Mut Zeytinyağının Yağ Asidi Kompozisyonu

Yağ Asitleri Kompozisyonu	Ortalama değerler (%)	Alt değerler (%)	Üst değerler (%)
Miristik	0.01	0.00	0.03
Palmitik Asit	14.01	12.99	15.58
Palmitoleik Asit	1.02	0.80	1.32
Stearik Asit	2.96	2.61	3.15
Oleik Asit	70.34	69.06	71.75
Linoleik Asit	9.72	9.00	10.63
Linolenik Asit	0.67	0.56	0.73
Lignoserik Asit	0.05	0.00	0.08
Heptadekonik Asit	0.15	0.10	0.18
Heptadesenoik Asit	0.25	0.20	0.30
Araşidik Asit	0.45	0.40	0.50
Gadoleik Asit	0.27	0.22	0.33
Behenik Asit	0.10	0.03	0.15

- Sterol Kompozisyonu: Mut Zeytinyağında Kampesterol, toplam  $\beta$ -sitosterol, Kolesterol, Stigmasterol ve Delta-7 Stigmastenol tespit edilmiştir.

**Tablo-4:** Mut Zeytinyağının Sterol Kompozisyonu

Sterol Kompozisyonu	Ortalama değerler (%)	Alt değerler (%)	Üst değerler (%)
Kampesterol	2.92	1.34	3.77
Toplam $\beta$ -sitosterol	95.48	93.70	97.76
Kolesterol	0.05	0.00	0.40
Stigmasterol	0.67	0.34	1.00
Delta-7 Stigmastenol	0.33	0.07	0.50

2016 yılında Aydın Ticaret Borsası Laboratuvarında yapılan analizde aşağıdaki sterollere de rastlanmıştır:

**Tablo-5: Sterol Analiz Değerleri**

Sterol	Ölçüm değeri
Delta 5-avenasterol (%)	5,87
24 Metilen kolesterol (%)	0,09
Kampestanol (%)	0.08
Delta-7 Kampesterol (%)	0.07
Klerosterol (%)	0.99
Sitostanol (%)	0.40
Delta5, 24 Stigmastadienol (%)	1,56
Delta-7 Avanesterol (%)	0,94
Toplam $\beta$ -sterol (%)	93.79
Toplam sterol (ppm)	1698

#### Üretim Metodu:

Mut zeytinyağı için kimyasal-fiziksel-duyusal özellikler, kalite ve saflık kriterleri ve ambalajlama; Türk Gıda Kodeksi Yemelik Zeytinyağı ve Yemelik Prina yağı hakkındaki tebliğ hükümlerine göredir. Mut Zeytinyağının üretim yönteminde diğer zeytinyağlarından farklılık bulunmamakta olup, Mut Zeytinyağının üretiminde de aşağıdaki işlem kademeleri izlenmektedir.

1. Zeytinler hasat edilir edilmez yağa işlenmeleri gerekmektedir.
2. Zeytinlerin temizlenmesi-yıkanması: Üreticilerden gelen tane zeytinler taş, çamur ve yaprağından ayrılmak üzere yıkamaya tabi tutularak temizlenir. Temizleme işlemi, genellikle iki aşamalı yıkama işlemi ile yapılmakta olup, bunda helezonlu, paletli yıkama tankları, basınçlı su püskürtücüleri, sarsak elekler, hareketli bantlar kullanılmaktadır.
3. Zeytinlerin kırılması: kırıcıdan geçirilen zeytinler kontinü sistemlere ait olan kırıcı üniteleri tarafından kırılır ve hamur haline getirilir.
4. Zeytin ezmesinin yoğrulması (malaksasyon): Kırma işleminden sonra elde edilen zeytin ezmesinin yoğrulması gerekmektedir. Yoğurma işlemi, katı fazdan sıvı fazı ayırma esasına göre gerçekleştirilen zeytinyağı üretim teknolojisinde zeytin hamurunun hazırlanması açısından önemli bir kademeyi oluşturmaktadır. Bu işlemin amacı; zeytin hamurunun homojenleştirilmesi ve yağ globüllerinin birleşerek elde edilen hamurun bir sonraki sıvı-katı faz ayırımı işlemine hazırlanmasıdır. Malaksasyon kademesinde; yağ damlacıklarının devamlı bir faz oluşturacak şekilde birleşerek büyük damlalar oluşturması ve yağ-su emülsiyonunu kırarak yağın serbest hale gelmesi sağlanır.
5. Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu; iki ya da üç fazlı santrifüj ekstraktörlerle gerçekleştirilir.
6. Karasuyun zeytinyağından ayrılması: Değişik sistemlerden elde edilen yağ-karasu karışımındaki karasuyun, zeytinyağı üretiminde son işlem basamağı olan ayırma işlemi ile yağdan uzaklaştırılması gerekmektedir. Yağ ve karasu; yoğunluk farkı esasına dayalı santrifüjleme ile birbirinden ayrılır.
7. Zeytinyağının filtrasyonu: Karasudan arındırılan zeytinyağı, bir miktar tortu oluşturan madde ve su içermektedir. Bu maddeler, zeytinyağının depolanması sırasında kaliteyi olumsuz etkileyerek yağın asitliğinde yükselmeye neden olmaktadır. Parlak, doğal rengine zeytinyağı üretmek için, zeytinyağının filtre edilerek yabancı maddelerden arındırılması gerekmektedir.
8. Zeytinyağının Depolanması: Üretilen natürel zeytinyağı ambalajlama işleminden önce tanklarda depolanmaktadır. Zeytinyağının kalitesinde depolama aşamasında istenmeyen değişimlerin meydana gelmesini engellemek için bu tankların aşağıda belirtilen özelliklerde olması gerekmektedir:

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

**Fidan Üretimi:** Mut yöresinde zeytin fidanı üretimi kalın dal çelikleriyle ya da yapraklı yeşil çeliklerle yapılır. Gövde ve dallarında bol miktarda durgun ve sürgün gözlerin bulunması nedeniyle çok yaşlı kısımlar bile kolayca köklenmektedir. Bu yeşil çeliklerin boyları 25-30 cm çapları ise 3-5 cm olmalıdır. Çelikler kış dinlenme zamanı alınabilir. Marttan sonra yapılacak dikimlerde ise yeterince köklenemez. Çelikler derin, zengin, süzek ve yeterince nemli ortamlarda belirli sürelerde tutularak köklendirilirler. Köklenmiş çelikler daha sonra fidan torbalarına şaşırtılırlar. Fidan torbalarında yaklaşık olarak 6-12 ay süre ile bakımı yapıp büyütülen zeytin fidanları dikime hazır hale gelir.

**Dikim:** Dikimi yapılacak zeytin fidanlarının en az 1,5 cm çapında olmalarına özen gösterilir. İyi bir zeytinlik kurulmasında yapılacak ilk iş iyi fidan seçimidir. Bunun için fidan özelliklerinin iyi bilinmesi gerekir. İyi bir fidan; Bir yaşında olmalıdır. Canlı, bol yapraklı, yan dalları iyi gelişmiş ve kurşuni yeşil renkte olmalıdır. Sürgünlerde özellikle uçlarında soğuktan zarar görmemelidir. Gövdenin alt kısımlarında yaprak olmalıdır. Hastalık ve zararlılardan arındırılmış olmalıdır. Mut yöresinde zeytin bahçesi tesisi genellikle yeşil çelikle köklendirilerek çoğaltılmış olan torbalı zeytin fidanlarıyla yapılmakla beraber, arazide kendiliğinden yetişmiş olan yabani zeytin (Deliceler) ağaçlarının aşılama yöntemleriyle kültür çeşitlerine dönüştürülmesiyle de yeni bahçeler tesis edilebilmektedir. Zeytin yetiştiriciliği için uygun arazi belirlenir. Sonra toprak derince işlenir ve drenajı sağlanır. Tesviye işleri mutlaka yapılır. Tesis kurulacak arazi meyilli ise toprak erozyonunu önleme ve yağışlardan yararlanabilmesi için teraslama yapılır. Zeytinlik tesisi için toprak hazırlığı tamamlanınca amaca uygun çeşitler; siyah ve yeşil sofralık toprak ve iklim şartlarına bağlı olarak seçilir. Ürünü değerlendirme amacına göre (yağlık-sofralık) iklim ve toprak özellikleri dikkate alınarak bölgeye adapte olmuş, verimli, az alternans gösteren standart çeşitlerden ve uygun dölleyicilerle zeytinlik tesis edilir. Çeşit seçimi yapılırken uygun dölleyiciler de birlikte düşünülür. Zeytinlik tesisinde, güvenilir kaynaklardan sağlanan, ismine doğru, sağlıklı, düzgün şekilde bir veya iki yaşlı fidanlar kullanılır. Dikim aralıkları çeşit, iklim, toprak gibi faktörler dikkate alınarak değişebilmektedir.

**Hastalıkla mücadele:** Yörede her ne kadar zeytin hastalık ve zararlıları çok fazla ekonomik zarar oluşturmasada; Zeytin dal kanseri, zeytin solgunluğu, halkalı leke hastalığı, armillaria kök çürüklüğü ve antraknoz önemli zeytin hastalıklarıyla; ve zeytin sineği, zeytin güvesi, zeytin kara koşnili, zeytin kabuklu biti ve zeytin pamuklu biti gibi zararlılarıyla zirai mücadele Tarım Bakanlığımızın öngördüğü şekilde yapılmaktadır. Zeytinyağları zeytin ağaçlarından toplanmış zeytinlerden elde edilmekte olup, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş ve uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamaktadır. Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir.

**İşleme:** Mut Zeytinyağı elde etmek için ilçede zeytinlerin, hasattan hemen sonra işlenmesi sağlanır, bu şekilde zeytinyağının kalitesinin bozulmasının önüne geçilir. Mut Zeytinyağları için kimyasal-fiziksel-duyusal özellikler, Türk Gıda Kodeksi Yemeklik Zeytinyağı ve Yemeklik Prina Yağı hakkındaki Tebliğ ve Uluslararası Zeytinyağı Konseyi Yemeklik Zeytinyağı ve Prina Yağı Ticari Standardı hükümlerine göre olmalıdır.

**Depolama:** Mut zeytinyağının özellikle düşük peroksit değerlerine sahip olması ve uzun süre peroksit sayısının artış göstermemesi sayesinde, depolama 24 ay ve daha fazla sürelerde uluslararası standartlar bakımından sağlanabilmektedir. Bekleme hava almayan çelik tanklarda ve iklimlendirilmiş ortamlarda gerçekleştirilecektir.

#### **Denetleme:**

Mut Zeytinyağının üretimi, işlenmesi, pazarlanması, tescilli menşe adının kullanım biçimi, ürünün üzerinde belirtilmesi, etiketleme şekillerinin 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu, Mut Kaymakamlığı koordinasyonunda; Mut Sanayi ve Ticaret Odası, Mut Ziraat Odası ve Mut İlçe Tarım Müdürlüğünden konuda uzman 3 kişi; Mut Ziraat Odasına kayıtlı olan üreticilerden 2 kişi; Mersin Üniversitesinden konuda uzman 1 kişi ve İhracatçılar Birliğine kayıtlı konuda uzman 1 kişi olmak üzere oluşturulacak 7 kişilik Denetleme Mercii tarafından denetlenecektir. Mercii en az 4 üyenin katılımı ile toplanır. Denetim mercii tarafından gerçekleştirilecek denetim bir ön denetim niteliğinde olup, 5996 sayılı veteriner hizmetleri, bitki sağlığı, gıda ve yem kanunu “gıda kodeksi” başlıklı 23 üncü maddesi çerçevesinde, Mut Zeytinyağının denetimini gıda, tarım ve hayvancılık bakanlığı gerçekleştirecektir.

Denetimler 3 ayda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin analiz ve raporlar Mersin İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Kalite ve Kontrol Laboratuvarınca yapılacaktır. Denetim Mercii, 6769 sayılı Kanun ve ilgili diğer mevzuatta belirtilen denetim görevlerini yerine getirir. Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip firmaların üretimi ve bölge içi satın alma miktarlarının takibini ve kontrolünü yapar. Coğrafi işaretin kullanımının denetimi için ödenmesi gereken ücretlerin miktar ve periyotlarını belirler. Tescilli coğrafi işareti kullanım hakkına sahip olacak firma, kurum ve kuruluşları belirler.

#### Denetim Mercii'nin Denetleyeceği Unsurlar:

##### Miktar Kontrolü

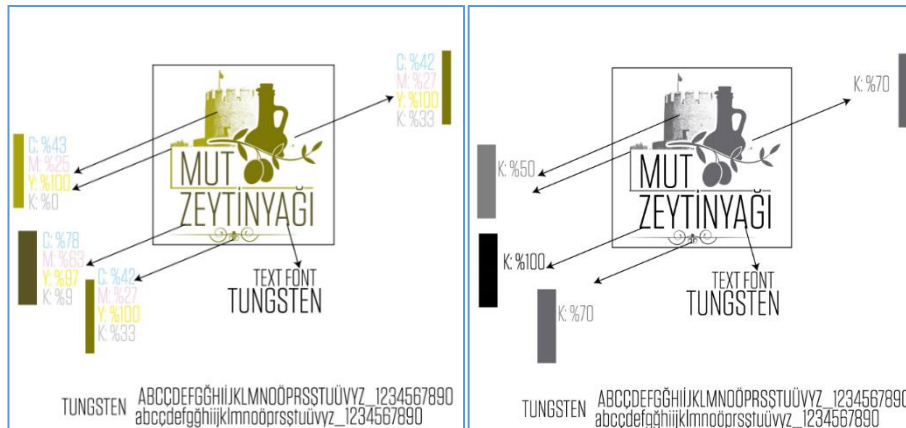
- Mut ve çevre köylerinde zeytinlik alanlarının dekar başına zeytin ve zeytinyağı verimi tespiti, zeytin ürününün var yılı ve periyodiste yıllarındaki üretim istatistiklerini toplamak ve konuyla ilgili veri tabanı oluşturmak,
- Zeytin üretim alanları ile ilgili arazi sertifikasyonu çalışmalarını yürütmek,
- Coğrafi işaret kullanım hakkına sahip kuruluşların üretim ve dolun tesislerinin, üretim tekniğine ve üretilen zeytinyağlarının yürürlükte olan ulusal ve uluslararası kalite kriterlerine uygun olup olmadığını kontrol etmek,
- Üretilen zeytinyağlarının, duyu ve kimyasal analizlerini yapmak, bunun için belirli dönemlerde kontrol numunelerini almak suretiyle kalite kontrolünün devamlılığını sağlamak
- Tescil başvurusu yapılmış olan logonun ambalaj türüne veya yerine göre uygun kullanımını denetlemektir.

Numune alımı konusunda geçerli standartlara/mevzuatlara bağlı kalınacaktır. Kontrolde söz konusu partiyi temsil edecek şekilde numune hazırlanmalıdır. Numuneden 1 lt'lik şişeler halinde 4 adet kontrol numune hazırlanmalıdır. Alınan numunelerin "Kuruluş adı, Yağın cinsi, Miktarı, Üretim yeri, Üretim şekli" bilgileri kayıt altına alınmalıdır. Numuneler üzerine kod numarası, yağın cinsi, miktarı, üretim yeri ve şekline ilişkin bilgileri gösteren bir etiket konulmalıdır. 4 adet numunenin 2 adetinden birisi analizi yapılmak; diğeri ise saklanmak üzere analizi yapacak laboratuvara verilmelidir. Kalan 2 adetten 1 adeti denetimi veren kuruluşta kalmalı, ve 1 adeti ise Denetim Mercii'ne verilecektir.

Mut zeytinyağının fiziksel kimyasal ve duyu özellikleri asıl denetim kriterlerini oluşturacaktır. Denetim komisyonu; mut zeytinyağının satışı esnasında, ürünün serbest asitlik, peroksit sayısı, yağ asidi kompozisyonu, sterol kompozisyonu, toplam fenolik madde miktarı, toplam tokoferol miktarı konusunda, ayrıca ambalaj malzemesinin cam şişe ya da teneke olması konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütecektir. Mut zeytinyağları koyu renk cam şişede satılacaktır. Açık renk şişelere ve pet şişelere coğrafi işaret verilmeyecektir. Tenekelerin üretim izni markası etiket yönetmeliğine göre tam olması sağlanacaktır. Bu özellikler denetim komisyonu tarafından denetlenecektir.

Denetim komisyonu tarafından alınan veya marka sahibi üreticiler tarafından getirilen zeytinyağları Mut ilçesinde kurulacak olan Kontrol ve Kalite Laboratuvarında kimyasal ve duyu olarak kontrol edilecektir. Bu kontrollerden geçen ürünlerde aşağıdaki logo kullanılacaktır.

Mut Zeytinyağının renkli ve siyah-beyaz logo özellikleri aşağıda tanımlanmıştır:

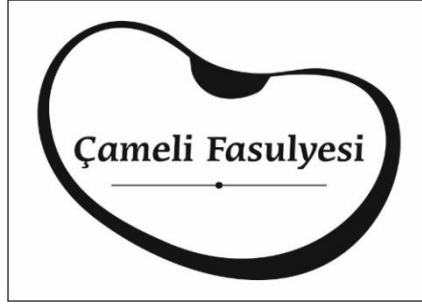


Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

### 3. Çameli Fasulyesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 24.11.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 368
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2016/104
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.11.2016
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Çameli Fasulyesi
<b>Ürünün Adı</b>	: Fasulye
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Çameli Belediye Başkanlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Yeni Mah. Cumhuriyet Meydanı No:31
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Denizli ili Çameli ilçesi sınırları
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan etiket, ürünün ambalajında yer almalıdır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çameli İlçesi ortalama 1350 rakımıyla Muğla ve Burdur İlleri arasında kurulmuş küçük bir ilçedir. Yayla özelliği taşıyan ilçenin iklimi ve organik maddece zengin toprak özellikleri fasulye yetiştiriciliği için elverişlidir. Fasulyenin yetiştirme dönemi 15 Mayıs-30 Eylül tarihleri arasına denk gelmektedir. Vejetasyon süresinin bu kadar uzun olmasının sebebi genellikle gece ve gündüz sıcaklıkları farkının yüksek olmasıdır. Üretim materyali olarak kullanılan fasulye tohumları atadan kalma tohumlar olup, kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Çameli ilçesi ve köylerinde yetişen Çameli Fasulyesi 3 farklı eko tip (Yerli Horoz, Yerli Gıcık ve Çalibasan) olarak horoz, dermason ve sıra tane formlarında üretilmektedir. Çabuk pişmesi (ıslatarak horoz tane formunda 13-21 dakika; dermason tane formunda 10-19 dakika ve sıra tane formunda 14-19 dakika) ve pişirilince kabuk atmaması Çameli Fasulyesinin ayırt edici özelliklerindedir. Çameli İlçesinin toprakları killi- tınlı veya tınlı yapıda, pH'sı 7-7,5 civarında, potasyumca zengin ve tuzsuzdur. Çameli İlçesinin rakımı 1350 m, yıllık yağış miktarı 655 mm'dir. İlçe genelinde tarım parselleri küçük ve tarımsal işletmeler parçalı arazilere sahip olduğundan, fasulye üretimi sınırlı alanlarda yapılabilmektedir. Bu nedenlerle ekstansif tarım yapılamamakta, daha çok geleneksel yöntemlerle üretim yapılmaktadır. Çameli Fasulyesinin karakteristik lezzeti, aroması, çabuk pişmesi ve pişirilince kabuk atmaması gibi özellikleri tüm bu koşullar sonucunda ortaya çıkmaktadır.

#### ÇAMELİ FASULYESİ FİZİKOKİMYASAL ÖZELLİKLER

	<u>Yerli Horoz</u>	<u>Yerli Gıcık</u>	<u>Çalibasan</u>
100 Tane Ağırlığı (g)	50,3-59,9	28,1-38,1	20,7-21,6
Kuru Ağırlık (g)	49,1-59,4	29,3-37,2	19,6-22,2
Yaş Ağırlık (g)	99,7-121,7	48,5-78,1	40,5-41,8
Kuru Hacim (ml)	140-152	125-132	118-120
Islak Hacim (ml)	236-261	192-220	184-186
Protein (%)	21,9-23,4	20,2-23,2	21,5-22,2

Kuru Pişme Süresi (dk)	68-85	41-63	44-58
Islak Pişme Süresi (dk)	13-21	10-16	14-19

### Üretim Metodu:

Fasulye ekilişleri birinci üretim ve ikinci üretim şeklinde olabilmektedir. Birinci üretimde Eylül-Ekim aylarında nadas edilmiş tarlalara Mayıs-Haziran aylarında ekim yapılmaktadır. İkinci üretimde daha çok yeşil ot olarak biçilen fiğ ve yulaf bitkisinin yerine ekim yapılmaktadır. İkinci üretimde ekim Temmuz ayının ilk haftalarını bulabilmektedir. Her iki üretim şeklinde de kazayağı ile ikinci sürüm yapılmaktadır. Birinci sürüm öncesi veya ikinci sürüm öncesi toprak yüzeyine ahır gübresi römorkla dağıtılarak uygulanmakta ve toprağa karıştırılmaktadır. İkinci sürümden sonra salma sulama yöntemi ile tav sulaması yapılmakta, toprak tava gelince elle tohum saçılarak ya da mibzerle tohum ekilmektedir. Ekimle birlikte dekara 20-25 kg taban gübresi verilir. Çıkıştan sonra arazideki yabancı ot yoğunluğuna göre herbisit uygulaması yapılabilmektedir, bu uygulama da yabancı ot kontrolünde genellikle yeterli olmaktadır. Çıkıştan bir ay sonra ilk sulama yapılmakta ve bu sulamayı takiben 10 günde bir hasattan 15-20 gün öncesine kadar sulama yapılmaktadır. Hasat, bitkilerin tarladan elle yolunması şeklinde yapılmakta, elle yolunup hasadı yapılan fasulyeler yığın haline getirildikten sonra serilip kurumaya bırakılmaktadır. Sopalardaki yardımcı ile dövülerek ya da traktörle ezilerek dane saptan ayrılır, saplar rüzgâr yardımcı ile ya da batözle savrulur, 3-4 gün güneşte kurutulan fasulyeler çuvallanarak nemsiz, karanlık ve serin ortamlarda muhafaza edilir.

### Denetleme:

Çameli Belediyesi koordinasyonunda Çameli Ziraat Odası ve Çameli İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Çameli İlçe Zabıta Müdürlüğü ve Çameli Kaymakamlığı tarafından ürünün üretim, pazarlama, saklama, ambalajlama aşamalarına yönelik denetimler yapılacaktır. Üretim aşamasında, tohum kontrolü ve üretim metodunun doğruluğu konusunda tarla kontrolleri gerçekleştirilecektir. Pazarlama, saklama ve ambalajlama aşamasında; komisyonumuz tarafından ürünlerin doğru sıcaklık ve ortamda saklandığı, paketlerin ve etiketlerin doğruluğu denetlenecektir. Denetim komisyonunda belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce ürünün üretim aşamalarının doğru ve eksiksiz yapıldığının kontrol ve takibi yapılacaktır. Ayrıca ürüne ilişkin herhangi bir şikâyet konusunda her zaman denetleme yapılabilir.

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. Korkuteli Karyagdı Armudu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

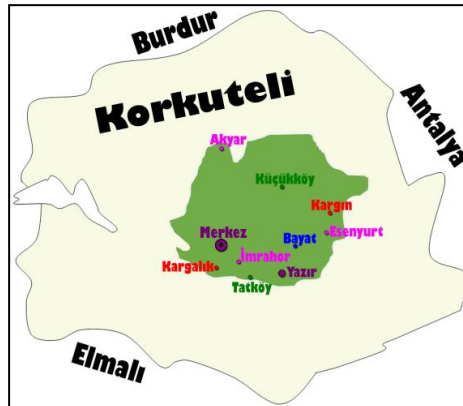
<b>Tescil No</b>	: 369
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/212
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 24.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Korkuteli Karyagdı Armudu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Armut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antalya Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Elmalı Mah. Cumhuriyet Cad. Borsa İşhanı K:2-3-4 Muratpaşa / ANTALYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Antalya ilinin Korkuteli ilçesinde 844 ila 1010 m rakımda merkez, kuzey ve doğu mahallelerini içeren alanda (Akyar, Bayat, Yazır, Küçükköy, Esenyurt, İmrahor, Kargalık, Tatköy, Kargın ve Merkez mahallelerinde) yetiştirilmektedir.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Korkuteli Karyagdı Armudu ibaresi, marka unsuru ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Coğrafi işaret aşağıda görseli verilen logo ile birlikte kullanılacaktır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Korkuteli Karyagdı Armudunun çeşidi *Pyrus Comminus* türüne ait Ankara Armududur. Ürünün Korkuteli Karyagdı Armudu ismiyle 1950'li yıllardan bu yana üretiminin yapıldığı ve ilçede 65 yaşın üzerinde armut ağaçların var olduğu bilinmektedir. Korkuteli Karyagdı Armudunu Ankara Armudu çeşidinden ve diğer armut çeşitlerinden ayıran en önemli ayırt edici özelliği, çekirdek etrafındaki kumsu yapının olmamasıdır. Diğer bir ayırt edici özelliği ise, herhangi bir tozlayıcı çeşide ihtiyaç duymadan üstün verim elde edilebilmesidir.

Korkuteli Karyagdı Armudu, Antalya ili Korkuteli İlçesinin Şekil-1'de verilen haritada yeşil ile taranmış olan üretim alanında 844 ile 1010 m rakım aralığında yetiştirilmiştir. Ürün söz konusu rakım aralığında ayırt edici özelliklerini göstermektedir.



Şekil-1

### Korkuteli Karyağdı Armudunun özellikleri:

#### 1. Morfolojik Özellikleri:

Korkuteli Karyağdı Armudunun ağacı; dikine büyüyen, ana dallar seyrek, yan dalları sık olan, gövdesi ve yaşlı dalları siyaha yakın koyu gri, yaşlı dalları ise açık gri renkte, meyve dalı olarak yaşlı dallar üzerinde bol miktarda çitanak ve topuz, genç dallar üzerinde ise kargı ve dalcıklar bulunan bir çeşittir. Bu çeşidin ağaçları kullanılan anaca göre farklı kuvvetlerde gelişmektedir. Yaprakların kenarları kolaylıkla fark edilemeyecek derecede yayvan ve basit dişlidir. Yaprak sapı uzun, sarımtırak yeşil renkte, tüysüz, yaprağın üst yüzüne gelen kısmı hafif oluklu ve dalla birleştiği kısım hafif kırmızı renktedir. Çiçek sapı düzgün, yeşil renkli, çanak yapraklar ufak, üçgen biçiminde, üzeri ve kenarları sık keçe gibi tüylü, uçları sivri ve kahverengi, iç yüzü devetüyü renginde, sık tüylüdür. Çanak yapraklar kısmen aşağıya doğru büküktür. Taç yapraklar beyaz renkli, uçlarına doğru hafif pembe, kenarları düzgün olmayıp özellikle yukarı kısımlarında oyuntulu ve dokusu kabadır.

- Korkuteli Karyağdı Armudunun meyveleri gelişme kuvveti ve bakım koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte; orta iri, basık yuvarlak, düzgün, oturaklı, ortalama 200-250 gram ağırlığında, çapı 6-8 cm'dir.
- Meyve sapı orta kalın ve kısadır.
- Meyve kabuğu ince, yumuşak, çok az pürüzlü, mumsuz, az parlak, kabuk rengi hasat olumunda ot yeşili, hasat zamanı parlak yeşil, yeme olumundan önce koyu yeşil, yeme olumunda ise sarımtırak yeşil renktedir.
- Meyve eti krem renkte, çok sulu, çok tatlı, ağızda erir, kumsuz ve güzel kokuludur. Çekirdek evi küçük, beş evcikli, çekirdekleri iri, uzunca, ucu sivri, açık kahverengidir.

#### 2. Fenolojik Özellikleri:

Korkuteli Karyağdı Armudu ağaçlarında çiçek tomurcuklarının henüz kabarmaya başladığı dönem olan gümüş renkli ucun görüldüğü tarih esas alındığında uyanma, Korkuteli koşullarında yıllara göre değişmekle birlikte genellikle Mart ayının 20'sinden sonra olup, yeşil ucun görüldüğü farekulağı dönemi Mart ayının sonu ya da Nisan ayının ilk haftasına rastlamaktadır. Çiçekler Nisan ayının ilk haftasında veya ikinci haftasında açmaya başlamakta, 4-5 gün sonra tam çiçeklenme durumuna geçmekte ve Nisan ayının sonuna doğru çiçeklenme tamamlanmaktadır. Meyveler Korkuteli koşullarında Eylül ayı sonu Ekim ayı başında hasat edilmektedir. Yaprakların döküm tarihi ise Kasım ayı ortası ile Aralık ayı başı arasında değişmektedir. Meyve tutumu ve verimlilik Korkuteli Karyağdı Armudunda ekolojik faktörler ile kullanılan anacın özelliğine göre farklılık göstermektedir. Meyve tutumunda kısmi periyodisiteye meyilli olması durumu, yapılan kültürel uygulamalar ile önlenebilmektedir. Korkuteli Karyağdı Armudu verimli bir çeşittir. Ağaç başına elde edilen meyve verimi; kullanılan anacın özelliklerine, bakım koşullarına ve ağacın yaşına bağlı olarak değişebilmektedir. Korkuteli koşullarında çoğunlukla anaç olarak armut ve ayva klon anacı ile ahlat anacının kullanıldığı görülmektedir. Bu durumda; 4-7 yaşındaki ağaçlardan ürün alınmaya başlanmakta, 5-10 yaşındaki ağaçlardan ortalama olarak 60 kg ürün elde edilmekte ve 10 yaşından büyük ağaçlarda bu verim 150 kg'a kadar ulaşabilmektedir. Bu verim düzeyi 50 yaşına kadar devam edebilmektedir.

#### 3. Döllenme Biyolojisi:

Literatürlerde armutların kendine verimli olmadıkları ve tozlayıcı bir çeşide gereksinim duydukları belirtilmektedir. Ankara armudunda da mutlaka bir tozlayıcı çeşidin bulunması gerekliliği belirtilmiştir. Ancak; Korkuteli koşullarında yetişen Ankara Armudu çeşidi, yani Korkuteli Karyağdı Armudu olarak bilinen çeşit herhangi bir tozlayıcı çeşide ihtiyaç duymadan üstün verim oluşturabilmektedir.

### **Üretim Metodu:**

Korkuteli Karyağdı Armudunun üretiminde armut meyvesine ilişkin genel üretim teknikleri kullanmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir.

#### İklim ve Toprak Özellikleri:

Korkuteli Karyağdı Armudunun yetiştiği coğrafi sınırlar içerisinde, yazları sıcak, bol güneşli, kurak, havadar ve nem oranı düşük olan iklim koşulları hâkimdir. Güneyden kuzeye doğru giden iki dağ arasında kalan ova güney ve kuzey rüzgârlarının dolaşımını iyi almaktadır. Korkuteli'nde yer alan yetiştirme alanlarında bu iklim özelliği meyve kalitesi üzerinde son derece etkili olmaktadır. Soğuklama ihtiyacının karşılanması anlamında da herhangi bir sorun ile karşılaşmamaktadır. Korkuteli Karyağdı Armudunun üretim alanı içerisinde özgünlüğüne etki eden toprak

yapısı derin, geçirgen, kilsiz ve besin maddelerince zengindir. Ürünün verimliliğini ve kalitesini etkileyen en önemli unsurlar sulama ve gübrelemedir.

#### Çoğaltılması ve Anaçları:

Korkuteli Karyağdı Armudu fidanı değişik özellik taşıyan anaçlar üzerine aşı yapılarak üretilmektedir. En fazla kullanılan anaçlar armut, ahlat ve ayvadır. Korkuteli Karyağdı Armudunun toprak istekleri kullanılan anaca göre farklılık göstermektedir. Armut çöğürü üzerinde Karyağdı Armudu ağaçları genellikle yüksek boylu ve büyük hacimli olmaktadır. Ahlat anacı üzerine aşıli Karyağdı armudu kurak koşullara iyi uyum sağlarken, ağaçları orta kuvvette gelişmektedir. Ayva anaçları kullanılacağına bodur olan anaçlar tercih edilmelidir.

#### Bahçe Tesisi:

Bahçe tesis edilirken 1-2 yaş aralığındaki fidanlar tercih edilmektedir. Genellikle çıplak köklü fidanların dikimi, sonbaharda yaprak dökümünün ardından başlar ve ilkbaharda gözler uyanıncaya kadar devam eder. Dikdörtgen veya kare dikim sisteminin esas alındığı bahçelerde sıra arası ve üzeri mesafeler, kullanılan anaca ve terbiye şekline göre belirlenmektedir.

#### Kültürel İşlemler:

Toprağın kış yağışlarından yüksek oranda faydalanması amacıyla bahçeler sonbaharda hasat işlemi tamamlandıktan sonra toprak frezesi veya diskaro ile yüzeysel olarak işlenmektedir. Sonbaharda toprak işlenmesinden sonra ilkbaharda uyanma başlamadan önce bahçeler tekrar toprak frezesi veya diskaro ile işlenmekte, ayrıca yaz gelişme periyodu boyunca yabancı otlara karşı toprak frezesi veya diskaro ile fazla derin olmayacak şekilde toprak işlenmesi yapılmalıdır.

#### Gübreleme:

Ahır gübresinin yanında kompoze gübreler sonbahar toprak işlenmesi ile birlikte, azotlu gübreler ve diğer gübreler ise ilkbahar ve yaz dönemlerindeki toprak işleme zamanında uygulanmaktadır. Gübreleme, damlama sulama sistemiyle de uygulanabilmektedir. Ancak, verilecek olan gübre miktarlarının belirlenmesinde toprak analiz sonuçları kesinlikle dikkate alınmalıdır.

#### Sulama:

Bahçeler, Korkuteli koşullarında Haziran ayı başından Eylül ayı ortasına kadar yaklaşık 10 gün aralıklarla sulanmaktadır. Haziran ayına kadar sulama yapılmaması gerekir, eğer yapılırsa ertesi sene meyve tutmaz. Haziran ayının ilk haftası itibari ile 15 günde bir az sulama (damlama yöntemiyle 3-4 saati geçmeyecek şekilde) ağaç dibine yapılır. Temmuz ayı ortasından sonra Eylül ayının 15'ine kadar sulama haftada bire çıkarılır.

#### Budama:

Korkuteli Karyağdı Armudu fidanlarının dikimi yapılırken kök ve taç budaması, ileriki yıllarda şekil budaması yapılmaktadır. Budamada meyve ağaçlarına değişik doruk dallı şekil verilmektedir. Bu sistem, bir doruk dal ve 3-5 ana daldan oluşmaktadır. Ağaçların erken meyveye yatması için şekil budaması sırasında fazla kesimden kaçınılmalıdır. Korkuteli Karyağdı Armudu ağaçlarında, oluşabilecek kısmi periyodisiteyi önlemek, kaliteli ürün elde etmek, ağaçların bakımı, meyvelerin hasadı, hastalık ve zararlılar ile mücadele vb. teknik işleri kolaylaştırmak amacıyla her yıl düzenli olarak dinlenme periyodunda verim budaması yapılmalıdır. Ürünün çok olduğu yıllarda Korkuteli Karyağdı Armudu ağaçlarında meyve seyreltmesi yapılmalıdır. Bir huzmede en fazla iki meyve kalacak yada 20-30 yaprağa bir meyve düşecek şekilde Haziran ayı sonu ile Temmuz ayı başında meyveler henüz küçükken fazla olanları koparılmalıdır.

#### Hasat:

Meyvelerin muhafaza süresini uzatmak, kayıpları en aza indirmek ve meyve kalitesini korumak için hasat en uygun zamanda yapılmalıdır. Korkuteli Karyağdı Armudunda hasat olumu ile yeme olumu farklıdır. Bu nedenle hasat olum döneminin çok iyi belirlenmesi ve buna göre hasada başlanması önemlidir. Hasat tarihi yıllara göre değişmekle birlikte genellikle Eylül ayı sonları ve Ekim ayının ilk yarısıdır. Hasat zamanını belirlemek için armut ikiye bölünür, çekirdek rengi siyahlaşmışsa hasat zamanı gelmiş demektir. Eylül ortası itibari ile çekirdek kontrolü yapılmaya başlanır. Çekirdeği siyahlaşmadan önce toplanan meyvenin aroması tam olarak gelişmez. Hasat sırasında meyvenin sapı, sap yuvasından kırılarak toplanır, diğer armut çeşitleri saplı toplanırken Korkuteli Karyağdı Armudu sapsız

toplanır. Bunun nedeni kabuğunun çok ince olması ve sapın geldiği yerden çürümenin başlamasıdır. Diğer armut çeşitleri sap deliğine dayanıklıdır. Elle daldan sap dibinden koparılan armutlar, içi sünger kaplı 10-15 kg lık plastik kovalara doldurulur. Kovalardan 20-25 kg'lık kasalara aktarılırken boylama yapılır. Meyve etinin sertliğinden dolayı meyveler kasalara üst üste dizilebilir.

#### Depolama:

Kasalanan armutlar soğuk hava depolarına hemen gönderilir. Soğuk hava deposunun sıcaklığı 0°C ile -1°C sıcaklıkta, %80-90 nispi nem oranında sabit tutulur. Aynı depoda başka çeşit bulundurulmaz. Meyveler depolarda 8 aya kadar kalabilir. Hasat edilen meyve olgunlaşmasını tamamlamıştır, ancak tatlanmasını hasattan sonra ki dört ayda tamamlar. Ocak ayının 15'inden sonra kendine has aromasını kazanan Korkuteli Karyağdı Armudu piyasaya sürülebilir. Soğukta muhafaza sırasında olgunlaşmayan meyvelerin yeme olumuna gelebilmeleri için depolamadan sonra bir süre 20 °C'de olgunlaştırılmaları gerekmektedir. Soğuk hava depolarında değil de doğal koşullarda saklanırsa (coğrafi sınırları içerisinde ki iklim koşullarında) Aralık ayı sonunda piyasaya sürülmelidir. Doğal koşullarda dikkat edilmesi gereken nokta yağmur altında kalmamasıdır. Kapısı ve penceresi açık bir yerde istif yapıp bekletilebilir. Piyasaya arz edilirken dikkat edilmesi gereken en önemli kalite kriteri tatlanma olgunlaşmasını tamamlamış olmasıdır.

#### **Denetleme:**

Korkuteli Karyağdı Armudunun yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Antalya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Antalya İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Antalya Ziraat Odası Başkanlığı, Korkuteli Ziraat Odası Başkanlığı, Akdeniz Üniversitesi Korkuteli Meslek Yüksekokulu ve Korkuteli İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii yılda en az iki defa ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman kontrol yapılacaktır.

Denetim mercii; Korkuteli Karyağdı Armudunun yukarıda belirtilen ayırt edici özelliklere sahip olarak ve üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetimler öncelikle ürünün üretim dönemindeki dış görünümü (meyve şekli, meyve ağırlığı, meyve kabuk rengi vb.) ve gözleme dayalı özellikleri üzerinden yapılacak olup, denetimlerde başka unsurlar da dikkate alınmak üzere özellikle aşağıdaki hususlara dikkat edilmek gerçekleştirilecektir:

1. Ürünün kalite standardını korumak ve ürünün coğrafi işaret tescil belgesine uygunluğunu denetlemek amaçlı yapılacaktır. Denetim mercii, ürünün coğrafi sınırları içerisinde yer alan üreticilerin sayısı, bahçe büyüklüğü ve yerleri(ada, parsel), ağaç sayısı, sulama biçimi ve depolardan piyasaya arz edilen miktar gibi ürün envanter bilgilerini kayıt altına alacaktır.
  - 1.1. Meyve bahçeleri denetimi: Bahçe tesisi denetim kriterleri, yeni oluşturulacak bahçelerde ya da mevcut bahçelere yeni dikimlerde fidan denetimi, Temmuz - Ağustos aylarında sulama denetimi, hasat zamanının belirlenmesi ve hasadın denetimini kapsar. Mercii, Korkuteli Karyağdı Armudu üreticilerinden bahçelerinde bulunan ağaç sayısını ve hasat miktarını isteme yetkisine sahiptir.
  - 1.2. Depolama denetimi: Olgunlaşmasını depolarda tamamlayan Korkuteli Karyağdı Armudu için hasat şekli ve depo koşulları ürün kalitesinin oluşumunda önemlidir. Bu yüzden denetim mercii, bahçede hasadı yapılan ürünlerin Korkuteli Karyağdı Armudu yetiştiriciliğinin depolama koşullarını denetlemek ve raporlamakla yükümlüdür. Mercii, depo yetkililerinden ürünün depoya giriş tarihini, hangi üreticiden ne kadar ürün aldığını, depo çıkış tarihini, muhafaza odalarının günlük ısı nem değerlerinin raporlarını isteme yetkisine sahiptir.
  - 1.3. Piyasaya arz denetimi: Mercii, piyasaya arz edilecek ürünlerin coğrafi işaret logosunu ve resmi amblem kullanımını denetleyecektir.
2. Denetim mercii, yılda 2 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Alanya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir. Mercii yılda en az iki kez(biri Temmuz ya da Ağustos, ikincisi hasat zamanı başlangıcı olan Ekim ayında) üretim sınırları içerisinde denetim gerçekleştirir. Antalya Ticaret Borsası diğer komisyon üyelerine denetim zamanlarını bildirerek denetim merciiinin toplanmasını sağlayacaktır.

3. Denetim mercii, coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibati başlatır. Mercii, öncelikle Korkuteli Karyağı Armudunun üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki üreticilere, odalara ve dağıtım-pazarlama aşamalarında faaliyet gösterenlere coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

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. Melli İnciri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 09.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 370
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/083
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 09.08.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Melli İnciri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: İncir / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Bucak Belediye Başkanlığı ve Tarım ve Orman Bakanlığı Bucak İlçe Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Belediyenin adresi: Oğuzhan Mah. Atatürk Cad. No: 1 Bucak / BURDUR, İlçe Tarım Müdürlüğünün adresi: Karayvatlar Mah. Cumhuriyet Cad. No: 37 Bucak / BURDUR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Burdur ili Bucak ilçesinin doğusudur. (Kocaaliler Beldesi merkez olmak üzere aşağıda "Üretim Metodu" başlığı altında verilen haritada belirtilen alanda yani Çamlık Beldesi, Demirli, Kızılseki, Kavacık, Çobanpınar, Kargı, Karaseki, Karacaören, Elsazı, Taşyayla, Belören köylerinden oluşan bölge)
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret, marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anavatanı Türkiye olan incirin buradan Suriye, Filistin ve Ortadoğu üzerinden Çin ve Hindistan'a yayıldığı bilinmektedir. Melli İnciri, yukarıda verilen coğrafi sınır içerisindeki 300-700 m rakımlı alanlarda çoğunlukla sınır ağacı şeklinde doğal habitat içerisinde kendiliğinden yetişmektedir. Geçmişte parseller arası arazi sınır bitkisi olarak kullanılan Melli İncirinin ince ve pürüzsüz kabuğu ve hoş aroma ve tadıyla pazarda bilinirliğe sahip olmasını müteakip, sonradan çelikleme yöntemiyle tanzim edilen bahçelerde yetiştirilmesi yaygınlaşmış olup 2010 yılı verilerine göre 570 üretici tarafından toplam 61 bin ağaçta yıllık 400 ton rekolteyle Melli İnciri tarımı yapılmaktadır.

Bu yörede yetişen incirin kültür işlemleri bölgedeki çiftçiler tarafından yapılmakta olup, bölge üreticilerinin geçim kaynağına önemli katkısı olan bir üründür. Melli İnciri yörede fideleri dışarıdan getirilerek yetiştirilen bir ürün özelliğinde olmayıp, tarım arazisi olmayan alanlar da dâhil doğal ortamında uzun yıllar yaşayabilmesi ve verim vermesi önemli ayırt edici özelliğidir. Ayrıca çelikleme yöntemiyle çoğaltılan Melli İncirinin aşılama olmaksızın tüketicinin yüksek beğenisini kazanan aroma ve tadı sağlaması, açık yeşil ile sarımsak rengi, ortalama 3 cm'lik çap değeri, dişe çok az dokunan çekirdek yapısı ise diğer ayırt edici özellikleridir. Aromasındaki tadı oluşturan unsurlar yörenin sahip olduğu tınlı, humuslu ve kumlu yapıdaki topraktan, bulunduğu vejetasyon ortamının iklim yapısından ve yüzyıllardır doğal fide özelliklerinin korunması için başka incir çeşidine ait fidelerin yöreye dikilmemesinden kaynaklanmaktadır.

2016 yılına ait Kuru-Sulu Ürün Raporuna göre yörede 67,19 dekar sulu, 738 dekar arazide Melli İnciri plantasyonu bulunmaktadır. Geçmişte yapılan çalışmalarda Melli İnciri fidesinin Burdur'un yukarıda verilen coğrafi sınır dışındaki ilçelerinde ve Aydın ilinde de dikimi denenmiş, benzer şekilde farklı incir çeşitlerinin Melli İnciri coğrafi sınırı içerisinde dikimi yapılmış ancak bu denemelerin sonucunda tat, aroma ve morfolojik özellikler açısından belirtilen coğrafi sınır içerisinde yetiştirilen Melli İnciri fidelerinin özelliklerine ulaşılabilmiştir. Temel bileşen analizi sonucunda Melli yöresinden elde edilen genotiplerin diğer bölge örneklerinden ayrıldığı kanıtlanmıştır.

Kışları ılık, yazları sıcak ve kuru iklimi, yıllık ortalama 18-20°C'lik sıcaklık değeri ve özellikle meyve olgunluğu ve kurutma döneminde (Ağustos-Eylül) 30°C'ye çıkan ortalama sıcaklık değeriyle Bucak yöresi incir üretimi için ideal koşullara sahiptir.

Erbeyli İncir Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü tarafından 2016 yılında Bucak ilçesi ve köylerinde gerçekleştirilen çalışma sonucunda Melli İncirinin genel özellikleri aşağıdaki gibi tanımlanmıştır:

Yapraklanma tarihi	: 1-10 Nisan
Ağacın büyüme gücü	: Orta
Ağacın gelişme durumu	: Geniş habituslu, yayvan ve sarkık
Yaprak özellikleri	: 5 loplu, dar sinüslü, yeşil renkli
Döllenme isteği	: Var
Meyve olgunlaşma dönemi	: 25 Temmuz – 15 Eylül
Yellop meyve oluşma durumu	: Yok
Taze meyve ağırlığı (ortalama)	: 38,4 gr
Meyve iç boşluğu	: Yok
Meyve kabuğu soyulma durumu	: kolay
Meyve iç rengi	: Kırmızı
Meyve dış rengi	: Yeşilimsi sarı
Kabuk çatlakları	: Orta düzeyde
Meyve uç şekli	: Düz
Meyve boyun uzunluğu	: Yok
Çekirdek durumu	: Orta
Tat	: İyi
Kurutma durumu	: Kurutulabilir ve taze tüketime uygun
Diğer özellikler	: Orta mevsim çeşidi, kuraklığa dayanıklı, sofralık ve kurutulularak tüketilebilen bir çeşittir.

**Tablo-1:** Melli İncirinin Element İçeriği

Element	Ortalama (mg/kg)	Alt Değer (mg/kg)	Üst Değer (mg/kg)
Potasyum (K)	184,2	175	250
Magnezyum (Mg)	275,5	150	300
Manganez (Mn)	0,559	0,500	1,000
Demir (Fe)	4,387	4	4,75

**Tablo-2:** Melli İnciri Şeker ve pH Oranları

	Ortalama Değer	Alt Değer	Üst Değer	Analiz metodu
Toplam şeker oranı (%)	20,17	19	25	AOAC-1984-31.048
pH oranı	4,62	4,5	5,75	TS 1813

**Tablo-3:** Melli İncirinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

	Ortalama	Alt Değer	Üst Değer
Meyve eni	43,72 mm	30 mm	60 mm
Meyve boyu	35,40 mm	25 mm	40 mm
Meyve indeksi	1,23 <i>kutupları yassılaştırmış</i>	1,18	1,8
Tabla kalınlığı	2,90 mm	1,65 mm	3 mm
Ostiol	5,10 mm	4,90 mm	5,30 mm
SÇKM (%)	22,3	20	29
TEA (%)	0,19	0,12	2
Meyve sap uzunluğu	3,76 mm	3 mm	4,5 mm

## Üretim Metodu:

Melli İncirinin üretiminde genel incir üretim teknikleri kullanılmakla aşağıdaki aşamalarda belirtilen hususlara uyulması gerekmektedir. Melli İnciri yaş veya kurutulmuş olarak tüketicinin beğenisine sunulabilir.

**Çoğaltma:** Melli İncirinin yörede kendiliğinden yetişmesi, doğal yapısının korunarak çoğaltılmasına engel olmayıp, Melli İncirinde çoğaltma alınan çeliklerin köklendirilerek fidan haline getirilmesi ile mümkün olmaktadır. Köklendirmeyi teşvik edici herhangi bir kimyasal ile muamele edilmemelidir. Yörede bahçeler bu şekilde oluşturulmuştur. Özellikle son yıllarda bahçe tanziminde budama, toprak işleme, sulama, gübreleme, hastalık ve zararlılarla mücadele vb. yöntemler kullanılarak verim artırılmıştır.

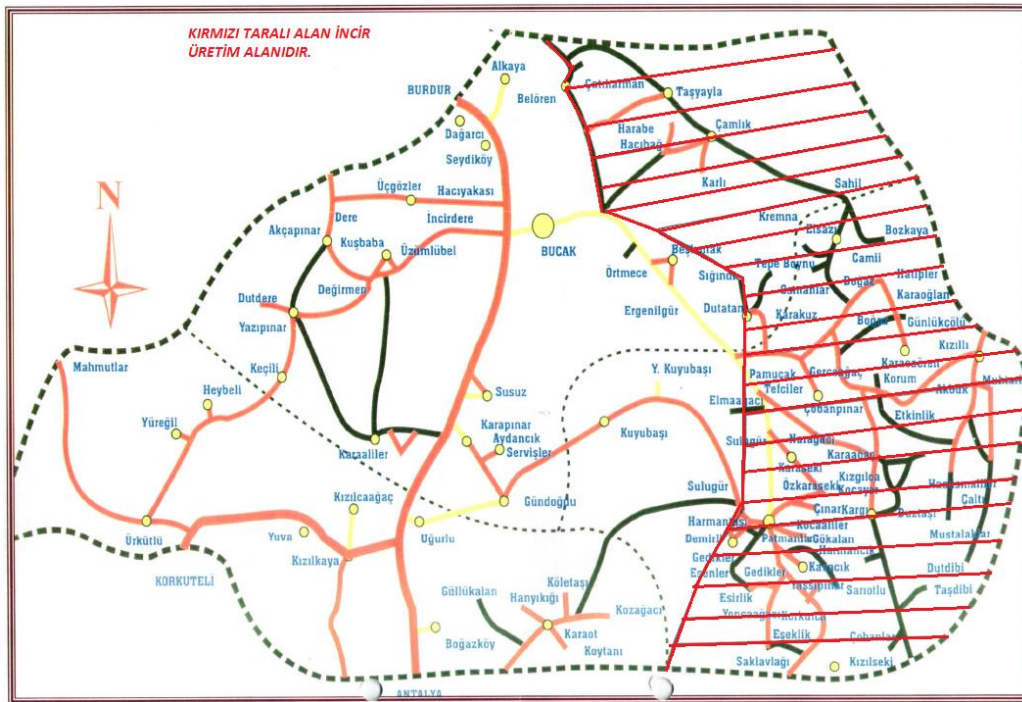
**Sulama:** Optimal yağış isteği 625 mm olup, yıllık yağış miktarının 550 mm altına düşmesi halinde Melli İnciri sulamaya ihtiyaç duymaktadır.

**Zararlılarla mücadele:** Çok zorunlu haller haricinde ilaç kullanımından kaçınılacak, ilaç kullanılması gereken hallerde ise organik ilaçlar tercih edilecektir.

**Gübreleme:** İlçede hayvancılık yoğun olarak yapıldığından, doğal gübre sıkıntısı çekilmemektedir. Bu nedenle Melli İncirinde suni gübre değil, doğal gübre kullanılacaktır.

**Kurutma:** %40-45 düzeyindeki bağıl nem kurutma için ideal olup, %50'nin üzerinde bağıl nem bulunduğu dönemlerde kurutma yapılmamalıdır.

Melli İnciri, Şekil-1'de verilen alanlarda üretilmelidir.



Şekil-1: Melli İnciri Üretim Alanı

## Denetleme:

Melli İncirinin yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bucak İlçe Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Bucak Belediye Başkanlığından ve Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii; Melli İncirinin yukarıda belirtilen ayırt edici özelliklere sahip olarak ve üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde üretilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetimler özellikle çoğaltma yönteminin ürünün endemik özelliğini koruması, başka incirlerin karışmaması, köylerdeki ağaç yapılarının incelenmesi, hasat zamanı meyvelerin incelenmesi gibi kontrollerden oluşacak ve iki farklı dönemden (dikim ve hasat) oluşacaktır. Coğrafi



işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Denetim mercii öncelikle Melli İncirinin üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki üreticilere, odalara ve dağıtım-pazarlama aşamalarında faaliyet gösterenlere coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

Mercii, yılda 2 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Bucak İlçe Müdürlüğü ve Bucak Belediye Başkanlığı tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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

## 6. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 29.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 30.07.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 371
<b>Tescil Tarihi</b>	: 30.07.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2018/033
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 29.01.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar.
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Karaman Mahallesi Albay Reşat Çiğiltepe Caddesi no:11 / AFYONKARAHİSAR Pk. 03100
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Afyonkarahisar ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Logo, etikette yer alması gereken diğer bilgilerle ve varsa markayla beraber ve markadan küçük olmamak üzere ürünün ambalajı üzerinde kullanılır. Ayrıca ürünün ambalajı üzerinde logo kullanılmadığı durumlarda, kullanım hakkına sahip olanlar tarafından işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği; Afyonkarahisar'a özgü geleneksel tat olan, yapımının her aşamasında özel usuller gerektiren, bayatlama süresi uzun, doyurucu ve besleyici, katkı maddesi kullanılmayan sadece patates ile çeşnilendirilmiş, ekşi mayalı, büyük yuvarlak somun şeklinde ve kendine has kızarmış renginde bir ekmek çeşididir. İçeriğinde Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeklik buğday unu, ilde yetişen patatesin haşlaması, ekşi maya, tuz ve su vardır. Ekmek niteliğini taş fırında odun ateşinin ısıyla yavaş yavaş pişirilerek tamamlar.

Üretimde Afyonkarahisar ili havzalarında yetişen nemlik düzeyi yüksek, sabitlenmiş ve dinlenmiş buğday ununun ekmek hamurunda kullanılması hamurun istenildiği gibi olması için esastır. Kullanılacak un Türk Gıda Kodeksi Buğday Unu Tebliği'ne uygun şartları taşımalıdır.

Bölgede yetişen ve ekmeklik olarak tabir edilen patates, patates unu şeklinde değil patates haşlaması olarak kullanılır. Patates hamurunun fermantasyon sürecini kısaltırken ekmeğin bayatlama süresini uzatır. Ayrıca bayatlama sürecinde oluşan ufalanmayı tamamen önler, elastik ve tok yapıyı sürekli korur. Haşlanmış patates ile ekmeğin kimyasal yapısı değişir. Ek katkı maddelerine gerek kalmaksızın vitamin, mineral ve antioksidan açısından zenginleşir.

Afyonkarahisar ili su kaynağı zenginliği içme suyu niteliğinde de bulunmakta böylece hamur yapımında kullanılan içme suyu, patatesten kaynaklı randıman artışından dolayı daha fazla kullanıldığından mamulün lezzet artışında rol oynar. Kullanılan su İnsani Tüketim Amaçlı Sular Yönetmeliği'ne uygun şartları taşımalıdır.

Tuz; ekmekte arzu edilen tat ve aromayı sağlamanın yanında unda bulunan proteolitik enzimleri inhibe ederek, ekmek hamurunu kuvvetlendirici ve toparlayıcı bir etkiye sahiptir. Tuz, tebliğe uygun şartlar taşımalıdır.

Kullanılan ekşi maya; her defasında mevcut ürün hamurundan alınmalıdır. Bu şekilde ürünün doğal yapısı da korunmuş olmakta ve geleneksel üretimi devam ettirilmektedir. Ekşi maya gözenekli yapı oluşturarak pişme esnasında ekmek çeperinde sağlam ve lezzetli bir kabuk oluşmasını sağlar,

Afyonkarahisar Patatesli Ekmek hamuru neredeyse cıvık bir yapıda yoğrulmakta ve mayalanmaya bırakılmaktadır. Hamurlar cıvık yapısından ötürü eski usul ahşap tekneler ile taşınmaktadır.



Geleneksel Ekmek Hamuru Teknesi

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinin bir diğer ayırt edici özelliği ise ekmeğin taş fırında odun ateşi ile pişirilmesidir. Sıcaklık etkisi ile hamur lezzetli iştah açıcı kolayca hazmedilebilen, süngerimsi aromatik bir ürüne dönüşür. Enzimler ve tüm mikroorganizmalar özgün fonksiyonlarını yitirir, çeşitli aroma maddeleri meydana gelir. Bütün bu olaylar odun ateşi ısıyla oluşan pişirme sıcaklığına bağlı olarak nitelik kazanır. Ekmek hamuru tava kullanılmadan taşın üzerinde piştiğinden hamur şeklindeki somunun hem tabanı hem de tüm çeperi eşit oranda pişmeye başlar. Fırının sıcak atmosferi ile karşılaşan hamur üzerinde aniden ince bir tabaka oluşur. Hamur hacmi sıcaklık ile hemen 1/3 oranında artar.

Taş fırın; fırın taşı, fırın taban taşı, fırın kuyusu, cehennemlik, cehennemlik ile fırın taban katmanları, kavisli tavan ve baca yapımı önemlidir. Ustalar fırını kullanıma hazırlamak için ön yakma işlemine tabi tutarak fırının tavlanması sağlarlar. Taş fırın yapımı ustalık gerektirdiği kadar kullanan fırıncılarda birer ustadır. Pişirme işleminde fırın ısı ve nem derecesi öncesinde ve esnasında kontrollü bir şekilde takip edilir. Günümüzde taş fırınlara ısı göstergeleri konulsa da ustalar pişme ısını deneyimleri ile anlarlar. Isı ayarlaması yöresel dilde 'silengi' denilen ucuna ıslak bez sarılmış uzun saplı paspas ile yapılır. Silenginin su oranı ile fırın içi sıcaklık istenilen seviyede ayarlanır. Bu ayarlama aynı zamanda fırın içinin temizlenmesi içinde kullanılır.

Yakıt için sadece meşe, gürgen ve kızılğaç odunları kullanılır.

#### **Üretim Metodu:**

Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeklik buğdaylardan elde edilen un, su, tuz ve ekşi maya ile hazırlanan hamura %25-30 oranında katılan patates ezmesinin ekmek yapım tekniğine uygun olarak hazırlanır ve 8 ilâ 12 saat mayalandıktan sonra 1500 ilâ 2000 gramlık yuvarlak formda hazırlanan ekmek hamurları taş fırında 1,5 ilâ 2 saat süre ile pişirilir.

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği şeker ve yağ içermez, buğday unu, su, haşlanmış patates, tuz ve ekşi mayadan yapılır. Buna göre üründe 100 kg buğday unu kullanıldığında, 55-60 lt su, 8-10 kg ekşi maya, 25-30 kg haşlanmış patates ve 1,5 kg tuz kullanılması gerekmektedir. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeğinde kullanılan ekmeklik buğday unu için kuru maddedeki kül oranı %10,5 protein miktarı ise %11-%14 aralığında olacaktır. Ayrıca üründe kullanılan ekmeklik buğdayın kimyasal özellikleri açısından 2013/9 sayılı Tebliğe ve pestisit, ağır metal, aflatoksin vb. açısından ilgili Türk Standartlarına ve Türk Gıda Kodeksi tebliğlerine uygun olması gerekmektedir.

Un, istenilen formun yakalanması için, işlem öncesinde elenir. Haşlanan patatesler soyulur, soğutulur. Kullanıldığında dişe gelmeyecek şekilde ezilerek kullanıma hazır hale getirilir.

#### **Ön Hamur Hazırlama:**

Ön hamur hazırlanmasında ilk olarak, daha önce yapılmış olan ekmek hamurundan alınan ekşi maya ılık su ile eritilir. Un, tuz ve eritilmiş ekşi maya karıştırılıp 30-35 °C sıcak su ilavesi ile hamur ele yapışmayacak bir hale gelene kadar yoğrulur. Hamurun üzerine biraz un serpilip kalın bir bezle örtülür. Oda sıcaklığında 8 ilâ 12 saat mayalanmaya bırakılır. İlk mayalanma bu şekilde uzun sürenin ardından tamamlanır. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği içeriğinde hiçbir katkı maddesi bulundurmadığından ve ekşi maya ile mayalandığından mayalanma süresi uzundur.

### Ana Hamur Hazırlama:

Tuz, ekşi maya, un ve patates miktarları yukarıda belirtilen oranlarda olmak üzere belirlenir. Ana hamuru hazırlamak için una haşlanmış ve rendelenmiş patates ve tuz eklenip 30 ila 35 °C sıcak su ile karıştırılır. İlk önemli işlem malzemelerin bütünleşmesi, hamurun çok iyi yoğrulmasıdır. Daha önceden hazırlanan ön hamur ikinci hazırlanan hamura eklenip hamur özleşene kadar yoğrulma işlemi devam eder. Ana hamur yoğurma işlemi 15 ilâ 30 dakika sürer. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği'nin hamuru cıvık bazlı olup usta kontrolünde ayarlanır. Yeterli tecrübeye sahip olunmaz, az yoğrulursa hamur sakızimsı ve yapışkan bir hal alır. Fazla yoğrulduğunda ise parçalanır gibi olur, istenilen mayalanma olmaz.

### Mayalanma:

Yoğrulan hamur 1 ilâ 2 saat mayalanmak üzere oda sıcaklığında üzeri kapalı olarak dinlendirilir. Dinlenme ekmeği ustası tarafından kontrollü bir şekilde yürütülür.

### Gramajlama ve Şekil Verme:

Ekşi maya olarak kullanılmak üzere bir miktarı ayrılır. Ardından kalan hamurun gramajlamasına ve şekil verilmesi aşamasına gelinir. Mayalanmanın ardından hamur halen cıvık yapısını koruduğundan ekmeği hamurunun şekillendirilme aşamasına yöresel dilde 'ekmeği dökme' denilmekte ve bu aşama maharet gerektirmektedir. Tekneden ekmeği hamurlarını dökme aşamasına geldiğinde bu konuda ustalaşmış kişinin yardımıyla işlem gerçekleştirilir. Her bir ekmeği için 1500 ilâ 2000 gram hamura somun şekli verilir. Aynı ustalık mayalanmanın akabinde fırına aktarma aşamasında da gereklidir.

### Son Mayalanma:

Somun şekli verilen ekmeği hamurları üçüncü mayalanma için 30 ilâ 60 dakika arasında dinlenmeye alınır. Bu aşamada istenilen, hamurun son mayalanmasının gerçekleşmesidir. Geleneksel ismiyle hamurun mayalanması olayına "hamurun gelmesi" denir. Mayalanma süresi geçmesine ise "hamur geçti" denir.

Ekşi maya hamurun cıvık yapısında bol miktarda havayı, ekmeği hamurunun içine depo eder. Bu şekilde dümdüz olan ekmeği hamuru genişler büyür, lezzetlenir ve gerçek sağlıklı bir ekmeği halini alır.

### Pişirme:

Mayalanma süresi bitmiş olan hamur hemen taş fırına konulur. Taş fırın ustası pişirme öncesi fırın ısısını (tavını) kontrol eder. Pişirme sıcaklığının 220-280 °C olması gerekir. Eğer ısı daha fazla olursa silengi (ucu ıslak bezli tahta sopa) ile düşürülür veya fırın baca kapakları açık bırakılır.

Ekmeği küreğine hafif kepek serpilerek ekmeği hamurları küreğe düz bir şekilde konulur. Parmaklar ile ekmeği hamurunun orta bölgesine hafifçe basınç uygulanır. Böylece ekmeğlerin kabuk atması engellenerek, iç kısmının da pişmesi sağlanır.

Fırın sıcaklığı, hamurlar fırına konulana kadar ana kapak sürekli açık olduğundan 180 dereceye kadar düşer. Ekmeğlerin fırına konulması işleminin seri şekilde yapılması gerekir. Devam eden fırınlama sürecinin tamamında sıcaklık fırın ustası tarafından sürekli takip edilir. Pişme durumuna göre sıcaklık yükseltilir ve düşürülür. Fırınlama esnasında ayrıca fırın içindeki ekmeğlerin tek tek kontrolü esastır. Örneğin cehennemliğe yakın olan ekmeğler daha çabuk kızardığı için diğer tarafta kalan ekmeğler ile yer değiştirilir. 60 ilâ 120 dakika arasında pişirme işlemi kontrollü bir şekilde tamamlanır.

### Soğutma, Dinlendirme:

Ekmeğler soğumak üzere dinlenmeye alınır. Üzeri örtülü bir şekilde 30 ilâ 60 dk. dinlenmenin ardından tüketime hazır hale gelir. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği ambalajsız olarak satışa sunulabilir.

### Ambalajlama:

Ambalajlama için ekmeğin tamamen soğuduğundan emin olmak gerekir. Ürün 8 ilâ 12 saat dinlenmenin ardından ambalajlama için hazır hale gelir. Ambalajlama aşamasına geçilerek satışa sunulur.

Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği ambalajsız olarak satışa sunulabilir.

Üretim ve pazarlama aşamalarında ulusal mevzuat ve standart hükümlerine uygun gıda güvenliği esasları sağlanmalıdır.

**Denetleme:**

Tescil belgesinde açıklanan özelliklere uygun olarak Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği üretimi yapılıp yapılmadığına dair kontroller Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar İl Tarım ve Ormancılık Müdürlüğünden iki temsilci, Afyonkarahisar İl Sağlık Müdürlüğünden bir temsilci, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından bir temsilci ve Afyonkarahisar Ticaret Borsasından bir temsilci ve koordinatör kurumdan bir temsilci olmak üzere oluşturulan konusunda uzman en az altı kişilik denetim mercii tarafından, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetim mercii tarafından ürünün tanımlanan özellikleri ve üretim metodu dahil ambalajlama, pazarlama proseslerini ve resmi amblem kullanımını da içerecek şekilde denetimler gerçekleştirilecektir. Denetim mercii üyelerinin denetim kaynaklı harcamaları denetlenen firmalarca karşılanır. Denetime ilişkin raporlar Afyonkarahisar Belediyesi tarafından TÜRKPATENT'e her yıl 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.

## 6. Bölüm

### 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular

#### 1. Karacadağ Pirinci

21.12.2014 tarih ve 29212 sayılı Resmi Gazete’de ilan edilen, C2010/059 numaralı "Karacadağ Pirinci" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde yer alan “Karacadağ çeltiği kış mevsiminde yağan karların erimesiyle akan derelerin 5-10 °C sıcaklığındaki serin kar sularıyla yetiştiriciliğinin yapılması bu çeltik çeşidini farklı kılmaktadır.”, “Karacadağ çeltiği kış mevsiminde yağan karların erimesiyle göletleri dolduran sular ve kaynak suyu ile sulama yapıldığından 5-10 °C derecedeki su ile yetiştiriciliği yapılmaktadır.”; “...Karacadağ çeltiğinde kavuzlu tanenin boyu 6-7 mm civarında genişliği ise 4-5 mm civarındadır. Pirinç fabrikalarında çeltiğin işlenmesinden sonra elde edilen sağlam pirinç tanesi 4-6 mm tane uzunluğu, 3-4 mm tane genişliğine sahip olup,...” kısmı, “...Karacadağ çeltiğinde kavuzlu tanenin boyu 5-7 mm civarında genişliği ise 3 mm civarındadır. Pirinç fabrikalarında çeltiğin işlenmesinden sonra elde edilen sağlam pirinç tanesi 4-5 mm tane uzunluğu, 2-3 mm tane genişliğine sahip olup,...” şeklinde değiştirilmiştir. Ayrıca “...ve kimyasal gübreye ihtiyaç duyulmaz.”, “Piyasada yaygın olarak satılan diğer kültür ıslah çeşitleri ne yazık ki Karacadağ pirincinde bulunan bu üstün besleme değerlerini kaybetmişlerdir.”, “Pirincinin açık beyaz olmayışı ürünün besleme değerini yükseltmektedir. Özellikle selüloz gibi lifli bileşikler yönünden ve protein, vitaminler ve enzimler yönünden Karacadağ pirincinin diğer pirinçlere göre daha zengin olduğu söylenebilir.”, “Selüloz gibi lifli bileşikler yönünden, protein, vitaminler ve enzimler yönünden Karacadağ pirincinin diğer pirinçlere göre daha zengin olduğu söylenebilir.”, “Türkiye’de pazara sunulan hiçbir ıslah çeşidinde randıman bu kadar yüksek değildir.”, “Kimyasal gübre kullanımı oldukça düşüktür.” ve “Karacadağ Çeltiği tarımında kimyasal gübre kullanımı pek yaygın değildir.” şeklindeki açıklamalar metinden çıkarılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. bölümünde yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

## 7. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Başvurular

#### 1. Melli İnciri

11 Sayılı ve 15.08.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/083 numaralı " Melli İnciri" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. bölümünde yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

- a) **Tablo-3** ilan metnine eklenmiş, içerdiği özellikler üst kısımdaki listeden çıkarılmıştır.

**Tablo-3:** Melli İncirinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

	Ortalama	Alt Değer	Üst Değer
Meyve eni	43,72 mm	30 mm	60 mm
Meyve boyu	35,40 mm	25 mm	40 mm
Meyve indeksi	1,23 <i>kutupları yassılaştırılmış</i>	1,18	1,8
Tabla kalınlığı	2,90 mm	1,65 mm	3 mm
Ostiol	5,10 mm	4,90 mm	5,30 mm
SÇKM (%)	22,3	20	29
TEA (%)	0,19	0,12	2
Meyve sap uzunluğu	3,76 mm	3 mm	4,5 mm

- b) **Tablo-1**'e alt ve üst değerler eklenmiştir.

**Tablo-1:** Melli İncirinin Element İçeriği

Element	Ortalama (mg/kg)	Alt Değer (mg/kg)	Üst Değer (mg/kg)
Potasyum (K)	184,2	175	250
Magnezyum (Mg)	275,5	150	300
Manganez (Mn)	0,559	0,500	1,000
Demir (Fe)	4,387	4	4,75

- c) **Tablo-2**'ye alt ve üst değerler eklenmiştir.

**Tablo-2:** Melli İnciri Şeker ve pH Oranları

	Ortalama Değer	Alt Değer	Üst Değer	Analiz metodu
Toplam şeker oranı (%)	20,17	19	25	AOAC-1984-31.048
pH oranı	4,62	4,5	5,75	TS 1813

## 2. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği

22 Sayılı ve 01.02.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2018/033 numaralı "Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 5. Bölümünde yer almaktadır. Şerh ile ilan olunur.

- a) Üretim Metodu başlığı altında ürünün yüzde içeriğinin verildiği kısmın çıkarılarak, yerine aşağıdaki ifade eklenmiştir:

*'Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği şeker ve yağ içermez, buğday unu, su, haşlanmış patates, tuz ve ekşi mayadan yapılır. Buna göre üründe 100 kg buğday unu kullanıldığında, 55-60 lt su, 8-10 kg ekşi maya, 25-30 kg haşlanmış patates ve 1,5 kg tuz kullanılması gerekmektedir'*

- b) Üretim Metodu başlığı altında ürün bileşimin anlatıldığı kısımdan sonra gelecek şekilde aşağıdaki ifade eklenmiştir:

*'Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği'nde kullanılan ekmeklik buğday unu için kuru maddedeki kül oranı %10,5 protein miktarı ise %11-%14 aralığında olacaktır. Ayrıca üründe kullanılan ekmeklik buğdayın kimyasal özellikleri açısından 2013/9 sayılı tebliğe ve pestisit, ağır metal, aflatoksin vb. açısından ilgili Türk Standartlarına ve Türk Gıda Kodeksi tebliğlerine uygun olması gerekmektedir.'*

- c) Denetleme başlığı altındaki denetleme 'komisyonu' ifadeleri 'denetim mercii' şeklinde değiştirilmiştir.

- d) Denetleme başlığının ilk paragrafı aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir:

*'Tescil belgesinde açıklanan özelliklere uygun olarak Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği üretimi yapıp yapılmadığına dair kontroller Afyonkarahisar Belediye Başkanlığı koordinatörlüğünde; Afyonkarahisar İl Tarım ve Ormanlık Müdürlüğünden iki temsilci, Afyonkarahisar İl Sağlık Müdürlüğünden bir temsilci, Afyonkarahisar Ticaret ve Sanayi Odasından bir temsilci ve Afyonkarahisar Ticaret Borsasından bir temsilci ve koordinatör kurumdan bir temsilci olmak üzere oluşturulan konusunda uzman en az altı kişilik denetim mercii tarafından, üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır. Denetim mercii tarafından ürünün tanımlanan özellikleri ve üretim metodu dahil ambalajlama, pazarlama proseslerini ve resmi amblem kullanımını da içerecek şekilde denetimler gerçekleştirilecektir. Denetim mercii üyelerinin denetim kaynaklı harcamaları denetlenen firmalarca karşılanır. Denetime ilişkin raporlar Afyonkarahisar Belediyesi tarafından TÜRKPATENT'e her yıl gönderilir.'*



## 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. İspir Kuru Fasülyesi

07.07.2008 başvuru tarihli ve 141 tescil sayılı “İspir Kuru Fasülyesi” ibareli coğrafi işareti tescil ettiren İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odası Başkanlığı, denetim mercisinde yer alan İspir Tarım Kredi Kooperatifi’nin kapanması gerekçesiyle, tescil metninde yer alan denetim merciiine bahse konu kurum yerine Atatürk Üniversitesi İspir Hamza Polat Meslek Yüksekokulu’nun eklenmesine ve denetim paragrafının aşağıdaki şekilde değiştirilmesine yönelik değişiklik talebinde bulunmuştur. Talep ekinde Atatürk Üniversitesi İspir Hamza Polat Meslek Yüksekokulu Müdürlüğünden alınan usulüne uygun taahhütname sunulmuştur. Kurumumuzca uygun bulunan değişikliğin tescil metninde yer aldığı paragraf, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası ve 6769 sayılı Kanunun Uygulanmasına Dair Yönetmeliğin 42 nci maddesi kapsamında aşağıda ilan edilmiştir.

- **Denetleme:** “Ürünün ekim aşaması, hasat aşaması ve pazarlamasına yönelik denetimler yılda 3 sefer ve şikâyet halinde her zaman olmak suretiyle İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odası koordinatörlüğünde İspir İlçe Tarım Müdürlüğü ve Atatürk Üniversitesi İspir Hamza Polat Meslek Yüksekokulundan görevlendirilecek ürün konusunda uzman en az 3 kişilik denetim mercii tarafından 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.”
- Coğrafi işaret ibaresinde yer alan ‘Fasülye’ ifadesi yazım kuralları kapsamında ‘Fasulye’ olarak değiştirilecektir.