

**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: 39
Yayın Tarihi: 15.10.2018**

**Hipodrom Cad.No:115 06330 Yenimahalle-ANKARA
Tel: (0 312) 303 10 00 Faks: (0 312) 303 11 73
Web Sitesi Adresimiz: <http://www.turkpatent.gov.tr>**

İÇİNDEKİLER

1.Bölüm	Duyuru.....	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 39. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları	23
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	30
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tesciller	31

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.

2. Bölüm

Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 39. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

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.	C2017/152	Çemişgezek Ulukale Dutu	8
2.	C2018/011	Isparta Gülyağı	12
3.	C2018/088	Akçadağ Halısı	16

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.	386	Alanya Avokadosu	23

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	54	Osmaniye Yer Fıstığı	30

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tescillerin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	126	Boyabat Çemberi	31
2.	245	Urla Sakız Enginarı	32

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3.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. Çemişgezek Ulukale Dutu

Başvuru No	: C2017/152
Başvuru Tarihi	: 04.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çemişgezek Ulukale Dutu
Ürün / Ürün Grubu	: Dut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Tunceli Tarım ve Orman İl Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi	: Atatürk Mahallesi, Muhlis Akarsu Cd. No:31, 62000 Merkez / TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli, Elazığ, Malatya, Erzincan İl Sınırları
Kullanım Biçimi	: Çemişgezek Ulukale Dutu ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda verilen etiket, üretim miktarına göre denetim mercii veya denetim mercisinin görevlendireceği birimlerden temin edilerek ürünün üzerinde kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dut, çok sayıda farklı türe sahip olmasıyla farklı iklim ve toprak şartlarına yüksek adaptasyon kabiliyeti göstermektedir. Zengin genetik çeşitliliğe sahip olan dut bitkisi, dünyada çok geniş bir yayılma alanı bulmuştur. Dünyada meyvesinden yararlanılmak üzere yetiştirilen dut genotipleri *Morus alba* L. (Beyaz dut), *Morus nigra* L. (Karadut) ve *Morus rubra* L. (Kırmızı-Mor dut) türleri içerisinde yer almaktadır.

Türkiye coğrafi konumu bakımından dört mevsimin bir arada yaşanabildiği ender ülkelerden biridir. Çok sayıda meyve türünün anavatanı ve doğal yayılma alanı olan Anadolu'da dut kültürünün 400 yıldan fazla bir geçmişe sahip olduğu ve ülkemizde yetiştirilen dutların % 95'inin *Morus alba* L., % 3'ünün *Morus rubra* L. ve % 2'sinin *Morus nigra* L. türüne ait olduğu bilinmektedir.

Morus alba türüne ait olan beyaz dutların çekirdekli ve çekirdeksiz genotipleri vardır. Anadolu'da çekirdekli beyaz dutlar genellikle sofralık ve şıralık olarak yetiştirilirken, çekirdeksiz beyaz dutlar kurutmalık olarak yetiştirilmektedir.

Ekolojik faktörlerin bir ürünün belirli bir sahaya yerleşmesi, gelişmesi ve yaygınlaşması üzerine önemli etkisi bulunmaktadır. Aynı bitki türü yaygınlaştığı yöreden farklı yörelere taşındığında yaşamını sürdürse bile aynı gelişim, verim ve kalite özelliklerini göstermeyebilir.

Meyve tür ve çeşitlerinin tanımlanmasında çeşidin çiçeklenme dönemi, meyve olgunlaşma dönemi, hasat dönemi ve yaprak döküm dönemi gibi özellikler fenolojik gözlemler ile belirlenirken, meyve ağırlıkları, meyve eni, meyve boyu, meyve sapı uzunlukları ve suda çözünür kuru madde miktarı (SÇKM) gibi özellikler pomolojik ölçümlerle belirlenir. Meyve çeşitlerinin ağaç habitusu, yıllık sürgün, yaprak ve çiçek özellikleri ise morfolojik ölçüm ve gözlemlerle belirlenir. Bir meyve çeşidinin karakteristik özellikleri bahsedilen bu fenolojik, pomolojik ve morfolojik özelliklerle ortaya konulmaktadır. Bu bağlamda Çemişgezek Ulukale Dutunun tescili için yapılan çalışmalarda belirlenen özellikleri aşağıda yer almaktadır;

1. Çemişgezek Ulukale Dutu botanik sınıflandırmada; *Uriticales* takımının *Morus* cinsinin *Morus alba* (Beyaz dut) türü içerisinde yer almaktadır.
2. Fenolojik gözlemlerde tam çiçeklenmenin Mayıs ayı başında, meyve renginin dönmesi döneminin Mayıs ayının üçüncü haftasında, hasat başlangıcının Mayıs ayının üçüncü ve dördüncü haftasında, hasat sonunun ise Temmuz ayı ortalarında gerçekleştiği belirlenmiş olup, çeşit yaklaşık iki ay süreyle meyve vermektedir. Çeşitte tam yaprak dökümü Kasım ayının birinci ve ikinci haftasında gerçekleşmektedir.
3. Çemişgezek Ulukale Dutunun meyveleri küçük yapıda ve çekirdeksiz olup, partenokarpik (dölllenme gerçekleşmeksizin) olarak meyve tutumu gerçekleşir.
4. Meyvelerin pomolojik ölçümlerinde meyve ağırlığının 0,60-2,40 g, meyve eninin 7,17-17,71 mm, meyve boyunun 14,00-29,67 mm ve meyve sapı uzunluğunun ise 6,10-22,14 mm arasında değiştiği saptanmıştır.
5. Hasat döneminde olgun meyvelerden elde edilen meyve suyunda gerçekleştirilen biyokimyasal analizlerde ŞÇKM değerinin % 26,00-35,00 arasında değiştiği belirlenmiştir.
6. Taze olgun meyvelerde gerçekleştirilen ölçümlerde şıra randımanının % 45,00-59,79 arasında, kurutma randımanının ise % 25,27-40,00 arasında değiştiği saptanmıştır.
7. Çekirdeksiz özellikte olan Çemişgezek Ulukale Dutunun yaş meyvelerinin görsel olarak beyaz renkte olduğu, kurutulmuş meyvelerin ise beyazımsı sarı renkte olduğu gözlenmiştir.
8. Morfolojik incelemelerde ağaç habitusunun çok kuvvetli-dik geliştiği ve dallanmanın sık olduğu gözlenmiştir.
9. Çiçek yapısı yönüyle dioik özellik (aynı ağaçta sadece dişi çiçekler bulunmakta) gösteren çeşidin dişi çiçeklerinin küçük yapıda olduğu belirlenmiştir.
10. Yıllık sürgün incelemelerinde boğum aralarının kısa, lentisel yoğunluğunun orta düzeyde ve vegetatif tomurcuğun basık şekilde olduğu belirlenmiştir.
11. Yaprak morfolojisi incelemelerinde, çeşidin oval ve küçük yapraklara sahip, yaprak ayası sap cebinin hafif girintili, yaprak ayası kenar dişlerinin testere ağzı şeklinde ve yaprak ayası uç şeklinin ise ters V şeklinde olduğu saptanmıştır.
12. Tunceli, Elazığ, Malatya, Erzincan illeri için uzun yıllara ait aylık soğuklanma süreleri göz önünde bulundurulduğunda Mayıs ayı itibarıyla sıcaklıklar sıfır derecenin altına düşmemektedir. Bu durum Çemişgezek Ulukale Dutu yetiştiriciliğinde ilkbahar geç donlarından etkilenmemek adına önemlidir.
13. Tunceli, Elazığ, Malatya, Erzincan illerinde Çemişgezek Ulukale Dutu generatif dönemi olan Mayıs, Haziran ve Temmuz aylarında ortalama günlük güneşlenme süresi 10,3 saat olup bu değer Türkiye genelinde güneşlenme süresi yüksek olan iller arasındadır.
14. Çemişgezek Ulukale Dutunun yetiştirildiği bölgelerde karasal iklim özelliği görülmekte olup, gece ve gündüz sıcaklıkları arasında büyük farklılıklar oluşmaktadır. Ayrıca yıl içerisinde güneşli gün sayısı da fazladır. Bu iklim özelliklerine bağlı olarak Çemişgezek Ulukale Dutunun yetiştirildiği Tunceli, Elazığ, Malatya, Erzincan illerinde ürünlerin ŞÇKM oranları artmakta ve buna bağlı olarak kurutma randımanları yükselmektedir.

Sonuç olarak; Çemişgezek Ulukale Dutu meyveleri fiziksel olarak diğer yörelerdeki dutlardan daha küçük yapılı, meyve sapları daha uzun, ŞÇKM oranı ve kurutma randımanı daha yüksektir. Kurutulmuş meyvelerde rengin beyazımsı sarı renkte olması da bu çeşidin kurutmalık olarak öne çıktığını göstermektedir.

Üretim Metodu:

Meyve tür ve çeşitlerinin yetiştiriciliğinde uygulanacak dikim aralıkları, sulama, gübreleme, toprak işleme, hasat ve zirai mücadele gibi bahçecilik esasları verimli ve kaliteli meyve üretimin gerçekleştirilmesinin yanı sıra, yetiştirilen meyve çeşidinin karakteristik özelliklerini tam olarak göstermesi bakımından önem arz eder.

Çemişgezek Ulukale Dutunun yetiştirildiği bölgede yapılan incelemede, yetiştiriciliğin kapama meyve bahçesi tesisinden ziyade, bahçe aralarında ve bahçe sınırlarında tek ağaçlar şeklinde olduğu gözlenmiştir.

Anadolu’da dut yetiştiriciliği genel anlamda benzer şekilde yapılmakta olup, son zamanlarda meyvesi için kapama dut bahçesi tesisleri de yapılmaya başlanmaktadır. Çemişgezek Ulukale Dutunun yetiştirme tekniği esaslarına ait hususlar, kapama dut bahçesi esas alınarak aşağıda başlıklar halinde sıralanmıştır.

Çoğaltma Yöntemi: Bahçe tesisinde anaç olarak çekirdekli beyaz dutlardan (*Morus alba*) elde edilen dut çöğürleri kullanılabilir. Dut çöğürlerinin kullanılması durumunda Çemişgezek Ulukale Dutundan alınacak aşı kalemleri kullanılarak vejetatif yöntemle çoğaltılmış aşı fidanlar elde edilir. Aşı ile çoğaltmada ilkbaharda kalem aşıları, sonbaharda ise durgun göz aşısı yöntemleri uygulanabilir. Çemişgezek Ulukale Dutunun çoğaltılmasında vejetatif çoğaltma metotlarından çelikle, daldırma ile ve doku kültürü ile de fidan üretimi yapılabilir. Çemişgezek Ulukale Dutuna ait bahçe tesisinde belirtilen bu metotlardan biriyle vejetatif olarak çoğaltılmış sağlıklı fidanlar kullanılmalıdır.

Bahçe Tesis: Çemişgezek Ulukale Dutlarına ait ağaçlar kuvvetli gelişme gösterdiklerinden kapama bahçe tesisinde 8x8m, 9x9m ve 10x10m dikim mesafeleri kullanılabilir. Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümünden itibaren, ilkbaharda ağaçlara su yürümesine kadar geçen devrede yapılır. Dikim öncesinde fidanlarda dikim budaması yapılır ve fidanlar aşı parselinden söküldükleri derinlikte dikilir. Dikimden sonra mutlaka can suyu verilir.

Sulama: Çemişgezek Ulukale Dutu kuvvetli gelişen ve kökleri derine giden bitkiler oluşturur. Bu nedenle diğer birçok meyve türüne göre kuraklığa dayanıklıdır. Bununla birlikte kurak mevsimlerde gerçekleştirilecek sulamalar meyvelerin miktar ve kalitesini artırır ve tam olgunlaşmadan dökülmesini önler. Çemişgezek Ulukale Dutunda uygulanacak sulama rejimi yetiştiriciliğin yapılacağı ekoloji ve toprak şartlarına, iklim ve yağış durumuna bağlı olarak değişir. Sulamada modern sulama tekniklerinden damla ve mini yağmurlama metotlarının kullanılması daha uygundur. Salma sulama yöntemi ile sulama yapılması durumunda ağaçların kök boğazına su temas etmeyecek şekilde sulama yapılır.

Toprak İşleme: Toprağın havalandırılması, yağışlardan ve sulama suyundan faydalanılması ve yabancı ot kontrolü için ilkbahar ve sonbahar aylarında toprak işleme yapılabilir. Toprak işleme kök sistemine zarar vermeyecek derinlikte yapılır. Bunun için fazla meyilli olmayan, traktörün çalışabileceği arazilerde diskli tırmık kullanılır.

Gübreleme: Gübreleme ağaçların sağlıklı gelişmesi, kaliteli ve bol ürün alınması için gerekli kültürel uygulamalardandır. Gübrelemede kullanılacak gübre cinsi, miktarı ve uygulama zamanının belirlenmesinde en doğru yöntem, gübrelemenin toprak ve yaprak analizine göre yapılmasıdır.

Budama: Çemişgezek Ulukale Dutunun fidanlarına dikimden itibaren ilk yıllarda şekil budaması gerçekleştirilir. Budamada goble ve merkezi lider terbiye şekilleri uygulanabilir. Verim çağına gelmiş ağaçlarda ise iç içe geçmiş ve kurumuş olan dallar çıkarılarak ağacın maksimum şekilde ışık alması sağlanır. Dut ağaçları kesim yerlerinden özsu salgıladığından sert kesimlerden kaçınılmalıdır. Budamalar ağaç dinlenme devresinde iken yapılmalı ve kesim yerleri aşı macunu ile kapatılmalıdır.

Hasat: Çemişgezek Ulukale Dutu yaklaşık iki ay süreyle meyve vermektedir. Dolayısıyla hasat işlemi yaklaşık birer hafta arayla 7-10 defada yapılmaktadır. Daha çok kurutmalık olarak tüketilen ve pazara sunulan Çemişgezek Ulukale Dutunun hasadında ağaç altlarına fileler serilerek düşen meyveler bir yerde toplanarak 3 gün süreyle güneşte kurutulur. Son hasada doğru artık silkeleme yöntemi ile olgun meyvelerde kuru ve temiz örtüler üzerine düşürülerek gerçekleştirilir. Ağaçların silkelenmesinde meyve dallarına zarar verilmemelidir. Burada filelerde biriken meyvelerin bozulmadan toplanması oldukça önemlidir.

Zirai Mücadele: Hastalık ve zararlılarla mücadele dut ağaçlarının uzun süreli verim ve kaliteli meyve vermesi için gerekli uygulamalardır. Çemişgezek Ulukale dutunda ağır ve ıslak topraklarda kök boğazı hastalıklarına rastlanabilir. Yine dut kabuklu biti, dut koşnili ve Amerikan beyaz kelebeği de mücadele gerektiren zararlılar olarak karşımıza çıkabilir. Zirai mücadele çalışmaları, Tarım ve Orman Bakanlığınca yayınlanan Teknik Talimata uygun olarak yapılır.

Denetleme:

Çemişgezek Ulukale Dutunun denetimleri Tunceli Tarım ve Orman İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Munzur Üniversitesinden bir kişi, Tunceli Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir kişi, Tunceli Ticaret İl Müdürlüğünden bir kişi olmak üzere toplamda en az 3 kişiden oluşur. Denetimler, rutin olarak yılda bir kez, gerektiğinde ve şikâyet olduğunda ise her zaman yapılabilir. Denetim merciinde yer alan Tunceli Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Tunceli Ticaret İl Müdürlüğü denetim yapılacak bahçeyi ve çiftçinin belirlenmesi, üretim alanının

uygunluğunun kontrolü gibi görevleri üstlenir. Munzur Üniversitesi ise meyvenin bitkisel, fiziksel ve kimyasal özellikleri ile üretim metoduna uygunluğunu kontrol eder.

Denetim mercii “Çemişgezek Ulukale Dutu” üretiminin aşağıda yer alan özelliklere uygun olup olmadığını denetler;

1. Bahçe tesisinde uygun anaç kullanılmış mıdır?
2. Bahçe tesisinde uygun dikim aralıkları uygulanmış mıdır?
3. Bahçede uygun budama sistemi uygulanmakta mıdır?
4. Bahçede uygun toprak işleme yöntemi uygulanmakta mıdır?
5. Bahçede uygun sulama yöntemi uygulanmakta mıdır?
6. Gübreleme analiz sonuçlarına göre yapılmakta mıdır?
7. Hastalık ve zararlılarla mücadelede Zirai Mücadele Teknik Talimatına uyulmakta mıdır?
8. Hasat uygun zamanda yapılmakta mıdır?
9. Kurutulmuş meyveler beyazımsı sarı renkte midir?
10. Meyveler 0,60-2,40 g ağırlığa ve 7,17-17,71 mm meyve eni ile 14,00-29,67 mm meyve boyuna sahip midir?
11. Meyvelerin suyu: % 26-35 SÇKM oranına sahip midir?
12. Taze olgun meyvelerde sıra randımanı % 45,00-59,79 ve kurutma randımanı % 35-40 değerlerine sahip midir?
13. Meyve sapı uzunluğu 06,10-22,14 mm aralığında mıdır?
14. Dut ağaçları kuvvetli, yaygın dallı ve dik gelişim göstermekte midir?
15. Yıllık sürgün boğum aralarının kısa, lentisel yoğunluğunun orta düzeyde ve vegetatif tomurcuğu basık şeklinde midir?
16. Yaprak morfolojisine göre çeşit oval ve küçük yapraklara sahip, yaprak ayası sap cebi hafif girintili, yaprak ayası kenar dişleri testere ağzı şeklinde ve yaprak ayası uç şekli ise ters V şeklinde midir?
17. Amblem uygun şekilde kullanılmış mıdır?

Tescil ettiren coğrafi işareti haksız şekilde kullananlar hakkında, gerekli yasal tatbikatı ve işlemleri başlatır ve başlatılması için denetim ekibine yetki verir. Denetim mercii öncelikle söz konusu ürünün yetiştigi coğrafi bölgelere ve yukarıda belirtilen coğrafi sınırlarda bulunan ilgili mercilere belediyelere, odalara coğrafi işaret ve gereklilikleri kullanımı hakkında bilgi vererek onlardan yöredeki üreticileri haberdar etmeleri ve bilgilendirmeleri için duyurularını resmi olarak 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.

2. Isparta Gülyağı

Başvuru No	: C2018/011
Başvuru Tarihi	: 10.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Isparta Gülyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Gülyağı / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Isparta Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kutlubey Mahallesi Çınar Sokak No: 13 ISPARTA
Coğrafi Sınır	: - Isparta ili (2.039 ha) - Burdur ili Merkez ve Ağlasun ilçesi (409.6 ha) - Afyonkarahisar ili Dazkırı, Dinar ve Başmakçı ilçelerinde (259.0 ha) - Denizli ili (32.0 ha)
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere etiket, ambalaj vb. üzerinde kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Isparta gülü (*Rosa damascena* Mill.) bitkiler aleminin *Spermatophyta* (Tohumlu bitkiler) bölümünün *Angiospermae* (Kapalı tohumlu) alt bölümünden *Rosales* takımı, *Rosaceae* familyası, *Rosa* cinsi içerisinde yer almaktadır. Türkiye’de 25 gül türü olmasına rağmen, gül yağı üretiminde kullanılan tür kültürü yapılan ve Isparta gülü olarak bilinen *Rosa damascena* Mill.’dir.

Yağ gülü muktedir iklim isteyen, etrafı açık, havadar, bol ışıklı arazilerde ilkbahar aylarında kurak, don ve kırağı gibi olayları olmayan, çiçeklenme zamanında ise çiğ düşen iklimleri sever. Çünkü çiğ yağ gülünde yağ verimini ve randımanını artırmaktadır. Yapılan bilimsel çalışmalarda Isparta’nın iklim ve toprak özelliklerinden kaynaklanan güllerin uçucu yağ oranı ve verimi ile elde edilen yağın kalitesinin yüksek olduğu doğrulanmıştır. Yağ gülü bitkisi hafif kumlu, tınlı, milli, derin ve süzek, organik maddesi bol olan toprakları daha çok sever. Yapılan çalışmalarda gül tarımı yapılan alanlar incelenmiş ve yöre topraklarının kumlu-tınlı ve tınlı tekstürlü, alkali tepkimeli olduğunu, organik ve azot yönünden zayıf, kireççe zengin, yarayıslı fosfor, değişebilir potasyum, magnezyum ve kalsiyum yönünden yeterli, sodyum yönünden fakir, tuzluluk sorunu olmayan, çinko ve mangan yönünden ise zengin olduğu, bu toprakların gül tarımı için uygun olduğunu ve uygun gübreleme ile yüksek çiçek ve yağ verimi elde edilebileceği rapor edilmiştir.

Isparta gülünde koku moleküllerinin sentezlendiği yerler çiçeğin petal yapraklarındaki epidermis hücreleridir. Petal yapraklarda koku sentezi ve salınımı stabil olmayıp, çiçek gelişimi boyunca değişiklikler gösterir. Çiçeklenme sezonu boyunca (5-10 Mayıs ve 1 Temmuz arası) her gün sabahın erken saatlerinde (05:00-10:00) toplanan taze gül çiçeklerinin uçucu yağ oranı %0.030-0.055 arasında değişmektedir. Su distilasyon yöntemi ile toplama zamanına ve fabrikada bekleme süresine göre 3-4 ton taze çiçekten 1 kg gül yağı elde edilmektedir. Gül yağında yapılan GC-MS analizlerinde 400’den fazla uçucu yağ bileşeni bulunduğu tespit edilmiştir. Gül yağı standartları Türkiye’de 1971 yılında çıkartılan TS 1040:1971 esas alınarak belirlenmektedir. Isparta gülyağında yapılan GC/FID ve GC/MS analizlerine göre gül yağının en önemli koku bileşenleri; %70-85 oranında monoterpenik alkoller (sitronellol, geraniol, nerol ve linalool) ve %15-30 oranında parafinler ve stearoptenler (nonadesan, nonadesen, eikosan, heneikosan ve trikosan)’dır. GC analizlerinde miktarları belirlenemeyecek kadar düşük düzeylerde çıkan β -damasenon, β -damasen ve β -iyonen gibi gül yağının karakteristik koku oluşumuna büyük katkı sağlayan bileşenler de vardır. Bu uçucu yağ bileşenlerini sentez yollarına göre fenilpropanoitler, yağ asidi türevleri ve terpenoitler olarak başıca üç önemli grupta sınıflandırılır. Citronellol (%30.0-54.6), geraniol (%7.8-24.5), nerol (%4.6-10.2), linalool (%1.1-3.1) ve etil alkol (%0.2-2.0) gibi monoterpen alkoller gülyağının temel maddeleridir. Bu maddeler gül yağı kalitesini belirleyen ana unsurlardır. Gülyağında ayrıca hidrokarbon grubu (nonadesan, heneikosan, heptadesan, eikosan, trikosan ve oktodesan gibi), seskiterpen grubu (humulen ve murolen gibi), oksit ve eter grubu (metil eugenol gibi), ester ve aldehit grubu (geranil asetat ve geranial gibi) ve fenol grubu (eugenol gibi) maddeler de önemli oranlarda bulunmaktadır (Çizelge 2). Uzun yıllara yapılan akademik araştırmalar ve firmaların gül yağı sonuçlarına göre hazırlanan Isparta gül yağının karakteristik koku bileşenleri Çizelge 2’de sunulmuştur.

Çizelge 2. Isparta gülyağının karakteristik koku bileşenleri

Uçucu Yağ Bileşenleri	Moleküler formülü	Oran (%)
Etil alkol	C ₂ H ₆ O	0.2-0.9
2-phenyletyl alcohol	C ₈ H ₁₀ O	0.51-3.0
Nerol	C ₁₀ H ₁₈ O	4.6-10.2
Citronellol	C ₁₀ H ₂₀ O	30.41-54.6
Geraniol	C ₁₀ H ₁₈ O	7.8-23.5
Linalool	C ₁₀ H ₁₈ O	1.1-3.1
Citronellol acetate	C ₁₂ H ₂₂ O ₂	1.3-1.9
Caryophyllene	C ₁₅ H ₂₄	0.7-1.6
Eugenol	C ₁₀ H ₁₂ O ₂	0.0-0.8
Geranyl acetate	C ₁₂ H ₂₀ O ₂	1.5-2.2
Methyl eugenol	C ₁₁ H ₁₄ O ₂	0.8-2.0
Farnesol	C ₁₅ H ₂₆ O	0.2-1.6
Heptadecane	C ₁₇ H ₃₆	0.8-1.6
Eicosane	C ₂₀ H ₄₂	0.5-0.7
Nonadecane	C ₁₉ H ₄₀	7.2-12.0
Heneicosane	C ₂₁ H ₄₄	1.8-4.1
Tricosane	C ₂₃ H ₄₆	0.5-1.03
Diğer bileşenler		0.6-1.3

Isparta gülyağının fiziksel özellikleri incelendiğinde yağ rengi açık sarı-yeşilimsi sarıdır. Taze gül yağı, azulen varlığı nedeniyle bazen yeşilimsi renkte görülür (azulen çiçeğin petal dışındaki kısımlarından gelir). Ancak bir süre sonra azulen parçalanır ve yeşilin yerini açık sarı renk alır. Elde edilen yağın yoğunluğu 0.844-0.868, kırılma indeksi 1.452-1.463, optik rotasyonu -3.3°/-5.9°, katılma noktası 16.5-22.5 °C'dir (20 °C'nin altında kısmen, 16 °C'nin altında ise tamamen katılır), asit sayısı 1.0-3.8 mgKOH/g, ester sayısı 8.4-17.3 sayısı mg KOH/g'dir. Düşük bir sıcaklıkta katılan kısım stearoptenler (kokuya katkısı çok azdır) gül yağının %12.0-23.0'ını oluşturur (Çizelge 3).

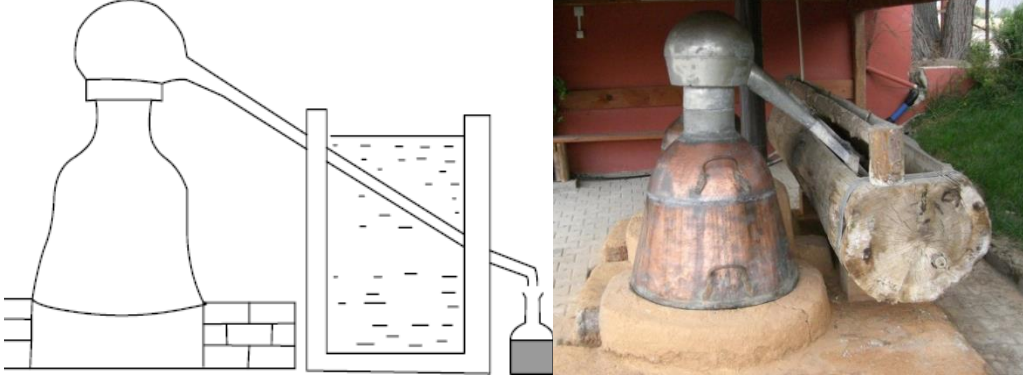
Çizelge 3. Isparta gülyağının bazı önemli fiziksel özellikleri

Fiziksel özellikleri	Değerler
Renk	Açık sarı-Yeşilimsi sarı
Yoğunluk (25 °C)	0.844-0.868
Refractive index (nD25)	1.452-1.463
Optical çevirme (25 °C)	-3.3 – -5.9
Erime noktası (°C)	21.0-25.0
Donma-Katılma noktası °C)	16.5-22.5
Asit sayısı (mg KOH/g)	1.0-3.8
Ester sayısı (mg KOH/g)	8.4-17.3
Stearopten miktarı (%)	12.0-23.0
Toplam alkol (%)	68.2-83.1

Üretim Metodu:

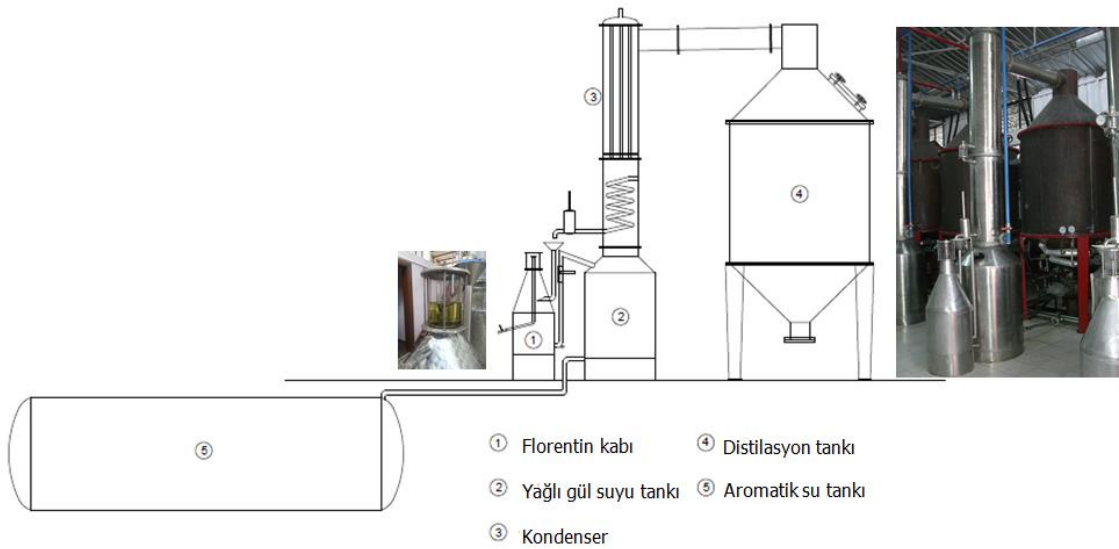
Gül bahçelerinde çiçeklenme düşük rakımlı yerlerde 5-10 Mayıs tarihinde başlarken, rakım artışına paralel olarak yüksek rakımlı yerlerde Temmuz ayı başında son bulur. Yaklaşık 40-50 gün süren çiçeklenme periyodu boyunca her sabah saat 5'ten 10'a kadar, çiçekler elle tek tek, yumurtalığın altından kırılarak toplanmaktadır. Toplanan taze gül çiçekleri çuvallara konarak hızlı bir şekilde damıtılmak üzere gül yağı fabrikalarına taşınmaktadır. Göller bölgesinde gül çiçeklerinden gül yağı üretimi köylü tipi ve fabrika (endüstriyel) tip olmak üzere iki yöntemle

elde edilir. Köylü tipi gül yağı imbik adı verilen basit damıtma kazanlarında su distilasyonu yöntemi ile üretilir. Bu yöntemde imbik içerisine 15 kg taze gül çiçeği konur ve üzerine 45 lt su ilave edilerek iki saat süreyle kaynatılır (Şekil 1). 15 L distilat alınarak damıtma işlemi bitirilir. Ancak bu distilasyondan nerdeyse hiç yağ elde edilemez. Ard arda aynı şekilde 3 distilasyon yapıldıktan sonra (toplam 45 kg çiçek işlendikten sonra) toplanan toplam 45 L distilat imbikte tekrar bir distileye tabi tutulur. 15 L distilat alındıktan sonra gülyağı elde edilir.



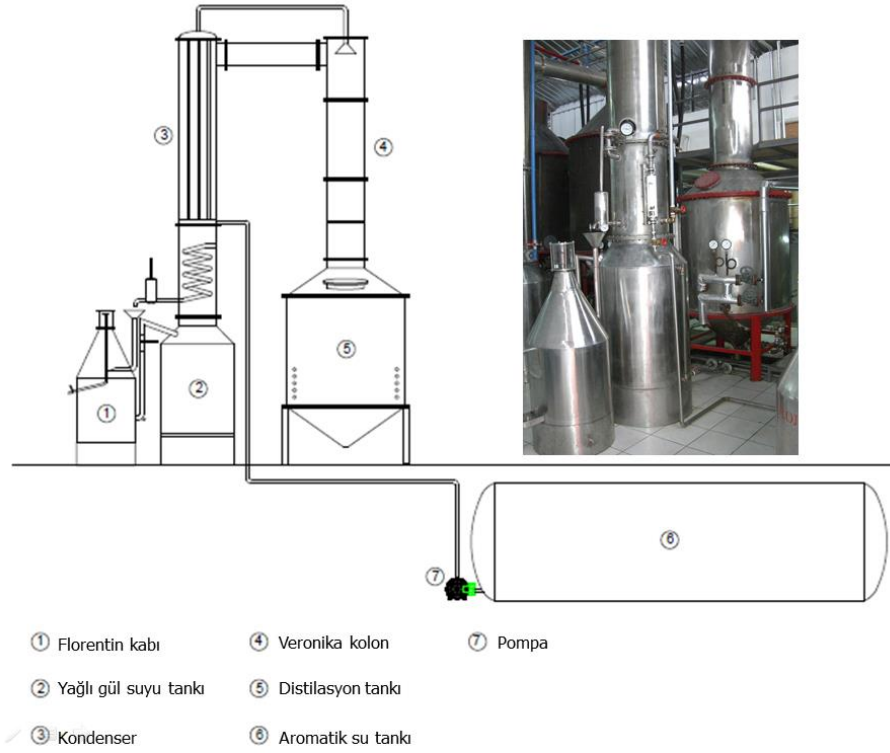
Şekil 1. Köylü tipi gül yağı üretimi

Fabrika (endüstriyel) tipi gül yağı ise büyük kapasiteli kazanlarda yine su distilasyonu ile üretilmektedir. Türkiye'deki gül yağı fabrikalarındaki damıtma kazanları genelde 3000 litre hacimlidir; çoğunluğu kalaylı bakırdan, bazıları da paslanmaz çelikten (krom-nikel) yapılmıştır. Bakır kazanda damıtılan gül yağının rengi yeşilden sarıya değişen berrak bir renkte iken, paslanmaz çelik kazanda damıtılan gül yağının rengi ise açık sarıdır. Gül yağı sektöründe, geleneksel olarak bakır kazanlarda damıtılan gül yağının rengi yüksek kalite ile ilişkilendirilmekte ve bu nedenle bakır kazanlardan vazgeçilememektedir. Gül yağı fabrikalarında kazanlara 500 kg çiçek ve 1.5 ton su konulur (çiçek:su oranı genelde 1:3'tür). Çiçekler, kazanın aşırı ısınan alt kısmıyla doğrudan temas etmemesi için, alttan 10 cm yukarıda monte edilmiş ızgara üzerine dökülür. Buhar kazanlarında üretilen buhar ile kazandaki su kaynatılarak distilasyon başlatılır ve yaklaşık 1.5 - 2 saat süren damıtma işlemi sonunda 500 litre kadar distilat elde edilir. İlk kaynatma sıcaklığı düşük tutulmalıdır; çünkü ilk başta uygulanacak yüksek sıcaklıklar çiçeklerdeki çok uçucu olan değerli koku maddelerini daha yoğunlaşma başlamadan kaybedilmesine neden olabilir. Diffüzyon yoluyla çiçek petallerinden ayrılan uçucu yağlar, su buharıyla birlikte kazanın üst kısmında yer alan ve kondensere açılan borudan sürüklenir. Damıtma süresi boyunca kondenser sıcaklığı 35 ° C'de tutulur. Bu sıcaklık mumsu maddelerin katılaşmasını engellemek bakımından önemlidir. Distilat, kondenserin (soğutucu) altındaki 500 litre hacimli florentin kabında birikir. Florentin kabının cam fanusunda, açık yeşil renkte gül yağı toplanmaya başlar (Şekil 2). Bu şekilde, ilk distilasyon sonucu elde edilen yağa 'birinci yağ' veya 'çiçek yağı' adı verilir.



Şekil 2. Birinci yağ veya çiçek yağı elde edilen bakır çiçek kazanı ve sistemi

Florentin kabında birinci yağın altında kalan yağ altı suyu gün boyunca büyük tanklara basılır, daha sonra yağ altı suyu buhar üretim ünitesi, distilasyon kolonu ve çift yollu soğutucu kulesinden meydana gelen Veronika sistem adı verilen 3000 litre hacimli paslanmaz çelik bir kazanda distile edilir (Şekil 3). Bu şekilde, ikinci distilasyondan elde edilen yağa 'ikinci yağ' veya 'su yağı' adı verilir. Yaklaşık 3-4 ton taze gül çiçeğinden 1 kg gül yağı üretilmektedir (uçucu yağ içeriği %0.03-0.04 arasındadır). Birinci ve ikinci distilasyon yağları belirli oranlarda paçal edilerek karıştırıldıktan sonra, süzülür ve sonra kumkuma ve muskal denilen kaplarda 20-25 ° C'de bir süre dinlendirildikten sonra 'gül yağı' olarak pazarlanır.



Şekil 3. İkinci yağ veya su yağı elde edilen veronika sistemi

Denetleme:

Sürekli kontrol etme kapasitesine sahip bir denetim mekanizması kurmak üzere aşağıda belirtilen uzman kurumların katılımı ile bir denetim mercii oluşturulmuştur:

Isparta Ticaret Borsası
Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi
Süleyman Demirel Üniversitesi Gül ve Gül Ürünleri Araştırma ve Uygulama Merkezi

Mercii; Isparta gülünün hasat dönemi olan Mayıs-Temmuz ayları arasındaki tarihlerde ortak karar ile belirleyeceği gülyağı üretim tesislerini denetler. Denetlemede; fabrikaya hammadde olarak gelen gül çiçeklerinin nereden hasat edildiğini tespit eder. Tespit için Isparta Ticaret Borsası'nda tescil ettirilmiş müstahsil makbuzları ve üretici avansları dikkate alınır. İnceleme sonucu hammaddenin Isparta gülü coğrafi sınırları içerisinde temin edilip edilmediği tespit edilir. Daha sonra mercii, denetlediği üretim tesisinden analiz edilmek üzere gülyağı numunesi alır. Gül ve Gül Ürünleri Araştırma ve Uygulama Merkezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Yenilikçi Teknolojiler Araştırma ve Uygulama Merkezi, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Anadolu Üniversitesi Bitki, İlaç ve Bilimsel Araştırmalar Merkezi tarafından analizi yapılan numunenin Isparta Gülyağı standartlarına uygunluğu belirlenir. Standartlara uyan numunelerin Isparta Gülyağı coğrafi işareti kullanımına izin verilir.

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.

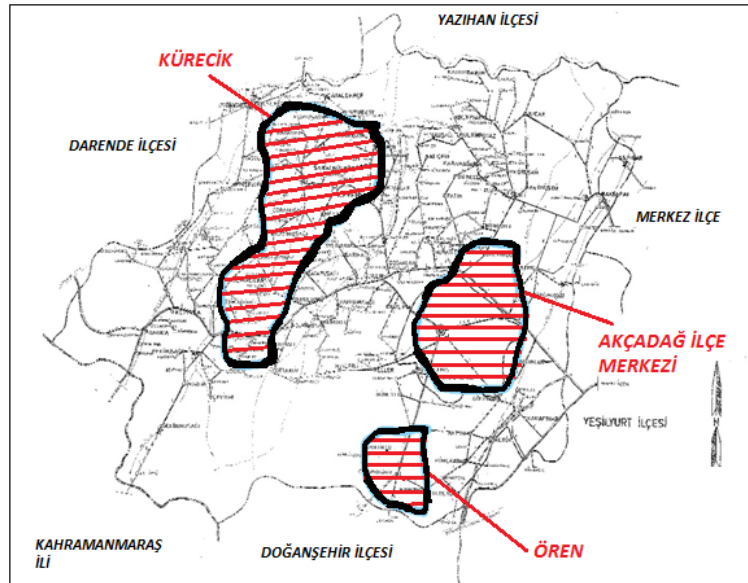
3. Akçadağ Halısı

Başvuru No : C2018/088
Başvuru Tarihi : 16.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı : Akçadağ Halısı
Ürün / Ürün Grubu : Halı / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Başvuru Yapanın Adresi : İnönü Mah. Buhara Cad. No: 252 Yeşilyurt / MALATYA
Coğrafi Sınır : Malatya ilinin Akçadağ ilçesinin merkezi ile Kürecik ve Ören yöreleri
Kullanım Biçimi : Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Malatya'nın Akçadağ ilçesinde el sanatları içerisinde en önemli yeri el dokuması halı ve kilim üretimi almakta olup, Akçadağ Halısı eskiden beri sadece Malatya'da değil çevre illerde de tanınır. Akçadağ halıları için Osmanlı Devleti salnamelerinde “*Kürne (Akçadağ içinde bir mahalledir, yeni adı Küçükkürne'dir), Kürecik aşiretleriyle, Hasan Çelebi nahiyesinde kadınlar tarafından yünden, iplikten, bir hayli halı, kilim, seccade, döşeme ve perdeler dokunur. Her taraftan istendiğinden ve arzu edildiğinden, ayrıca ince ve sağlam olduğundan yılda yüz bin kuruşluk ihracatı vardır.*” denilmektedir. Hicri 1310 (1892) tarihli Mamure tül Aziz salnamesinde ise özetle şöyle yazmaktadır: “*Kazada dokunan halı ve kilimler pek zarıf ve güzeldirler. İşbu makbul kilim ve halıların böyle ücra mahallerde tekemmül etmiş olması insanı hayrete düşürmektedir*”. Akçadağ Halılarında hâkim renk kırmızı olup, kırmızı ile birlikte siyah veya lacivert de sıkça kullanılmaktadır. Temel renkleri elde etmede ipleri boyamak yünlerin doğal renklerinden faydalanılır. Bir odanın zemininin döşenmesinde odanın büyüklüğüne göre iki veya üç adet, ince ve uzun halılar tercih edilmektedir. Bu halılar iki parça ise aynı desenlerde; eğer üç parça olacaksa kenarlara gelen kısımlardaki aynı desenlerle ortaya gelecek halı daha ince ve farklı desenlerde dokunmaktadır. Bu parçaların her birisine “kanat” denilmektedir.

Akçadağ Halısı; 27.32 ve 32. 36 derece düğümlü, bir desimetrekaresinde (dm²) 670 ila 700 civarında düğüm bulunan, Gördes düğümü ile yapılan ve hav yüksekliği 4-5 cm olan halılardır. Yakın döneme kadar ilçesinin kırsal kesimlerdeki halkın hayvancılıkla birlikte ürettiği Akçadağ Halıları, günümüzde Akçadağ Kaymakamlığı himayesinde Halk Eğitim Müdürlüğünce desteklenmekte, ilçe merkezi ve köylerde halıcılık kursları açılmaktadır. Akçadağ Halısının ilçedeki üretim alanları Şekil-1’de verilmiştir.



Şekil-1: Akçadağ Halısı coğrafi sınırları

Akçadağ Hahırlarının ayırt edici özelliği geleneksel motif ve kompozisyonundan, üründe kullanılan iplerin ve tezgah iplerinin kök boyası ile boyanmasından kaynaklanmakta olup, ayırt edici özelliklere ilişkin detaylar aşağıda verilmiştir:

1. **Renk:** Akçadağ Halısında hâkim renk kırmızıdır. Kırmızı haricinde hakim rengin siyah, kahverengi, sarı, lacivert, beyaz, turuncu, yeşil, mavi olduğu da görülmektedir. Kırmızı ile birlikte siyah veya lacivert de sıkça kullanılmaktadır. Halıda kullanılan ipleri boyamak yerine yünün doğal renginden faydalanılması için azami çaba gösterilir.
2. **Motif:** Yörede halı motiflerine desen veya model de denmektedir. Motifler ezbere veya daha önceden dokunmuş halılara bakılarak dokunmaktadır. Akçadağ Halılarında çok sayıda motif görülmekte olup bunların büyük bir bölümü geleneksel motiflerdir. Halıda dıştan içe doğru dar kenar su, ince suyu, geniş su, zemin veya göbek kısımları yer alır. Bunlardan her biri farklı motiflerle süslenmektedir. Akçadağ Halılarında eli belinde kız, hayat ağacı, çakmak; kenar bordürlerinde çeşitli stilize çiçek ve bitki motifleri, baklava motifleri, deveboynu, yaba/ok/yay olarak adlandırılan motifler ile yörede “cer deseni” veya “kirmen ucu” denilen yarım eli belinde kız motifleri sıkça kullanılmaktadır. Eli belinde kız motifi daha küçük motifler halinde de yapılmakta ve bu motifler Kürecik yöresinin köylerinde “kirmen ucu motifi” olarak isimlendirilmektedir. Bu motifler halı veya kilimin orta kısımlarında kullanıldığı gibi daha sade şekilleri kenar bordürlerinde kullanılmaktadır. Ortasında büyük bir motifin bulunduğu halılara “Göllü”, geometrik özellikle kare veya dikdörtgen şekillerle bölünmüş halılara “Dolaplı” adı verilmektedir. Seccade tarzı dikdörtgenin uzun kenarlarından birisinin yuvarlak veya üçgen şekilde sonlandırıldığı tarz halılara “Mihraplı” veya “Camili” halı adı verilmektedir (Şekil-15). Kürecik yöresinde üretilen Akçadağ Halılarında “nık” adı verilen akrep/keçi boynuzu motifleri çok sık kullanılmıştır. Akrep motifinin çengellerine ise cer (iğne ucu) da denilmektedir. Desenler halkın yaşadığı çevredeki bitki, hayvan ve eşyaların çeşitli uzuvlarının yalın ve stilize anlatımıdır. Bu desenlerin isimleri: Pissik, tarak, gurmak, hurkipes, cücük gözü, muska, nık, sığır südüğü, deve boynu, boncuk, şişe, bakbakı, çatma kıcı, pancık, şıvık, şeker, göz, çengel, koç boynuzu, el vs. olarak da bilinmektedir. Sık kullanılan motiflerden bazıları aşağıda verilmiştir:
 - 2.1. **Eli Belinde:** Dişiliğin simgesidir. Sadece analık ve doğurganlığı değil, aynı zamanda uğur, bereket, kısmet, mutluluk ve neşeyi de sembolize eder (Şekil-2).



Şekil-2: “Eli Belinde” motifi

- 2.2. **Koç Boynuzu:** Bereketin ve gücün ve kuvvetin sembolü olarak algılanmıştır (Şekil-3 ve Şekil-4).



Şekil-3: “Koç boynuzu” motifi



Şekil-4: “Koç boynuzu” motifi kullanılmış Akçadağ Halıları

- 2.3. Küpe/Şeker Motifi: Küpe ve şeker benzetilen stilize edilmiş geometrik motif; cinselliği/cinsiyeti ve evlilik isteğini, güzel bir evliliği belirtir (Şekil-5).



Şekil-5: "Küpe/şeker" motifi

- 2.4. Su Yolu Motifi: Su, yeniden doğuşun, bedensel ve ruhsal yenilenmenin, yaşamın sürekliliğinin, bereket, soyluluk, bilgelik, saflık, erdemin ve arınmanın sembolüdür. O hem yaşamın hem de ölümün kaynağıdır. Anadolu'da su yaşamın kendisidir. Anadolu kadının bütün gün iç içe yaşadığı su Akçadağ Halısında motif olmuştur (Şekil-6 ve Şekil-7).



Şekil-6: "Su yolu" motifi



Şekil-7: "Su yolu" motifi kullanılmış Akçadağ Halıları

- 2.5. Pıtırak: Pıtırak (pıtrak) tarlalarda bulunan, dikenleriyle insanlara ve hayvanlara yapışan bir bitkidir. Pıtırakın üzerindeki dikenlerin kötü gözü uzaklaştırdığına inanan Anadolu insanı onu nazarlık motifi olarak kullanmıştır (Şekil-8).



Şekil-8: "Pıtırak" motifi

- 2.6. El-parmak Motifi: Yaratıcı gücün sembolü olan "El" insanı hayvandan ayıran en önemli organ olup, Akçadağ Halısında eller kuvvet, kudret ve hükmetme gücünü simgeler. "El motifi" üründe hem gerçekçi bir üslupla hem de stilize edilerek kullanılmıştır (Şekil-9).



Şekil-9: "El-parmak" motifi

- 2.7. Göz/Şeker Motifi: İnsan gözü iyi niyetli bakışlar taşıyabileceği gibi, zaman zaman kötü niyetlerin aktarıldığı bir araç olarak da kabul edilmektedir. Kötü niyetli nazarlar taşıyan kişi değil kişinin gözü

olarak değerlendirildiğinden yöre halılarında göze karşı göz motifiyle korunma düşüncesi nedeniyle göz motifi kullanılmıştır. Göz motifine Kürecik yöresinde şeker motifi de denir (Şekil-10).



Şekil-10: "Göz/şeker" motifi

- 2.8. Akrep/Nık Motifi: Motif akrebe benzetilerek yapılmıştır. Evi-haneyi kötülüklerden zarardan korumak amaçlı halı ve kilimlerde kullanılır. Kürecik yöresinde bu motife "Nık" denir. Akçadağ Halısında kullanılan yaygın motiflerdendir (Şekil-11).



Şekil-11: "Akrep/Nık" motifi



Şekil-12: "Akrep/Nık" motifi kullanılmış Akçadağ Halıları

- 2.9. Damga/İm Motifi: Türkler tarih boyunca aile, oba, oymak, boy, devlet gibi kavramları ifade etmek için belirli figürleri, damga/imleri kullanmışlardır. İm/damgalar o kişinin, o toplumun varoluşunun simgesidir. Bu uygulama, hem soy ve aile adının sürdürülmesini, hem de aileye ait değerli eşyaların yitirilmemesini sağlamaktadır. Hatta üretilen her dokumanın, her araç gerecin hangi toplumun kültürü olduğunun gelecek nesiller tarafından bilinmesini sağlamıştır.



Şekil-13: "Damga/im" motifi



Şekil-14: "Damga/İm" motifi kullanılmış Akçadağ Halıları

3. Kompozisyon Özellikleri: Akçadağ Halısında dıştan içe doğru dar kenar su, ince suyu, geniş su, zemin veya göbek kısımları yer alır. Akçadağ Halısının kompozisyon özelliklerine bakıldığında; göbeklerin dışında kalan alanların göz ve S şekilli damga (im) motifleriyle bezendiği görülmektedir. Göbek veya göl olarak adlandırılan kısmın zemini geometrik veya bitki desenlerle dolgulanmaktadır. Bunların hepsinin

bir arada sunulduğu örnekler de mevcuttur. Geometrik ve bitkisel desenlerle süslülerde göbeğin içerisi iç içe yerleştirilmiş yıldızlardan meydana gelen bir şemaya sahiptir. Bazı halılarda eşkenar dörtgen görünümlü göbek stilize edilmiş motiflerle doldurulmuştur. Tek ya da çift kanat olarak meydana getirilen dokuma kompozisyonlarına, dikey ya da yatay hatlar ve mihraplı kompozisyonlar hâkimdir. Kompozisyonlar stilize edilmiş geometrik ve bitkisel bezemeler kullanılarak, simetrik düzende oluşturulmaya çalışılmıştır. Mihraplı ve mihrapsız zemin olduğu gibi, göl ya da göbek adı verilen ortada yer alan büyük desenlerin etrafı diğer küçük motiflerle dolgulanmış zeminler de vardır. Mihrap türünde de mihrap iç çeperleri küçük çiçeklerle bezenir. Bazı örneklerde mihrap basamaklarının çengel şekilli motiflerle süslü olduğu görülür. Mihrapsız halılar da mevcuttur. Zemin, değişik renkli, sekiz kollu ve altı kollu yıldızlar, U ile V şekillerine benzeyen desenler, koçboynuzu motifleri ve şaşırtmalı çiçek desenleriyle bezenir. Halıların bazılarında zemin üç veya dört adet kare şekilli dikey yerleştirilmiş göbeklerle dolgulaşır. Genelde göbekler birbirinden göz motifi veya zikzak şekilli kıvrım desenleriyle ayrılmaktadır.



Şekil-15: Mihraplı/camili zemin kullanılmış Akçadağ Halıları

Üretim Metodu:

- 1. Kullanılan Malzemeler ve Araçlar:** Halı yapımında kullanılacak yünler kuruduktan sonra taranır. En basit tarak düz, yassı bir ağaç üzerine çakılmış bir sıra çividen meydana gelir. Tarama işlemi liflerin paralel hale gelmesini sağlar. Bu yünü eğilmeye hazırlamak için yapılan bir işlemdir. Tarandıktan sonra yün önce elle fitil haline getirilir. Sonra kirman ya da iğ ile eğrilir. Eğirme, yünün kullanılacağı şekle göre değişir. Akçadağ Halısında kullanılan yünler; az bükümlü, ince ve çift kattır. Yöre insanı kendi ürettiği yünden, kök boyalarla boyadığı ipleri kullanır. Halıların iskeletini oluşturan çözgü de yün iplerden oluşmaktadır.
 - 1.1. Renklerin Elde Edilmesi:** Halı ve düz dokuma yaygıların ipleri, dokunmadan evvel boyanır. Her köyün kendine özgü boyama usulü vardır. Boyama, eski usullerle evlerde, doğal ve bitki maddelerden elde edilen boylarla yapılır. Buna halk arasında buna kök boya denir. Halı dokumalarda çözgü ve atkı ipleri genellikle renksiz, düğüm ipleri renklidir. İçlerinde, çözgü ve atkı ipi saf beyaz, kahverengi veya siyah renkli yünden dokunan örnekleri de mevcuttur. Düz dokuma yaygılarda da çözgü ipine yönelik saf beyaz, kahverengi ve siyah renkte kullanılan örnekler bulunmaktadır. Ancak, desen ipleri genellikle boyanır. Boyanacak ipler bitki ve doğal boylarla evde boyandığı gibi, seyyar boyacılarla da boyattırılır. Seyyar boyacılık günümüzde yok denecek kadar azalmıştır. Kahverengi, mor, kirli beyaz, sarı gibi renkler genellikle koyun ve kuzunun yünlerinin tabii renginden elde edilmektedir. Bunun yanında ceviz yapraklarından ve meşe yapraklarından ve kabuklarından kahverengi tonlar; papatya, asma yaprağı, ardıc yaprakları ve sütlegenden sarı renk ve tonları; kayısı kökünden limon sarısı; soğan kabuğundan kırmızı ve tonları elde edilmektedir. Bu renklerin elde edilmesi için şap adı verilen madde de kullanılır. İşteğe göre renklerin açık ve koyu olması için iplerin su içerisinde kaynatılması ve bekletilmesi süresi artırılır veya azaltılır. Kök boya; soğan kabuğu, Karamuk ağacı kökü, Ceviz yaprağı, saman ve birçok bitki ya da bitki kökünden yararlanılarak yapılmaktadır. Örneğin deve tüyü/sarımtırak rengin elde ediliş şekli şöyledir: soğan kabuğu ve tuz bir kazanda kaynatılır. Sonra kelep ipler kazan içerisine atılır.30 dakikada böyle kaynatılır ve kazandan çıkartılan ipler hemen soğuk suya alınarak rengin sabitlenmesi sağlanır.
 - 1.2. Dokuma Tezgahı:** Akçadağ Halısı evlerde basit halı tezgâhlarında dokunmaktadır. Bu tezgâhlar genellikle tavandaki direklerle çakılarak sabitlenen direkler ve bu direkler arasında ipleri germeye ve gevşetmeye dayanan bir sistemden oluşmaktadır. Halıcılık atölyelerinde ise basit tezgâhların yanısıra metalden yapılmış modern halı tezgâhları da kullanılmaktadır. Yünü ip haline getirmede taraklık (yün tarağı), kirman veya iğ kullanılmaktadır. İğ yörede “taşı” olarak da adlandırılmaktadır. Halı ve kilim dokunurken atkı ipinin daha aralıklı olmasını sağlayan“dişkit”, halının ilmeklerini sıkıştırmak için ise “kirkit” adı verilen aletler kullanılmaktadır. Halının ilmiklenen ipleri keskin bir

bıçakla kesilmekte; yüzeyi istenen yüksekliğe göre özel bir makasla kesilmektedir. Makas, Kirkit ve Dişkit Şekil-16'da, Kirmen/Taşı ise Şekil-17'de verilmiştir.



Şekil-16: Makas, Kirkit ve Dişkit



Şekil-17: Kirmen/Taşı



Şekil-18: Yünün taranması ve eğrilmesi

2. **Dokuma tekniği:** Akçadağ Halılarında Gördes Dügümü kullanılır. Gördes Dügümü; Türk Dügümü veya Çift Dügüm olarak da bilinir. Gördes düğümü simetriktir. Dügümler iki bağımsız çözgü arasında geçirilir ve bu iki çözgüye bağlanır. Gördes Dügümü çözgüyü her iki taraftan kavradığı için halının daha uzun süre kullanılmasını sağlar.

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

Akçadağ Halıları yöre ile özdeşleşen, yüzyıllardır üretilen ve yöreyle bilinen halılardır. Üründe kullanılan motifler yöredeki kültürel birikimi yansıtmakta olup, motif, kompozisyon ve renk seçimi ustalık gerektirmektedir. Ürün beşeri unsurlar ve ün bağı ile yöreye bağlı olup yünlerin temini, boyanması ve halının dokunması işlemleri coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Akçadağ Halısının ayırt edici özelliklerine uygun olarak imal edilmesine dair kontroller, Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü koordinasyonunda Akçadağ Kaymakamlığı ve Belleğini Koruyan Kentler Derneğinden toplam 3 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından yılda 2 defa (Şubat ve Mayıs aylarında) ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilecektir.

Denetim mercii işleyiş için gerekli önlemleri alma, hakların korunması bakımından yasal ve/veya hukuki süreçleri başlatma, takip etme işlemleri için yetkili olarak faaliyet gösterecektir. Denetim mercii coğrafi işareti haksız bir şekilde kullananlar hakkında gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetimler üretim, pazarlama ve satış aşamalarına yönelik yapılacaktır. Denetim mercii, denetimin nasıl yapılacağını belirleyecek ve gerektiğinde uzman kuruluşlardan destek alacak olup, Akçadağ Halısının üretimi ve pazarlanması aşamalarında özellikle aşağıdaki hususları kontrol edecektir:

- Metre kare başına düşen ilmek sayısı,
- Dokumada kullanılan düğüm tarzı, kullanılan iplik ve boya özellikleri,
- Üretilen halının motif özelliklerinin yukarıda belirtilen özelliklere uygunluğu
- Halıların ortasında büyük bir motifin bulunduğu "Göllü", geometrik özelliklerle kare veya dikdörtgen şekillerle bölünmüş olması
- Halıdaki kompozisyonda geleneksel motiflerin ağırlıklı kullanılması
- Seccade tarzı dikdörtgenin uzun kenarlarından birisinin yuvarlak veya üçgen şekilde sonlandırılması

- Bitki, hayvan ve eşyaların çeşitli uzuvlarının yalın ve stilize anlatımlı olması

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

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Alanya Avokadosu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 14.07.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.10.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 386
Tescil Tarihi	: 15.10.2018
Başvuru No	: C2015/031
Başvuru Tarihi	: 14.07.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Alanya Avokadosu
Ürünün Adı	: İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Alanya Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Cad. No:19 Alanya / ANTALYA
Coğrafi Sınırı	: Antalya ilinin Alanya ve Gazipaşa ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Alanya Avokadosu ibaresi marka unsuru ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anavatanı Meksika olan avokado meyvesi içerdiği yağ oranı ve önemli vitamin ve mineraller ile öne çıkmakta olup, diğer meyvelere kıyasla şeker oranı düşük iken yağ ve protein oranı yüksektir.

1970li yıllarda Türkiye'nin Amerika kıtasındaki Büyükelçilikleri çabasıyla farklı avokado çeşitleri (fuerte, hass, bacon ve zutano) Türkiye'ye getirilerek FAO aracılığıyla Antalya-Mersin kıyı kesiminde dikimi başlamış ve bu bölgenin avokado için elverişli olduğu tespit edilmiştir. 70'li yıllardan bugüne kadar avokado meyvesi ülkemizde önem kazanarak üretimi artmıştır. Türkiye'nin avokado üretiminin %80'i Antalya'da gerçekleştirilmekte olup, bu üretimin %80'inden fazlası ise Alanya ve Gazipaşa ilçelerinde toplam 4 bin dekar alanda 60 bin ağaçta gerçekleştirilmektedir.

Alanya Avokadosunun coğrafi alanında Toros dağları dar bir ova şeridinden sonra denize paralel olarak yükselmektedir. Doğu, batı ve kuzeydeki Toros dağları, kışın iç kısımlardan gelen soğuk havayı ve rüzgârları engellemekte, dolayısıyla doğal bir soğuk-kıran etkisi yapmaktadır. Böylece kış aylarında, erken ilkbahar ve geç sonbahar dönemlerinde yöre soğuklardan korunmakta, yıllık gözlenen en düşük sıcaklık Ocak ayında 12°C altına düşmemektedir. Ayrıca yörede denizin de yumuşatıcı etkisi bulunmaktadır. Bunların neticesi olarak Alanya ve Gazipaşa ilçeleri tam bir mikro-klimaya sahiptir.

Alanya Avokadosunun cinsi Fuerte'dir. Koyu yeşil renkli, hafif pürüzlü kabuklu olup; meyve şekli armuda benzemektedir. Yeşil, sarımtırak renkli küçük çiçekleri, salkımlar halinde, ağacın çeşitlerine göre sonbahardan yaz başlarına kadar olan dönemde açar. Alanya Avokadosunda meyve eti, açık sarı-yeşilimsidir. Her meyvede, iri tek çekirdek bulunur. Yapılan çalışmalar, yörede yetiştirilen avokadoların ithal ürünlere göre morfolojik ve besinsel içerik bakımından farklılaştığını göstermiştir. Yörede yetiştirilen fuerte çeşidinin dünyanın farklı bölgelerinde yetiştirilen aynı çeşitle karşılaştırılmasına yönelik veriler Tablo-1, Tablo-2 ve Tablo-3'te yer almaktadır. Alanya ve Gazipaşa'da yetişen avokadonun yağ oranının %12,22 - 17,28 arasında değiştiği gözlemlenirken, diğer ülkelerde yetişen avokadolarda bu oranın %6,3 - 26,6 ve %3,05 - 6,70 arasında değiştiği görülmektedir.

Tablo-1: Besin kompozisyonu verileri

Bileşen	(Biale & Young, 1971)	(Gomez & Lopez, 1998)	Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)
Su (%)	65,70 - 83,50	84,24 - 87,41	73,75 - 78,12
Enerji (kkal)	-	-	-

Protein (gr)	0,90 - 1,80	-	1,63 - 2,42
Lipid (gr)	6,3 - 26,6	3,05 - 6,70	12,22 - 17,28
Karbonhidrat (gr)	1,52 - 7,80	-	-
Lif (gr)	-	-	-
Kül (gr)	0,64 - 1,60	-	0,94 - 1,27

Tablo-2: Mineral madde verileri (mg/100 gr meyve eti)

<u>Mineral madde</u>	<u>Favier vd. (1995)</u>	<u>Ihli (1996)</u>	<u>Knight (2002)</u>	<u>Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)</u>
Fosfor	44	-	20 - 80	-
Potasyum	522	296 - 424	340 - 723	440 - 588
Kalsiyum	16	9,4 - 14,1	10 - 15	7,3 - 10,0
Magnezyum	33	26,3 - 27,4	40 - 60	18 - 25,9
Sodyum	7	1,21 - 3,16	5 - 15	1,66 - 2,75
Demir	1	0,14 - 0,36	0,5 - 2	0,19 - 0,61
Bakır	-	0,14 - 0,36	-	0,22 - 0,34
Çinko	-	0,34 - 0,40	-	0,31 - 0,50
Mangan	-	0,11 - 0,18	-	0,07 - 0,12

Tablo-3: Avokado meyvesinin yağının yağ asidi bileşimi (%)

<u>Yağ asidi</u>	<u>Frega vd. (1990)</u>	<u>Kurlaender (1996)</u>	<u>Knight (2002)</u>	<u>Alanya - Gazipaşa (Özdemir vd., 2003)</u>
Palmitik	14,5 - 22,8	9,0 - 13,0	7,2 - 25	15,35 - 22,26
Palmitoleik	4,7 - 10,7	2,8 - 4,0	0 - 8,3	6,33 - 10,88
Stearik	0,5 - 0,7	0,4 - 1,0		0,09 - 0,30
Oleik	49,5 - 67,7	69,0 - 74,0	42 - 81	49,66 - 66,51
Linoleik	8,9 - 15,1	10,0 - 14,0	6,0 - 18,5	9,88 - 15,6
Linolenik	1,0 - 1,3	1,0 - 2,0	-	0,04 - 0,26
Araşidik	-	İz	-	0,42 - 0,89

Alanya Avokadosunun ortalama meyve ağırlığı 210,97 gr, yağ oranı %16,26, kuru madde değeri ise %29,77'dir. Tolerans değerleriyle birlikte ele alındığında Alanya Avokadosunun sahip olduğu yağ oranı %15'ten az, kuru madde oranı ise %25'ten az olmamalıdır.

Tablo-4: Alanya Avokadosunun meyve ve ağaç özellikleri

Optimum hasat dönemi	Kasım başı-Nisan sonu
Ağaç üzerinde kalma durumu	Uzun (5-6 ay)
Soğuktan zararlanma eşiği	-2,8°C
Muhafaza durumu	2 ay +4°C
Ağaç habitüsü	Orta
Periyodisite durumu	Var
Ekolojik seçicilik	Var

Ekonomik verime yatma yaşı	8-10 yaş
Ortalama meyve ağırlığı (gr)	150-300 gr
Meyve kabuk rengi	Donuk yeşil ve üzeri puslu
Meyve kabuk yapısı	Hafif pürüzlü
Kabuk kalınlığı	Kalın
Soyulabilirlik durumu	Kolay
Çekirdek şekli	Konik
Meyve şekli	Armut
Meyve eti rengi	Açık sarı-yeşil
Tad ve lezzet	Lezzetli
Verim (kg/ağaç) (10-12 yaşında)	50-55
Verim (adet/ağaç) (10-12 yaşında)	190-200

Üretim Metodu:

Alanya Avokadosu üretiminde avokadoya ilişkin genel üretim teknikleri kullanmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir. Alanya’da avokado açık alanda yetiştirilebilmektedir.

İklim İsteği: Alanya Avokadosu, kış ve ilkbahar geç donlarından, çiçeklenme ve meyve tutum dönemi düşük sıcaklıklarından, ani sıcaklık dalgalanmalarından, şiddetli esen rüzgârlardan ve fidan dönemi yüksek sıcaklıklardan çok fazla etkilenmektedir. Alanya’nın uzun yıllara yayılmış iklim verilerine bakıldığında bir yıllık ortalama hava sıcaklığı 19°C, en sıcak ay 27°C ile Ağustos, en soğuk ay ise 12°C ile Ocak ayıdır. Alanya’da kışları yağışlı ve nemli, yazları ise kurak ve sıcak tipik Akdeniz iklimi görülmektedir. Alanya Avokadosu bahçesi tesis edilecek arazi, kuvvetli rüzgârlardan nispeten korunmuş ve soğuk olmayan yerlerde olmalıdır. Sıcaklık -2,8°C’ye düştüğünde zararlı olmaktadır.

Toprak İsteği: Alanya Avokadosu yetiştiriciliği için iyi drene edilmiş, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr toprak gerekmektedir. Alanya ilçesine ait toprak özellikleri Tablo-4’te verilmiş olup, derin, organik maddece zengin, killi-kumlu, gevşek, reaksiyonu nötr ve iyi drene edilmiş olması bu yörenin toprak özellikleridir.

Tablo-4: Alanya ilçesi toprak özellikleri

Toprak Özellikleri		Metotlar	Analiz Sonucu	Değerlendirme
pH	-	1:2,5	7,89	Hafif alkali
Kireç	(%)	Kalsimetrik	2,8	Az
Tuz (EC)	mS	1:2,5	459	Tuzsuz
Kum	(%)		42%	Kumlu tınlı
Kil	(%)		18%	
Mil	(%)		40%	
Org. Madde	(%)	Yaş Yakma	3,1	İyi
Alınabilir P	ppm	UV/VIS Spekt.	26	Yeterli
Alınabilir K	ppm	A.Asetat AAS	205	Orta

Çoğaltım Teknikleri: En çok kullanılan üretim yöntemi aşı ile çoğaltmadır. Alanya Avokadosu genellikle çöğür anaçlar üzerine göz ve kalem aşısı yapılarak çoğaltılır.

Tohum Ekimi: Tohum, meyveden çıkarıldıktan sonra hemen ekilir. Ekilmeden önce tohum kabuklarının çıkarılması, kotiledonların birleşme yerinin alt veya üst kısmından ince bir tabakanın kesilmesi ile çimlenme

mümkün olmaktadır. Tohum; yastıklara, polietilen torbalara, saksılara veya doğrudan fidanlık arazisine ekilir. Tohumun sivri uç kısmı toprak düzeyiyle aynı seviyede ve geniş olan kısmı ise aşağıda kalacak şekilde ekimi yapılır. Ekim aralığı yastıkta 10 x 10 cm ve fidanlıkta 40 x 90 cm olmalıdır. Ekim polietilen torbalara veya saksılara yapılacaksa, her torba ve saksıya tek bir tohumun konması yeterli olur. Polietilen torbalar ve saksılarla yapılan üretimde, yarı-gölgeli bir ortamın olması çok önemlidir. Ayrıca tohumların kasalara 3 - 4 hafta süreyle katlanması da örnek çöğür çıkışı sağlar. Tohumun ekildiği ortam 3:1:1 oranında torf:kum:perlit karışımıdır. Ekim yapılan ortamın pH'sı 6,5 - 7,0 arasında olmalıdır. Daha yüksek pH derecelerinde bazı besin maddelerinin alımı güçleşeceği için iyi bir fidan gelişimi sağlanamaz.

Çöğür Gelişimi: Alanya Avokadosu fidan yetiştiriciliği, mevcut imkânlarla göre, tamamen yarı gölge ortamda veya başlangıçta serada daha sonra yarı gölge ortamda yapılır. Yarı gölge ortamda 2 - 2,5 yılda fidan yetiştirirken, başlangıçta serada daha sonra yarı gölge ortamda yetiştiricilikte bu süre yarı yarıya kısalmır. Ekilen tohumlar 1 - 6 ay arasında çimlenir, daha sonra, çöğür haline gelir. Gelişmekte olan çöğürler 5 - 6 yaprak olduklarında gübrenilir. Çöğür gelişimi süresince görülen hastalık ve zararlılara karşı mücadeleler 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında bitki sağlığı mevzuatı, entegre mücadele genel prensipleri ve entegre mücadele teknik talimatlarına göre yürütülecektir. Çöğürler fidanlıktan bahçeye şaşırtılacaksa; toprak süzek olmalıdır. Yetiştirilen çöğürler 7 - 10 gün arasında sulanır. Çok sıcak ve kuru esen rüzgârların estiği günlerde sulama aralığı daha da kısalmalıdır.

Çöğürlerin Gübrenilmesi: Gübreleme, fidanın gelişimi bakımından gereklidir. Fidanlık koşullarında; fidan sırasının her metresine 10 gr saf azot (amonyum sülfat) şeklinde gübreleme yapılır. Polietilen torba ve saksılara ise 20 - 25 gr (bir tatlı kaşığı) amonyum sülfat eklenir. Çöğürlerin gelişim oranlarına göre uygulama sayısı ayarlanır. Alanya Avokadosu, demir noksanlıklarına, özellikle kirece bağlı 'klorozise' karşı hassastır. Uygun demirli preparatlar (demir sülfat gibi) demir kileyti halinde verilir.

Aşılama: Alanya Avokadosu tohumları fidanlıklarda; sonbahar ekiminden sonra, ekildikleri yılın sonbaharında, genellikle aşılama kalınlığına gelir. Sera koşullarında ise aşılama kalınlığına 6 ay içerisinde gelir. Göz aşıları, sonbahar veya ilkbaharda kabuk vermeye başlayınca yapılır. Çöğürlere uygulanacak göz aşıları; 'T' veya yama aşısı olabilir.

Kalem aşıları; uygulama zamanı bakımından göz aşılardan daha az seçicidir ancak ilkbaharda (Nisan-Mayıs ayları) yapılan kalem aşılarında daha fazla başarı elde edilir. Avokado çöğürlerine dılcıklı İngiliz, yarma, kakma, kabuk ve yan kalem aşıları uygulanabilir. İlkbahar aşıları aynı yılın sonbaharında, sonbahar aşıları ise ertesi yılın sonbaharında, aşıllı fidan olarak bahçeye dikilecek büyüklüğe gelir. Serada yetiştirilen çöğürler tohum ekiminden 5 - 6 ay sonra aşılanacak duruma gelir. Çöğürlerin tepeleri toprak seviyesinden 12 - 15 cm üzerinden kesilerek yarma aşısı veya dılcıklı İngiliz aşısı ile aşılanır. Yarı gölge ortamda fidan yetiştiriciliğinde ise, sonbaharda ekilen tohumlar 1 yıl sonra aşılama kalınlığına erişebilir.

Aşısı kalemleri, çöğürle aynı kalınlıkta, üzerinde 3 - 4 göz bulunan sürgünlerdir. Aşılamadan sonra, aşısı yeri plastik aşısı bağı ile bağlanır ve aşısı kaleminin üstüne aşısı macunu sürülür. Aşılamadan 2 - 3 hafta sonra, tutan aşısıların yaprak sapları düşer ve sürme belirtileri görülür. Bu dönemde anaçtan süren filizler temizlenir. Kaleminden süren sürgünler 10 - 15 cm'ye eriştiklerinde en iyi gelişme gösteren sürgün bırakılır, diğerleri kalemin dibinden kesilir. Daha sonra kalan sürgün bir hereğe bağlanarak fidanın dik olarak ve tek gövde halinde büyümesi sağlanır. Aşısı bağları aşılamadan 8 - 10 hafta sonra alınır.

Gelişmekte olan fidanlara 3 hafta arayla azot-fosfor-potasyumlu gübreleme yapılır. Demir noksanlığı gösteren fidanlara demir şelat ilave edilir. Aşılama sonrasında meydana gelen yaprak ve sürgünlerde görülebilecek hastalık ve zararlılara karşı gerekli mücadele 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında bitki sağlığı mevzuatı, entegre mücadele genel prensipleri ve entegre mücadele teknik talimatlarına göre yürütülecektir. Büyüme süresince fidanlar 7 - 10 gün arayla sulanır. Kuru ve sıcak rüzgârların estiği yaz günlerinde, sulama aralığı daha kısalmalıdır. Bu şekilde yetiştirilen fidanlar tohum ekiminden itibaren 1 yıl sonra bahçeye dikilebilecek duruma gelir.

Bahçe Tesisi ve Dikim Aralıkları

6 x 6 m ya da 7 x 7 m dikim aralıkları olacak şekilde bahçe tesis edilir. Avokado bahçesinde kaliteli ve yüksek verim alınabilmesi için çiçekleri birbirini tozlayacak çeşitlerin birlikte bulunması gerekir. Tozlayıcı çeşit olarak A grubu çiçek yapısındaki Hass veya Wurts çeşitlerinin Fuerte Çeşidiyle beraber 1:9 oranında bahçeye dikilmesi iyi sonuç vermektedir. Tozlayıcı çeşit yerleştirme planı aşağıda verilmiştir.

F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
F	A	F	F	A	F	F	A	F	F	A	F	F	A	F
F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F
F	A	F	F	A	F	F	A	F	F	A	F	F	A	F
F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F

Dikim Zamanı ve Dikim Şekli

Alanya Avokadosu fidanları için en uygun dikim zamanı, soğuk tehlikesinin kalktığı ilkbahar aylarının erken dönemleri olmaktadır. Dikim sırasında plastik tüp, köklere zarar vermeden dikkatlice çıkarılır. Dikimden önce kökler tarafından sarılmış olan toprak dağıtılmadan, kıvrılmış ve zarar görmüş kökler kesilir. Daha sonra kökle tacın gelişimini dengeleyecek bir ‘dikim tuvaleti budaması’ yapılır. Fidanın aşı yeri toprak üstünde kalacak şekilde ve fidanın toprağı dağıtılmadan çukura oturtulur. Dikimden hemen sonra can suyu verilir ve hereklerle bağlanır.

Sulama

Alanya şartlarında yaygın olarak damlama sulama ve tava usulü sulama kullanılır. Damla sulama yönteminde temel ilke bitkide nem eksikliğinden kaynaklanan bir gerilim yaratmadan, her defasında az miktarda sulama suyunu basınçlı bir boru ve damlaticılar yardımıyla sık aralıklarla yalnızca bitki köklerinin geliştiği ortama vermektir. Sistemin en önemli özelliği, alanın tamamı ıslatılmayıp, sadece bitki sırası boyunca ıslak bir şerit elde edilir ve bitki sıra arasında kuru bir alan kalır. Böylece mevcut sulama suyundan en üst düzeyde yararlanılır. Bu yöntemde istenildiği takdirde her gün azar azar bitkinin ihtiyacı kadar sulama yapılabilir.

Tava usulü sulama iki çeşittir:

1. Adi tava usulü sulama: Bu yöntemle sulama etrafı seddelerle çevrili düz parsellere büyük akış debilerinin verilmesi ile yapılır. Özellikle düz ve düze yakın arazilerin sulanmasında uygundur.
2. Uzun tava yöntemi: Bu yöntemin esası, tarlanın azami meyil istikametinde uzun şeritlere ayrılması ve bunların aralarının seddelerle bölünmesidir. Şeritlerin üst başından sevk edilen su, ince bir tabaka halinde ve seddelerle kontrol edilerek aşağı doğru akar.

Tava usulü sulama yönteminde genellikle 7-20 günde bir sulama yapılır. Damla sulama yönteminde ise ağacın yaşına büyüklüğüne, verilen suyun miktarına ve zamana bağlı olmak üzere sulama aralığı, 1 - 7 gün arasında değişebilir. Sulama zamanının belirlenmesinde, yağışların başlangıç ve bitiş zamanı çok önemlidir. En fazla sulama yılın en sıcak ayları olan Temmuz ve Ağustos aylarında yapılır.

Gübreleme

Alanya Avokadosu yetiştiriciliğinde azotlu gübrelerin önemi çok büyüktür. Genç ağaçlarda azotlu gübreleme, her yıl artan miktarda yapılır. İlk azotlu gübrelemeye, dikimden sonra fidanın gelişmeye başlamasıyla birlikte başlanır.

Avokado fidanları kök zararlanmalarına karşı çok hassas olduğundan, gübreler genç ağaçların gövdesine temas ettirilmaz ve gövdeden yaklaşık 20-50 cm. uzaklıktaki taç iz düşüm bölgesine verilir.

Her gübre uygulamasını az ve kontrollü bir sulama izler.

Genç Avokado Ağaçlarında Azotlu Gübreleme;

1.YIL; Ağaç başında yılda toplam 50 gr saf azot (250 gr amonyum sülfat), her 2 - 3 sulamada bir olmak üzere, ağaç başına 15 gr amonyum sülfat olarak verilir.

2.YIL; Ağaç başına yılda toplam 100 gr saf azot (500 gr amonyum sülfat), Şubat ve Temmuz aylarında 4 defa sulama ile birlikte verilir.

3.YIL; Ağaç başına yılda toplam 150 gr saf azot (750 gr amonyum sülfat), Şubat ve Temmuz aylarında 2 defa sulama ile birlikte verilir.

4.YIL; Ağaç başına yılda 200 gr saf azot (1000 gr amonyum sülfat), Ocak ve Şubat aylarında yağışlı günlerde ağaç tacı altına verilir.

Verime Yatmış Alanya Avokadosu Ağaçlarında Gübreleme:

Ağaç başına; 3 - 4kg amonyum sülfat ((NH₄)₂SO₄), 500 gr triple süper fosfat (fosfor-P₂O₅) ve 750 gr potasyum sülfat (potasyum - K₂SO₄) gübre kullanılır. Azotlu gübrelerin, tamamının Ocak- Şubat aylarında görülen yağışlardan hemen önce, bir defada verilmesi mümkündür, ancak 2 - 3 defada uygulanması daha yararlıdır (Ocak - Şubat aylarında toplam verilecek azotun 2/3'ü, Nisan-Mayıs aylarında 1/3'ü). Fosforlu ve potaslı gübreler 4.yıldan itibaren verilir. Fosforlu ve potaslı gübrelerin tamamı Kasım-Aralık aylarında, toprak işlemesi ile birlikte izdüşümüne verilir. Ayrıca toprağın fiziksel ve kimyasal yapısını iyileştirmek için her 3 - 4 yılda bir dekara yaklaşık 2-3 ton ahır gübresi uygulanır.

Budama

Alanya Avokadosu fidanlarına ilk olarak dikim sırasında 'dikim tuvaleti budaması' yapılır. Daha sonraki dönemlerde fidanlara; dikim aralıklarına göre doruk dallı budama uygulanır. Bu budama şekli, üç ana dalın ortasında bir doruk dalının bulunmasıdır. Fidan dikildikten hemen sonra topraktan 40 - 60 cm yükseklikten 4 - 5 cm uzunluğunda bir tırnak bırakılarak kesilir. Fidanlar gelişmeye bırakılır. Yaz gelişme periyodu içerisinde Temmuz-Ağustos aylarında fidana ilk şekil verilir. Fidanın gövdesi üzerinde eşit kuvvette gelişmiş, gövde üzerinde düzgün dağılmış 3 ana dal ile bunların ortasında gelişen ve gövdenin devamını oluşturan bir doruk dalı seçilerek taç oluşturulur. Budama yapılan 2-3 cm'den daha kalın dallarda, kesim yerlerine aşı macunu sürülür. Avokadoların en iyi budama zamanı; genellikle hasattan hemen sonra başlayarak gelişimin başladığı zamana kadar devam eden periyottur. (Şubat-Nisan) Ayrıca yaz aylarında ilkbaharda bulunan kısımlardan çıkan sürgünlerde 'uç almalar' yapılır.

Hasat

Aşılı Alanya Avokadosu ağaçlarının hasadı dikimden 3 - 4 yıl sonra başlar. Kasım - Nisan ayları arası hasat zamanı için uygundur. Meyvelerin toplanması; elle veya toplama aleti ile yapılır. Meyvelerin toplanması sırasında yaralanmaması ve zedelenmemesine dikkat edilir. Hasat edilen meyveler taşıma kaplarına (kasa ve sandık gibi) konulurken, yüksekte bırakılmaması gerekir. Toplama aleti veya elle hasat yapılırken, meyve sapı ile birlikte ağaçtan koparılır. Meyve sapının uzun olarak koparılması durumunda, ambalajlamada sorun olmaması için uygun bir şekilde kısaltılır.

Paketleme

Paketlemeden önce hasat edilen avokadolar sınıflandırılır, yıkanır ve derecelendirilir. Meyveler kâğıt ile sarılıp özel karton kutulara tek sıra halinde yerleştirilerek paketlenir.

Depolama

Alanya Avokadosu normal oda sıcaklığı olan 21°C'de 6 - 12 günde yumuşarken, 5°C'de 30 - 40 günde yumuşar. Alanya Avokadosu 5 - 6 °C arasında muhafaza edilmelidir. Depolama süresi 3 haftadan fazla olmamalıdır.

Denetleme:

Alanya Avokadosunun yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Alanya Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Alanya Ziraat Odası ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Alanya İlçe Müdürlüğünden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 3 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii en az bir kere ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman kontrol yapılacaktır.

Denetim mercii; Alanya Avokadosunun 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 edilecektir:

- Çeşit: Fuerte çeşidi olmalıdır.
- % SÇKM (Suda Çözünür Kuru Madde) Oranı : % 25 ve üzeri olmalıdır. Avokado meyvesi sıkılarak elde edilen sıvı el refraktometre cihazına damlatılır ve okunan değer % SÇKM oranını verir.
- %Yağ Oranı: %15 ile %20 arasında olmalıdır. Yağ tayini sokselet metodu (Soxhlet Ekstraksiyon Cihazı) kullanılarak yapılır.
- Meyve büyüklüğü: 150 gr ve üzeri olmalıdır Meyveler sapı ile beraber elektronik hassas terazide tartılır.

- Yetiştigi Yer: Ürünün yetiştigi bahçe Alanya ve Gazipaşa ilçe sınırları içerisinde olmalıdır. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından verilen Üretici Kayıt Defteri ve ÇKS belgesi incelenecektir. Üretim yeri olarak Alanya veya Gazipaşa İlçeleri idari sınırlarında bulunan araziye ait ada parsel nosu, üretim alanı bilgileri yazmalıdır.
- Kayıt: Üretim alanı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Çiftçi Kayıt Sistemi (ÇKS) ne kayıtlı olmalıdır.
- İzlenebilirlik: Ürünün izlenebilirliğini ve kullanılan kimyasalların takibinin yapılabilmesi için Üretici Kayıt Defteri olmalıdır.

Analizler, Alanya İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Analiz Laboratuvarında yapılacaktır. Denetim mercii, coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Mercii, öncelikle Alanya Avokadosunun 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, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Alanya Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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

5. 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. Osmaniye Yer Fıstığı

54 sayı ile 17.06.2003 tarihinde tescil edilen “Osmaniye Yer Fıstığı” ibareli coğrafi işaretin tescil metninde, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun “Değişiklik talepleri” başlıklı 42 nci maddesi gereğince değiştirilmesine ilişkin başvuru aşağıdaki gibidir.

- a) **Kullanım Biçimi:** Üreticiler "Osmaniye Yer Fıstığı" ibaresini marka ve üretici ad/unvanıyla birlikte kullanır, "Osmaniye Yer Fıstığı" ibaresi marka/ad/unvanı oluşturan yazı karakterlerinden küçük olmamalıdır. Aynı şartlar firmaların kullanacakları tabelalar içinde geçerlidir.

Coğrafi işareti kullanacak üretici aşağıda yer alan logo örneği ile birlikte Türk Patent ve Marka Kurumunun menşe adı amblemi ile birlikte kullanılmalıdır.



- b) **Ürünün Saklama Koşulları:** Osmaniye Yer Fıstığının hasadı ve harmanının ardından sergenlerde kurutulup nem oranı %10'un altına düşürülür. Depolama için tohumlar kabuklu olarak %9, iç olarak %8,5'i aşmayacak nem ihtiva etmelidir, sıcaklığı en fazla 20 C°, nem oranı en fazla %65-70 olan ve iyi havalandırma sistemine sahip bir ortamda depolanmalıdır.
- c) **Denetim:** Denetimler, Osmaniye Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Osmaniye Ticaret Borsası, Osmaniye Ticaret ve Sanayi Odası, Osmaniye İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Osmaniye Ziraat Odası Başkanlığının katılımıyla ürün hakkında bilgi sahibi konusunda uzman birer kişiden oluşan toplam 4 (dört) kişiden oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılır. Denetim mercii, rutin toplantılarına ek olarak şikayet veya şüphe üzerine her zaman toplanarak, üyeleri arasından en az 3 kişilik denetim biriminden oluşacak şekilde denetimlerini gerçekleştirebilecektir. Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir.

6. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tesciller

Aşağıdaki coğrafi işaret tescillerine ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42(2) nci maddesi kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiştir. İlgili değişikliklere Kurum nezdinde itiraz imkânı bulunmamaktadır.

1. Boyabat Çemberi

126 sayı ile tescilli “Boyabat Çemberi” ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42(2) nci maddesi kapsamında yapılan aşağıdaki değişiklik kesinleşmiştir.

Üretim Şekli:“*Tezgah teknolojisindeki gelişme sonucunda Boyabat Çemberinin geniş tezgahlarda tek parça olarak da dokunması mümkündür. Bu durumda birleştirme işlemine gerek duyulmaz.*”

2. Urla Sakız Enginarı

245 sayı ile tescilli “Urla Sakız Enginarı” ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42(2) nci maddesi kapsamında yapılan aşağıdaki değişiklik kesinleşmiştir.

Kullanım Biçimi başlığında yer alan *logo* yerine aşağıdaki logo kullanılacaktır.

