

**T.C.**  
**TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU**

---

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

---

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

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

**2018**

**Sayı: 41  
Yayın Tarihi: 15.11.2018**

**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 41. 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 ..... | 11 |
| <b>4.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları .....                   | 16 |
| <b>5.Bölüm</b> | Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....                                                                                                   | 25 |
| <b>6.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...                                                        | 42 |
| <b>7.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tesciller .....                                             | 43 |
| <b>8.Bölüm</b> | 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 nci Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tesciller .....                                             | 44 |

# 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 41. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

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

---

#### Coğrafi İşaretler

| Yayın<br>Numarası | Başvuru<br>Numarası | Başvuru<br>Adı | Sayfa |
|-------------------|---------------------|----------------|-------|
| 1.                | C2016/001           | Gorgonzola     | 11    |

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

| Yayın<br>Numarası | Başvuru<br>Numarası | Başvuru<br>Adı  | Sayfa |
|-------------------|---------------------|-----------------|-------|
| 1.                | C2018/137           | Bursa Şeftalisi | 16    |

### Geleneksel Ürün Adları

| Yayın<br>Numarası | Başvuru<br>Numarası | Başvuru<br>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.             | 391             | Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri | 25    |
| 2.             | 392             | Kuzey Ege Zeytinyağları                                | 34    |
| 3.             | 393             | Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kırma Künefe            | 39    |

### 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<br>Numarası | Tescil<br>Numarası | Coğrafi İşaretin Adı | Sayfa |
|-------------------|--------------------|----------------------|-------|
| 1.                | 129                | Terme Pidesi         | 42    |

### Geleneksel Ürün Adları

| Yayın<br>Numarası | Tescil<br>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<br>Numarası | Tescil<br>Numarası | Coğrafi İşaretin Adı | Sayfa |
|-------------------|--------------------|----------------------|-------|
| 1.                | 141                | İspir Kuru Fasulyesi | 43    |

### Geleneksel Ürün Adları

| Yayın<br>Numarası | Tescil<br>Numarası | Geleneksel Ürün Adı | Sayfa |
|-------------------|--------------------|---------------------|-------|
|-------------------|--------------------|---------------------|-------|

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.



---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Uyarınca Değişikliğe Uğramış Tescillerin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

| Yayın<br>Numarası | Tescil<br>Numarası | Coğrafi İşaretin Adı            | Sayfa |
|-------------------|--------------------|---------------------------------|-------|
| 1.                | 1                  | Hereke İpek El Halısı           | 44    |
| 2.                | 2                  | Hereke Yün İpek El Halısı       | 44    |
| 3.                | 3                  | Hereke Yün El Halısı            | 44    |
| 4.                | 4                  | Simav El Halısı                 | 44    |
| 5.                | 5                  | Bünyan El Halısı                | 45    |
| 6.                | 6                  | Sivas El Halısı                 | 45    |
| 7.                | 7                  | Taşpınar El Halısı              | 45    |
| 8.                | 8                  | Kars El Halısı                  | 45    |
| 9.                | 9                  | Türkmen El Halısı               | 45    |
| 10.               | 10                 | Pazırık El Halısı               | 46    |
| 11.               | 11                 | Yunt Dağı El Halısı             | 46    |
| 12.               | 12                 | Sümer Kars El Halısı            | 46    |
| 13.               | 13                 | Kula El Halısı                  | 46    |
| 14.               | 14                 | Bergama El Halısı               | 46    |
| 15.               | 16                 | Döşemealtı El Halısı            | 47    |
| 16.               | 17                 | Yağcıbedir El Halısı            | 47    |
| 17.               | 18                 | Yahyalı El Halısı               | 47    |
| 18.               | 19                 | Çanakkale El Halısı             | 47    |
| 19.               | 20                 | Gördes El Halısı                | 47    |
| 20.               | 21                 | İnce Isparta (Hasgül) El Halısı | 48    |

|     |    |                   |    |
|-----|----|-------------------|----|
| 21. | 22 | Jirkan Kilimi     | 48 |
| 22. | 23 | Eşme Yörük Kilimi | 48 |
| 23. | 24 | Süper İnce Kilim  | 48 |

### Geleneksel Ürün Adları

| Yayın<br>Numarası | Tescil<br>Numarası | Geleneksel Ürün Adı | Sayfa |
|-------------------|--------------------|---------------------|-------|
|-------------------|--------------------|---------------------|-------|

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

### 3. Bölüm

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

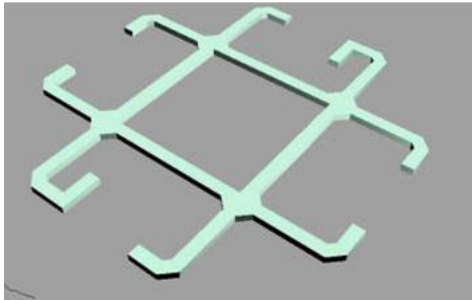
Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 11 inci maddesi gereğince ilan edilmiş olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

### 1. Gorgonzola

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : 24.12.2015                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : C2016/001                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Gorgonzola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Ürünün Adı</b>             | : Peynir                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Menşe adı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : Consorzio Per La Tutela Del Formaggio Gorgonzola                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Via Andrea, Costa 5/C Novara İtalya                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : Gorgonzola üretimi ve olgunlaştırma alanları Bergamo, Biella, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Novara, Pavia, Varese, Verbano - Cusio - Ossola, Vercelli illerini bütün olarak kapsamakta olup ayrıca Alessandria ilinin şu belediyelerini de kapsar: Casale Monferrato, Villanova Monferrato, Balzola, Morano Po, Coniolo, Pontestura, Serralunga di Crea, Cereseto, Treville, Ozzano Monferrato, San Giorgio Monferrato, Sala Monferrato, Cellamonte, Rosignano Monferrato, Terruggia, Ottiglio, Frassinello Monferrato, Olivola, Vignale, Camagna, Conzano, Occimiano, Mirabello Monferrato, Giarole, Valenza, Pomaro Monferrato, Bozzole, Valmacca, Ticineto, Borso San Martino ve Frassineto Po. |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Gorgonzola, üretim alanında ürüne uygulanan iki logo ile ayırt edilir:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

1. İtalyan Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı tarafından Gorgonzolanın korunması için görevlendirilmiş Konsorsiyumun dağıttığı özel damgalar kullanılarak üretim noktasında peynirin her iki düz yüzüne uygulanan ve mandıranın kimlik numarasını taşıyan tanımlayıcı işaret olarak Şekil 1 deki logo kullanılmalıdır.
2. Ürünün özgünlüğünü ve izlenebilirliğini garantileyen, tanımlayıcı olan ve Şekil 2 de belirtilen logonun kullanılabilmesi ile ürünü piyasaya sunmak için gereken karakteristikler sağlanmalıdır. Bu özellikler sağlandıktan sonra bütün tekerleklerin ve yatay kesilmiş yarım tekerleklerin etrafına mandıra tanımlayıcı logonun peynirin düz yüzünde açık bir şekilde görünür olacağı şekilde ve bütün kesilmiş porsiyonların etrafına, ön-paketlenmiş porsiyonlarda alüminyum folyo üzerine uygulanır. Gofrajlı alüminyum folyoda aynı zamanda Gorgonzolanın Avrupa Birliği PDO amblemi de olmalıdır. Büyük tekerlekler, küçük tekerlekler, yatay kesilmiş yarım tekerlekler ve kuvvetli Gorgonzola porsiyonları söz konusu olduğunda, 'piccante' sözcüğü, Gorgonzola ibaresinin yanına veya altına, bahsedilen logodan daha küçük bir yazı biçimi kullanılarak yazılır.

Şekil 1



Şekil 2



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gorgonzola, İtalyancada “*erborinatura*” olarak anılan küflenme işlemi sonucu ortaya çıkan yeşil damarlara sahip, saman beyazı renginde, yumuşak bir peynirdir.

Bu peynir kremamsı ve yumuşaktır ve kendine özgü, karakteristik bir tada sahiptir. Yumuşak Gorgonzola peyniri hafif baharatlıdır; daha mavi damarlara sahip baharatlı Gorgonzola ise daha kalındır ve daha kolayca ufalanır.



Gorgonzola için belirlenen coğrafi alandaki iklim koşulları, mandıra inekleri için bol miktarda kaliteli yem büyümesini ve peynirin organoleptik karakteristiklerinden ve renklenmesinden sorumlu mikrobiyolojik etmenlerin gelişimini sağlar. Mandıra inekleri için yem bolluğu ve kalitesi, geleneksel peynir yapım teknikleriyle, özellikle de *Penicillium* sporlarının aşılınması, kuru tuzlama ve hamurun olgunlaştırma esnasında delinmesi işlemleriyle birleşince, Gorgonzolanın organoleptik karakteristiklerini ve renklenmesini temin eder.

Gorgonzola peyniri aşağıdaki karakteristik özellikleri taşımalıdır:

- Düz yüzleri olan silindirik biçim,
- En az 13 cm uzunluğunda dik yan taraf,
- 20 ila 32 cm arası tekerlek çapı,
- Yenmeye uygun olmayan gri ve/veya pembe dış kabuk,
- Hamuru: homojen, beyaz veya açık sarı, küf oluşumuna bağlı karakteristik mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlar,
- Kuru maddede yağ içeriği: asgari %48.

Gorgonzola peynirinin özellikleri aşağıdaki gibidir.

| BESİN DEĞERLERİ (Her 100 g için ortalama değerler) |                  |
|----------------------------------------------------|------------------|
| ENERJİ                                             | 1299 kJ 314 kcal |
| YAĞ                                                | 27 g             |
| DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ                                | 19 g             |
| MONO DOYMAMIŞ YAĞ ASİTLERİ                         | 6,1 g            |
| ÇOKLU DOYMUŞ YAĞ ASİTLERİ                          | 0,7 g            |
| KARBONHİDRATLAR                                    | 0 g              |
| ŞEKER                                              | 0 g              |
| PROTEİN                                            | 18 g             |
| TUZ                                                | 1,6 g            |
| KALSİYUM                                           | 530 mg - % 66    |
| FOSFOR                                             | 280 mg - % 40    |

Gorgonzola peyniri, aşağıdaki tiplerde piyasaya sunulabilir:

1. Büyük tekerlek, ‘hafif’ tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, tadı hafif bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 50 ile 150 gün arasında değişir;
2. Büyük tekerlek, ‘kuvvetli’ tip: 9 - 13,5 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi 80 gün ile 270 gün arasında değişir;
3. Küçük tekerlek, ‘kuvvetli’ tip: 5,5 - 9 kg ağırlığında, belirgin kuvvetli tadı olan bir peynir olup olgunlaşma süresi asgari 60 ile 200 gün arasında değişir.

### Üretim Metodu:

Gorgonzola peynirinin yapımında kullanılan sütü üreten mandıra çiftlikleri belirlenen coğrafi sınır içinde bulunmalıdır. İneklerin yemlerinin kuru maddesinin en az %50'si (yıllık olarak) üretim sahasından gelmelidir.

Gorgonzola peynirin üretimi ve olgunlaştırması, aşağıda açıklandığı şekilde üretim alanında gerçekleştirilir. Üretim alanından elde edilen tam yağlı süt pastörize edilerek canlı laktik asit bakterisi ve Penicillium spor süspansiyonu ve seçili mayalar ile mayalanır ve daha sonra 28 - 36 °C sıcaklıkta buzağı renneti eklenir.

Peynir birkaç günlük bir süre boyunca 18 - 24 °C sıcaklıkta kuru tuzlama işlemine tabi tutulur.

Olgunlaştırma esnasında, Gorgonzola peynirlerdeki Penicillium cinsleri ve suşları gelişmeye başlayarak mavi-yeşilimsi ve/veya gri-mavi damarlanmayı (mermerleşme) sağlar.

Farklı Gorgonzola tipleri için farklı olan peynir olgunlaştırılması, -1 ve +7 °C arası sıcaklık ve % 85-100 nisbi nem koşullarının bulunduğu odalarda gerçekleşir.

Gorgonzola peyniri ayrıca ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar halinde, hatta gofrajlı alüminyum folyonun bir kısmı olmaksızın, yetkili teftiş organının veya bu organın görevlendirdiği bir başka organının sertifikasyonuna tabi olarak piyasaya sunulabilir. Ön-paketlemesi yapılmış porsiyonlar, menşei tasdiklenmiş (yani 'gorgonzola' ayırt edici tanımlama işaretini taşıyan gofrajlı alüminyum folyoya sarılmış) bütün tekerleklerden, yarım tekerleklerden veya porsiyonlardan kesilmiş olmalıdır.

Gorgonzola peynirinin porsiyonları, tüketicinin talebi üzerine perakende mağazasında, gofrajlı alüminyum folyo görünür kalmak kaydıyla kesilip paketlenabilir (kiloyla satış). Ayrıca Gorgonzola peynirinin porsiyonları, perakende mağazasında doğrudan satış için, gofrajlı alüminyum folyonun bir kısmı ürün porsiyonu üzerinde kalmak kaydıyla kesilip paketlenabilir.

### Denetleme:

CSQA Certificazioni Srl (CSQA), zirai gıdalar dâhil ancak bunlarla sınırlı olmayan çeşitli sektörlerde, uluslararası düzeyde akredite bir İtalyan sertifikasyon kuruluşudur. CSQA, sertifikasyonları doğrulayabilir ve tüm zirai gıda alanındaki sorunlara/kaygılara cevaben denetimler yapabilir.

Gorgonzola peynirinin denetimleri tüm karakteristik özelliklerini ve aşağıda sıralananları içermektedir:

- Üretim zincirine dâhil olan tüm tarafların (ham madde üretiminin, peynir yapımının ve olgunlaştırılmasının gerçekleştirildiği bölgelerin) coğrafi sınırların içinde bulunması,
- Ham maddenin, içeriklerin ve karakteristiklerin tanımını içeren ürün tarifi,
- Üretim yöntemin tarifi,
- Ürünü ve ürünü meydana getiren içerikleri tanımlamak ve kaynağını bulmak için gereken takip sistemi,
- Ürünün piyasaya sunulduğu yöntemler.

Genel kontroller, hem doğrudan ilgili taraflarca üretim zincirinde (iç denetim faaliyetleri) üstlenilen faaliyetleri hem de işlemlerin ve ürünlerin uyumunu tayin etmek üzere CSQA tarafından gerçekleştirilecek uyum kontrollerini kapsamaktadır.

Denetimlerde, üretim zinciri içinde bulunanların iç denetim etkinlikleri CSQA tarafından gerçekleştirilen kontrol denetlemeleri (teftiş) sırasında incelenen ve değerlendirilen ilgili kayıtlar da incelenir. Üretim zinciri içindeki taraflar, iç denetim belgeleri düzenleyip, bunları düzgün bir biçimde tutmalı ve kontrollerde kullanılabilmesi için CSQA'ya temin etmelidirler.

Üretim zinciri içinde bulunan taraflar; çiftliklerden (süt üreticileri), süt toplayıcılarından, mandıralardan, olgunlaştırıcılardan, porsiyonlama operatörlerinden ve ön-paketleyicilerden meydana gelmektedir.

### Denetleme prosedürleri

İlk değerlendirmenin başarılı bir biçimde tamamlanması ve kontrole tabi taraflar listesine kaydı üzerine, başvuru sahibi kontrol planında ve tescil belgesinde belirtilen özelliklere uygun bulunan ve kaydı tespit edilen bütün özellikleri değiştirilmeksizin sürdürecektir.

### Denetlemede teftiş denetimleri ve kontrollerin ölçüsü

Denetim, tarafların düzenlenen şartlara uygun ürünü üretme kapasitesini sürekli olarak devam ettireceğinden emin olmak üzere tasarlanmıştır. Denetlemedeki Kontrol Organı, aşağıdaki inceleme planını uygular:

| Operatörler               | Denetlemede kontrol edilen operatörler % | Kontrol türü              |
|---------------------------|------------------------------------------|---------------------------|
| Süt Üreticileri           | %10                                      | Belge ve teftiş           |
| Süt toplayıcılar          | %100                                     | Belge ve teftiş           |
| Mandıralar                | Hacimlerle ilgili fıkra 8.1.2            | Belge ve teftiş           |
| Olgunlaştırıcılar         | %100                                     | Belge, teftiş ve analitik |
| Porsiyonlama operatörleri | %100                                     | Belge ve teftiş           |
| Ön-paketleyiciler         | %100                                     | Belge ve teftiş           |

Olası uyumsuzluk durumunda CSQA her türlü önlemi almakla yükümlüdür.

### i. Süt üreticilerinin denetlenmesi

Süt üreticilerinin, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, beklenenler ve gerekenler doğrultusunda, iç denetimde gerçekleştirilen faaliyetlere atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik şartları gözeterek uygun kayıtları belgelemeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

Çiftliklere yönelik kontrollerin kapsamına ilişkin %10 rakamına atfen, bu yüzde aşağıdakilerin toplanması ile gerçekleştirilir:

- İtalyan Tarım Gıda ve Ormancılık Bakanlığınca tanınan çiftlikler listesinden rastgele seçilen tarafların %5'i;
- Bildirilen şüphe ve kuşkulara dayanarak, sorumlu Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) tarafından seçilen tarafların %5'i. Bu raporların beklenen %5 rakamına erişmemesi durumunda, Konsorsiyum bu eksik kısım için olan kotayı, kayıtlı çiftlikler listesinden rastgele seçilen taraflarla birleştirecektir. MIPAAF tarafından atanan bir Consorzio di Tutela (Koruma Konsorsiyumu) olmaması durumunda, yüzdenin tamamı, bir önceki maddede açıklanan yöntem izlenerek MIPAAF tarafından tespit edilir.

### ii. Süt toplayıcıların, mandıraların, olgunlaştırıcıların, porsiyonlama operatörlerinin ve ön-paketleyicilerin denetlenmesi

Tabloda belirtildiği üzere CSQA süt toplayıcı, işlemci, olgunlaştırıcı, porsiyonlama operatörü ve ön-paketleyici rolleri için tanınan tarafların %100'ünü doğrulayacaktır.

Özel olarak mandıralar için, kontrol kotası üretim hacimlerine ilişkin olarak aşağıdaki yüzdelerle gerçekleştirilir:

| Yıllık olarak üretilen tekerlekler | Yıllık doğrulama sayısı |
|------------------------------------|-------------------------|
| 100.000 altı                       | 1                       |
| 100.001 ve 500.000 arası           | 2                       |
| 500.001 üstü                       | 3                       |

Belirtilen tarafların, iç denetim faaliyetine atfen ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik geçerli şartlara atfen uygun kayıtları belgelemeleri, tutmaları ve CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolüne açmaları gerekir.

İlaveten, üretim zincirindeki taraflar, ön bildirim üzerine veya ön bildirim olmaksızın, üretim sahasında ve/veya diğer olası ilgili sahalarda uyumu değerlendirmek üzere CSQA'nın gerçekleştireceği uyum kontrollerinde hazır bulunmalı ve bunları kabul etmelidir.

### Ürünün analitik denetlemesi

Gorgonzolaya yönelik genel kontroller dizisi dolayısıyla hem düzenlenen üretim zincirindeki firmaların doğrudan sorumlu oldukları faaliyetler (iç denetim) hem de üretim zincirindeki ve ürün denemesindeki tarafların teftiş denetlemelerini kapsayan ve coğrafi işaret amaçlarına yönelik olarak yürürlükteki düzenlemelerle uyumu sağlamak amacıyla CSQA tarafından gerçekleştirilen uyum kontrolleri yer almaktadır.

Kimyasal karakteristikleri tayin etmek üzere, CSQA'nın gerçekleştireceği analizler için numuneler, UNI CEI EN ISO/IEC 17025 tüzüğüne göre akredite bir laboratuvarında test edilir.

#### a. İç denetime dâhil analitik denetim

Tanınan tarafların sorumluluğu, iç denetim yoluyla ürünün kalitesinin Gorgonzola için belirlenen şartları karşılamasını temin etmektir.

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

#### b. CSQA tarafından yapılan analitik denetim

- Fiziksel ve Organoleptik Karakteristikler
- Kimyasal Karakteristikler

Uyumsuz sonuçlanan partilerin coğrafi işaret üretim zincirinden çıkartılması gerekir.

## 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. Bursa Şeftalisi

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Başvuru No</b>             | : C2018/137                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Başvuru Tarihi</b>         | : 27.06.2018                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>   | : Bursa Şeftalisi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>      | : Şeftali / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>  | : Menşe adı                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Başvuru Yapan</b>          | : S.S Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Başvuru Yapanın Adresi</b> | : Demirtaşpaşa Mah. Celal Bayar Cd. 11 Ata Sok. Petek Bozkaya İşmerkezi, B Blok, No:1, Kat:5, Da: 501 Osmangazi / BURSA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Coğrafi Sınır</b>          | : <u>Gürsu</u> : Merkez, Adaköy, Cambazlar, İğdir, Karahıdır, Kazıklı<br><u>İnegöl</u> : Merkez, Akhisar, Akıncılar, Alanyurt, Alibey, Bilalköy, Boğazköy, Cerrah, Çavuşköy, Çeltikçi, Çitli, Deydinler, Dipsizgöl, Edebey, Eymir, Hamamlı, Hamzabey, Hasanpaşa, Hocaköy, İsaören, Karagölet, Karalar, Kınık, Kozluca, Kulaca, Kurşunlu, Küçükyenice, Ortaköy, Özlüce, Sungurpaşa, Süpürtü, Şipali, Tokuş, Yeniceköy, Yiğit<br><u>İznik</u> : Boyalıca<br><u>Kestel</u> : Merkez, Aksu, Barakfaki, Çataltepe, Dudaklı, Erdoğan, Gölbaşı, Gölçük, Gözede, Kozluören, Narlıdere, Serme, Seymen, Soguksu, Turanköy, Yağmurlu<br><u>Nilüfer</u> : Merkez, Çalı, Kayapa, Tahtalı, Yaylacık<br><u>Orhangazi</u> : Akharem, Çakırlı, Dutluca, Gedelek, Gemiç, Gölyaka, Gürle, Heceler, Keramet, Orhangazi, Sölöz, Üreğil, Yenigürle, Yenisölöz<br><u>Osmangazi</u> : Merkez, Çağlayan, Demirtaş, Ovaakça<br><u>Yenişehir</u> : Merkez, Afşar, Akdere, Alaylı, Barcın, Burcun, Cihadiye, Çamönü, Çardak, Çayırılı, Çelebi, Demirboğa, Dereköy, Ebeköy, Fethiye, Günece, Hayriye, İncirli, Karabahadır, Karacaahmet, Karacaali, Karaköy, Karasıl, Kavaklı, Koyunhisar, Kozdere, Köprülühisar, Mahmudiye, Marmaracık, Mentеше, Osmaniye, Papatya, Selimiye, Söylemiş, Subaşı, Toprakdere, Toprakocak, Yeniköy, Yolören<br><u>Yıldırım</u> : Merkez |
| <b>Kullanım Biçimi</b>        | : Etiketin ve/veya ambalajın üzerinde “BURSA ŞEFTALİSİ” ifadesi, Coğrafi İşaret Amblemi ve Bursa Şeftalisi logosu görünür bir şekilde bulunmalıdır. Etiket, kanunların öngördüğü ifadelerin dışında; Paketleyicinin adı, hasat yılı, “Bursa Şeftalisi” izleme ve tanımlama sistemine özgü ibareler (lot numarası vb.) bulunmalıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Şeftalisi “J.H. Hale ve Glohaven” çeşitlerinden üretilir. J.H. Hale ve Glohaven şeftali çeşitleri yörede uzun yıllardır üretilen, il koşullarına çok iyi adapte olmuş, lezzeti, fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından diğer bölgelerde yetiştirilen şeftali çeşitlerinden farklı olan iki çeşittir.



Bursa şeftalisinin ünü çok eski dönemlere dayanmaktadır. Yapılan araştırmada, Osmanlı arşivlerinde 1848 ve 1881 yıllarına ulaşan kayıtlar bulunmuştur. Söz konusu kayıtlar Bursa şeftalisinin lezzeti ile meşhur olduğunu ve hediye olarak hem aile bireylerine hem de saraya gönderildiğini göstermektedir

Bursa ilinin iklimi şeftali üretimi için elverişli bir ortam yaratmaktadır. Bursa ili geçiş iklimine sahiptir. Ortalama yıllık sıcaklık ve bağıl nem sırasıyla; 14,6 °C ve % 68,4'dür. Yıllık ortalama yağış miktarı 707,5 mm'dir. Bursa ilinin alüvyonlu toprakların oranı diğer şeftali yetiştiriciliği yapılan illere göre belirgin oranda daha fazla olup bu oran %11,6'dır. Rüzgâr, şeftali kalitesini etkileyen önemli bir faktördür. Sahil, göl ve dağ havası şeftali yetiştirmek için elverişli bir ortam yaratmaktadır. Bursa ilinin kuzeydoğu (NE), Güneydoğu (SE) ve Doğu-Kuzeydoğu (ENE) rüzgârları, kaliteli ürün üretim alanlarındaki hâkim rüzgâr yönleridir. Şiddetli rüzgâr yaprakların dökülmesine, meyvelerin zarar görmesine, hasat edilen ürünlerde şekil bozulmalarına ve meyvelerin küçük kalmasına neden olmaktadır. Rüzgâr aynı zamanda şeftali üretiminde önemli kalite ve üretim kayıplarına neden olan don zararını artırmaktadır. Özellikle çiçeklenme dönemindeki yağışlı ve rüzgârlı hava koşulları tozlaşmayı sağlayan faktörleri (arılar vb.) olumsuz etkilediği için zayıf meyve oluşumuna neden olmaktadır. Rüzgâr, ağaçların su tüketimini ve sulama etkinliğini de etkilemektedir. Rüzgârın bir diğer önemli etkisi de hastalıkların yayılmasını kolaylaştırmasıdır. Önemli hastalık etmenlerinden biri olan mantar sporları rüzgârlar ile taşınmaktadır. Kaliteli ve sağlıklı bir şeftali yetiştiriciliği için üretim bölgesindeki rüzgâr hızının 10 mph'ı geçmemesi önerilmektedir. Rüzgâr hızının 10 mph'ı geçmesi durumunda çiçek dökülmesi, don, sulama etkinliğinin bozulması gibi durumlar ortaya çıkmaktadır. Bursa ili, toprak yapısı ve genel iklim özellikleri bakımından diğer illerden özellikle rüzgâr hızı bakımından ayrılmaktadır. Bursa ili diğer iller ile kıyaslandığında şeftalinin yetiştirildiği Bursa ovasında Uludağ'ın da etkisi ile daha hafif bir rüzgâra sahiptir. Bursa ili rüzgâr hızı 10 mph'ın altındadır. Bursa ilinin kendine özgü toprak ve iklim yapısı, Bursa'da yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven çeşidi şeftalilerin kendilerine özgü duysal, fiziksel ve kimyasal özelliklere sahip olmasına neden olmuştur.

#### Duyusal Özellikler:

J.H. Hale; orta irilikte, sarı zemin üzerine kırmızı geçişli kabuk rengine sahip, sarı etli, tüylü, sert, sulu, tatlı, çekirdeği etten kolayca ve tamamen ayrılan, çekirdek yuvası açık renkli bir şeftalidir. Çok yoğun bir şeftali kokusu ve aromasına sahiptir.

Glohaven; orta irilikte, sarı zemin üzerine açık kırmızı kabuk rengine sahip, sarı etli, az tüylü, orta sert, sulu, tatlı, çekirdeği etten ayrılan, çekirdek yuvası açık renkli bir şeftalidir. Yoğun şeftali kokusu ve aromasına sahiptir.

Bursa ilinde yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven çeşitlerinin duysal değerlendirmede 5'li hedonik skalaya göre almaları gereken minimum skorlar;

| Duyusal Değerlendirme     | J.H. Hale | Glohaven | (0) zayıf → (5) güçlü          |
|---------------------------|-----------|----------|--------------------------------|
|                           |           |          | Tanımlama                      |
| Kabuk Rengi               | 3,50      | 3,50     | Açık → koyu                    |
| Meyve Eti Rengi           | 4,00      | 3,50     | Açık → koyu                    |
| Yarma Özellik             | 4,50      | 4,00     | Zor → kolay                    |
| Çekirdek boşluğu rengi    | 4,50      | 3,50     | Beyaz → kırmızı                |
| Kabuğun Soyulma Özelliği  | 3,00      | 2,50     | Zor → kolay                    |
| Koku                      | 4,00      | 3,50     | Kokusuz → yoğun şeftali kokusu |
| Tatlılık                  | 4,00      | 3,50     | Tatlı değil → çok tatlı        |
| Unsuluk                   | 4,00      | 3,00     | Unsu → unsu değil              |
| Sertlik                   | 3,50      | 3,50     | Yumuşak → sert                 |
| Meyvenin Sululuk Derecesi | 4,00      | 4,00     | Kuru ve lifli → sulu           |
| Aroma                     | 4,00      | 3,50     | Çok düşük → çok yoğun          |

**Fiziksel Özellikler:** Bursa ilinde yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven şeftali çeşitlerinin fiziksel değerleri aşağıda verilen limitler içerisinde olmalıdır.

| Fiziksel Değerler             | J.H. Hale     | Glohaven      |
|-------------------------------|---------------|---------------|
| Kabuk L                       | 60,00 - 70,00 | 45,00 - 65,00 |
| Kabuk a                       | 20,00 - 30,00 | 30,00 - 40,00 |
| Kabuk b                       | 40,00 - 50,00 | 25,00 - 45,00 |
| Meyve Eti L                   | 70,00 - 80,00 | 75,00 - 80,00 |
| Meyve Eti a                   | 10,00 - 20,00 | 14,50 - 20,50 |
| Meyve Eti b                   | 55,00 - 60,00 | 55,00 - 65,00 |
| Sertlik (kg/cm <sup>2</sup> ) | 5,00 - 7,00   | 0,80 - 2,50   |
| 1 kg'daki meyve adedi         | 3,00 - 3,50   | 3,50 - 4,50   |

**Kimyasal Özellikler:**

Bursa ilinde yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven şeftali çeşitlerinin kimyasal değerleri aşağıda verilen limitler içerisinde olmalıdır.

| Kimyasal Değerler           | J.H. Hale       | Glohaven        |
|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| Briks                       | 11,00 - 14,00   | 10,00 - 13,00   |
| pH                          | 3,50 - 3,65     | 3,50 - 3,70     |
| Toplam Fenoller (mg/l)      | 300,00 – 900,00 | 200,00 – 350,00 |
| Antioksidan (DPPH) (mmol/l) | 13,00 – 15,00   | 11,00 – 15,00   |
| Antioksidan (FRAP) (mmol/l) | 6,00 – 15,00    | 3,00 – 6,50     |

**Üretim Metodu:**

**1. Çeşit**

Bursa Şeftalisi için üretimi yapılan çeşitler; J.H. Hale ve Glohaven olmalıdır.

**2. Fidan Temini ve Dikimi**

Bahçedeki şeftali ağacı yoğunluğu dekarda 45 ağaçtan fazla olmamalıdır. Meyve bahçeleri, meyve kalitesini bozabilecek her hangi bir kirlenici kaynağın uzağında olmalıdır.

**3. Dölllenme**

Şeftali çeşitlerin hemen hepsi kendine verimlidir. Ancak, J.H. Hale çeşidi kendine kısır olup, diğer çeşitlerden herhangi biri ile döllenebilir. Şeftalinin tozlanmasında en önemli rolü arılar ve böcekler üstlenmektedir.

Bursa ilinde J.H. Hale'nin daha iyi döllenebilmesi için halk arasında “erekeme” adı verilen aşılınmamış şeftali ağaçları dikilmektedir. erekemenin üzerindeki şeftaliler küçük, kalın kabuklu, çok tatlı ve sarı-kırmızı renkte olmaktadır. Dekara bir adet erekeme dikilmesi daha iyi bir çiçek tutumu için yeterlidir. Üreticilerin tescili takip eden 5 yıl içerisinde bu koşulu yerine getirmeleri gerekmektedir.

**4. Gübreleme**

Gübreleme, organik ve mineral gübreler kullanılarak yapılmalıdır. En az her iki yılda bir, üreticinin parselinde tam toprak analizi yapılarak hem toprağın azot dengesi kontrol edilmeli hem de üretim için gerekli olan elementlerin belirlenmesi sağlanmalıdır. Gübreleme üretim ihtiyaçlarına göre yapılmalıdır. Mineral gübreler Şubat ve Nisan aylarında uygulanmaktadır.

Her yıl ya da en azından her iki yılda bir meyve bahçesine çiftlik gübresi verilmelidir. Çiftlik gübresi ya da kompost yıllık dekara en az 1 ton olacak şekilde Ekim - Kasım aylarında uygulanmalıdır.

Mineral gübreleme toprak analizlerinin sonuçlarına göre toprağa NPK gübreleri verilmesi ile yapılmalıdır. Azotlu gübrelerin en az yılda iki defa olacak şekilde yıl boyunca farklı zamanlara bölünerek uygulanması önerilmektedir. Gübreleme, meyvelerin duyu kalitesini arttırmak için önemli bir uygulamadır.

Tavsiye edilen miktarlar (kg/ağaç);

|                       | <b>N</b> | <b>P</b> | <b>K</b> | <b>Mg</b> |
|-----------------------|----------|----------|----------|-----------|
| J.H. Hale ve Glohaven | 0,8      | 0,8      | 0,4      | 0,06      |

Yaprak analizi ile tespit edilen bazı eksiklikleri telafi etmek için yaprak gübresi uygulanması önerilmektedir. Özellikle demir klorozla mücadele etmek için demir içeren yaprak gübreleri kullanılabilir.

##### 5. Bitki Koruma

Bitki koruma uygulamaları biyoçeşitliliği koruyacak, zararlıların doğal predatörlerini teşvik edecek ve kimyasal pestisit kullanımını en az düzeye indirecek şekilde yapılmalıdır. Bu nedenle öncelikle zararlı ve hastalıklara karşı tuzak kullanımı gibi mekanik tedbirler önerilmektedir Ciddi zararlı ve hastalık durumlarında kimyasal pestisitlere aşağıdaki koşullar dikkate alınarak başvurulmalıdır;

- Hastalık veya zararlı belirlendiğinde, söz konusu sorunun düzeyine uygun bir mücadele ve ilgili insektisit ya da fungisitler belirlenmelidir.
- Dozlar sadece önerilen düzeyde kullanılmalı, daha fazlası kullanılmamalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından kullanımı yasaklanmış olan aktif maddeleri içeren hiç bir pestisit kullanılmamalıdır Benzer şekilde Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) tarafından belirlenen ve yayınlanan 1A sınıfı (aşırı zararlı) ve 1B sınıfı (çok zararlı) listelerinde belirlenen pestisitler kullanılmamalıdır.
- İlaç uygulamalarında hasattan önceki son uygulama süresine dikkat edilmelidir.

##### 6. Toprak Koruma

Toprak yabancı ot kontrolü için düzenli olarak sürülmelidir. 31 Aralık 2023 tarihinden sonra herbisit kullanılmamalıdır. Toprağın üretim süreci boyunca bitki örtüsü ile kaplanarak (yeşil gübre) korunması önerilmektedir.

##### 7. Sulama

Sulama ürünün ihtiyacına göre yapılmalıdır. Sulamada damla sulama gibi suyu verimli kullanan sulama teknikleri kullanılmalıdır, çok su harcanmasına ve gübrenin topraktan yıkanmasına neden olan salma sulama yapılmamalıdır. Üreticiler 31 Aralık 2023 tarihine kadar bu koşulu yerine getirmelidir. En iyi sulama zamanı Haziran – Eylül arasındır. Aşırı sulama ürün kalitesine zarar verebilir.

##### 8. Budama

Ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılmalıdır. Budama için en uygun aylar Kasım – Nisan arasındır. Budamanın kurumuş, kırılmış, hastalıklı dalların kesilerek, ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışıklarını iyi bir şekilde alması sağlanacak şekilde yapılması gerekmektedir. Budamadan sonra, budanmış dal parçalarının herhangi bir hastalığa neden olmaması için bahçeden uzaklaştırılması gerekmektedir. Budama “balık kılçığı” şeklinde yapılmalıdır.

##### 9. Seyreltme

Şeftali meyvelerinin yaklaşık çağla büyüklüğüne ulaştığı zaman ağaç üzerindeki fazla meyvelerin dengeli bir şekilde kopartılmasına seyreltme (tekleme) adı verilmektedir. Seyreltme işlemi kimyasal madde kullanımı ile ya da elle yapılmaktadır. Seyreltme işlemi, meyve çekirdekleri sertleşmeden çağla döneminde yapılmalıdır. Bursa ilinde normal iklim koşullarında seyreltme işlemi Mayıs ayının başında başlamakta ve Haziran ayının ortasına kadar devam etmektedir.

##### 10. Hasat

Normal iklim koşullarında; Glohaven çeşidi Temmuz – Ağustos, J.H. Hale çeşidi ise Ağustos – Eylül ayları arasında hasat edilmektedir. Şeftalilerin hasat olgunluğuna gelip gelmediği, rengini almaya başlamasından ve sertlik derecesinden anlaşılmaktadır.

Hasat, meyveleri zedelemekten yapılmalı ve aşağıdaki kurallara uyulmalıdır;

- Hasadın sabah erken saatlerde 11.00'den önce yapılması gerekmektedir.
- Meyveler temiz toplama kaplarına konulmalıdır.
- Hasatta çalışan kişiler eldiven takmalı ya da ellerini temizlemelidir.
- Toprak ile temas edilen ürünler ayrılmalıdır.

### 11. Sınıflandırma

Meyveler sınıflandırılmalı ve derecelendirilmelidir. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alanın temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona karşı korunması gerekmektedir.

### 12. Depolama

Sınıflandırılmış şeftaliler doğrudan pazara sevk edilmezler ise +0,5 ile +1 °C'deki soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekmektedir.

### 13. Ambalajlama

Bursa şeftalileri karton/ahşap ambalajlarda tüketiciye sunulmalıdır. Şeftaliler tek sıra halinde dizilmeli ve aralarına birbirlerine değmemeleri için seperatör konulmalıdır. Viyoller dâhil ambalajda plastik kullanılmamalıdır. Üreticiler, coğrafi işaret için belirlenen ambalaj tasarımına uymalıdır.

### 14. Pazara Nakliye

Şeftalilerin en kaliteli şekilde son tüketiciye ulaşması için hasat ve pazara nakliye arasındaki sürenin mümkün olduğu kadar kısa olması tavsiye edilmektedir.

### **Denetleme:**

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

- Üreticiler
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin satışını gerçekleştirenler
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin ticaretini yapanlar
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin ile ilgili faaliyetleri bulunan kooperatifler
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin sınıflandıran ve ambalajlayanlar

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

| Üretim Aşaması       | Sorumlu/lar                           | Kontrol Noktası                                                                              |
|----------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meyve Bahçesi        | Üreticiler                            | Bahçenin Cİ için belirlenen coğrafi alan içerisinde olması<br>Çeşit<br>Bahçedeki ağaç sayısı |
| Tarımsal Uygulamalar | Üreticiler                            | Gübreleme<br>Bitki Koruma<br>Budama<br>Seyreltme<br>Sulama<br>Hasat                          |
| Sınıflandırma        | Üreticiler/Depocular/Tüccarlar        | Sınıflandırma yöntemi                                                                        |
| Depolama             | Depocular/Tüccarlar/Paketleyiciler    | Depolama koşulları                                                                           |
| Ambalajlama          | Paketleyiciler/Tüccarlar              | Ambalajlama özellikleri                                                                      |
| Etiketleme           | Paketleyiciler/Tüccarlar/İhracatçılar | Etiket kullanımı                                                                             |
| Ürün Özellikleri     | Paketleyiciler                        | Duyusal özellikler<br>Fiziksel ve kimyasal özellikler                                        |
| Genel Uyum           | Tüm aktörler                          | Cİ mevzuatı kapsamında tanınan aktörler<br>Anlaşma                                           |

### Denetim Mercii

Denetlemede “iç denetim ” ve “dış denetim ” birlikte uygulanacaktır. Tescil kapsamında belirlenen “Denetleme Komitesi” ve “Denetim Kurulu” denetim mercii oluşturacaktır.

İç denetim, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ve tescil kapsamında belirlenen “Denetleme Komitesi” tarafından yapılacaktır. Denetleme Komitesi; Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bursa İli İncir Üreticileri Birliği, Bursa Kestel Ziraat Odası temsilcilerinden oluşur.

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

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

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

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

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

#### Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin Rolü ve Sorumlulukları

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

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

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

#### Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin ve iç denetleme sisteminin denetlenmesi

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

- İnsan kaynaklarının uygunluğu
- İç denetçilerin yeterliliği
- İlgili tarafların kaydedildiği ve yönetildiği iç sistemin çalışmasını
- İlgili tarafların tescil ve denetleme planının gerekliliklerini ne derece bildiklerini

- S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğinin iç denetimi ne kadar etkin uyguladığını; üreticilerin kimliği, iç denetim organizasyonu, iç denetimin takibi, denetim birimine bilgi verilmesi vb.

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

#### Ürünün Üretimi ve Pazarlamasında Faaliyet Gösteren Tarafların Belirlenmesi ve Tanınması

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

Üreticiler;

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

Depocular;

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

Tüccarlar;

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

Bütün ilgili taraflar;

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

#### Üretici ve Ürünün Denetlenmesi

##### İç ve Dış Denetimin Sıklığı ve Şekli

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

Aşama 1: ürünün yetiştirilmesi dönemi

Aşama 2: hasat dönemi

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

Başvurudan sonraki ilk ve ikinci yıl için üreticiler rasgele seçilebilir.

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

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

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

Aşağıdaki durumlarda Denetim Kuruluşu tarafından habersiz ve tamamlayıcı denetlemeler gerçekleştirilebilir;

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

#### Denetim Yöntemi

Denetim üç temel araç yardımıyla gerçekleştirilecektir;

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

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

#### Yaptırım Planı

Tescil kapsamında beklenen durum belirtilmiştir. Beklenen durum ile denetim sırasındaki durum arasında bir farklılıkla karşılaşıldığında bu durum uygunsuzluk olarak değerlendirmektedir. Coğrafi işaret uygulamasında uygunsuzluk olmamalı ve eğer var ise ortadan kaldırılmalıdır. Bu nedenle, uygunsuzluk gözlemlendiğinde, bunun ciddiyetine göre bir yaptırım uygulanmalıdır. Ayrıca uygunsuzluğu gidermek için düzeltici eylemler de uygulanmalıdır.

#### Uygunsuzluğun belirlenmesi ve sınıflandırılması

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

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

#### İç Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

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

### Dış Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

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

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

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

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



## 5. Bölüm

### Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

#### 1. Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa İnciri

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 12.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 391                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 14.11.2018                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2018/099                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 12.04.2018                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Bursa Siyah İnciri / Bursa Siyahı / Siyah Bursa 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>          | : S.S Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Demirtaşpaşa Mah. Celal Bayar Cd. 11 Ata Sok. Petek Bozkaya<br>İşmerkezi, B Blok, No:1, Kat:5, Da: 501                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : - Gemlik; Kurtul, Muratoba, Katırlı, Hamidiye, Şükriye, Feyziye,<br>Findıcak, Kurşunlu<br>- Gürsu; Kazıklı, Iğdır, Karahıdır, Dışkaya<br>- Karacabey; Boğazköy, Çavuşköy, Taşpınar, Yeni Karaağaç, Eski<br>Karaağaç, Orhaniye, İkizce, Dağkadı, Yeşiller, Bayramdere, Seyran,<br>Çeşnigir, Ballıkaya, Çamlıca, Inkaya, Muratlı, Hürriyet, Karakoca,<br>- Kestel; Barakfaki, Çataltepe, Kayacık<br>- Mustafa Kemal Paşa; Yenice, Gündoğdu, Alpagut, Karaorman, Melik,<br>Kösehoroz, Devecikonağı, Çardakbelen, Döllük, Çavuşköy, Çamandar,<br>Kurşunlu, Findıcak, Bükköy, Yonca ağaç, Eskibalçık, Karacalar,<br>Yenibalçık, Kestelek, Çaltılıbük, Osmaniye, Kazanpınar, Doğanalan,<br>Akçapınar, Onaç, Köreken, Killik, Incealipınarı, Uğurlupınar, Taşpınar,<br>Dorak, Işıklar, Çömlekçi, Çamlıca, Kabulbaba, Güller, Söğütalan,<br>Kadirçeşme, Karaoğlu, Çördük<br>- Mudanya; Esence, Dereköy, Mesudiye, Evciler, Çamlık, Eyerci,<br>Emirleryenicesi, Söğütpınar, Çayönü, Yalıçiftliği, Yürük Yenicesi,<br>Zeytinbağı, Kumyaka, Hançerli, Yaman, Kaymakoba, Mirzeoba,<br>Orhaniye, Çekrice, Yaylacık, Küçükyenice, Küçükyenice, Dedeköy,<br>İpekyayla, Çepni, Işıklı, Akköy, Mudanya Merkez, Güzelyalı, Altıntaş,<br>Aydınpınar, Göynüklü, Çağrısan, Mürselköy, Ülkü, Bademli, Hasköy<br>- Nilüfer; Gölyazı, Fadıllı, Çatalağıl, Karacaoba, Ayvaköy, Unçukuru,<br>Akçalar, Çaylı, Konaklı, Başköy, Hasanağa, Görükle, Yolçatı,<br>Doğanköy, Çalı, Yaylacık, Tahtalı, Badırğa<br>- Orhangazi; Orhangazi, Gemiç, Gürle, Yenigürle, Dutluca, Gölyaka,<br>Akharem, Yeniköy, Üreğil, Çakırlı<br>- Osmangazi; Osmangazi, Nilüfer, Aksungur, Ahmetbey, Gündoğdu,<br>Çağlayan, Ovaakça, Dürdane, Karabalçık, Selçukgazi, Seçköy,<br>Aydancık, Demirtaş, İsmetiye |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Etiketin ve/veya ambalajın üzerinde “BURSA SİYAH İNCİRİ” ifadesi,<br>coğrafi işaret amblemi ve Bursa Siyah İnciri logosu görünür bir şekilde<br>bulunmalıdır. Etiket, kanunların öngördüğü ifadelerin dışında;<br>paketleyicinin adı, hasat yılı, “Bursa Siyah İnciri” izleme ve tanımlama<br>sistemine özgü ibareler (lot numarası vb.) bulunmalıdır.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

İncirlerin tozlaşma (döllenme) yöntemi bölgeye özgü bir özellik gösterir. Bursa Siyah İnciri de diğer incirler gibi kendi kendine döllenemeyen bir meyvedir. İncirde meyvenin tutup gelişebilmesi için erkek meyvelerindeki çiçek tozlarının dişi incire taşınması gerekir. Bunun gerçekleşebilmesi için erkek ağaçlardaki ilek meyvelerinin dişi incir ağaçlarına asılması işlemine ilekleme denir. İlekleme işleminde ilek arıcısı (*Blastophaga psenes*) kullanılır. Dişi incire çiçek tozlarının taşınmaması durumunda meyve oluşumu gerçekleşmez. Bursa ilinde çok sayıda dişi incir, az sayıda erkek incir ağacı bulunur. İlekleme kendiliğinden gerçekleşen bir işlem olmayıp, üreticiler tarafından yapılır. Bursa üreticileri erkek incir ağaçlarından topladıkları ilekleri bez, plastik, tülbent ya da benzeri torbalara koyarak dişi incir ağaçlarına asar. Söz konusu uygulama Haziran-Temmuz arasında 3 defa gerçekleştirilir. Üreticiler kullanılacak ilek sayısını tecrübelerine dayalı olarak tespit etmiş olup, genellikle 100 kg meyve veren bir ağaca 10 ilek asılır. Aşırı ilekleme meyvenin küçük kalmasına, şekil bozukluklarına ve meyvenin ekşimesine neden olur. Bursalı üreticilerin geleneksel bilgilerinin de etkisi ile üretilen siyah incirler iri boyutlu, düzgün şekilli ve tatlıdır.

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

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

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

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

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

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

Meyvelerin kabuk rengi aşağıdaki gibi karakterize edilir:

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

Meyvelerin meyve eti rengi aşağıdaki gibi karakterize edilir:

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

#### Kimyasal Özellikler

- Suda çözünür katı madde (Brix<sup>0</sup>) (%): 17,00 – 18,50
- pH: 4,50 – 5,00

#### **Üretim Metodu:**

1. Çeşit: Bursa Siyah İnciri “Dürdane” çeşidinden üretilir.
2. Fidanın Orijini: Bursa siyah inciri üretiminde kullanılan fidanlar Bursa ilinden temin edilir. Üreticiler açık köklü veya tüplü fidanlar kullanabilir. Açık köklü fidanların dikim zamanı sınırlıdır ve Kasım- Mart ayları arasından dikilmelidir. Buna karşılık tüplü fidanlarda dikim zamanı için herhangi bir kısıtlama yoktur ve yılın herhangi bir ayında dikilebilir.
3. Fidanların Dikimi: İncir fidanlarının dikiminde genellikle 7x7 m dikim mesafesi kullanılır. Bir dekar alanda 22 ağaçtan fazla ağaç olmamalıdır. İncir bahçeleri ürün kalitesini bozabilecek herhangi kirletici kaynağın uzağında kurulmalıdır. Biyoçeşitliliğin sağlanması açısından karma bahçeler bulunması önerilmektedir (zeytin, kayısı, nar ağaçları vb. ile birlikte incir ağaçlarının olması).
4. Döllenme: İncir ağaçlarının döllenmesinde erkek incire ihtiyaç duyulur. Döllenme erkek incirlerin içerisinde bulunan küçük arılar (*Blastophaga psenes* L.) sayesinde gerçekleşir. İçerisinde küçük arıları barındıran erkek incirlere “ilek” adı verilir. İlek meyvelerindeki çiçek tozlarının ilek arıcığı tarafından dişi incire taşınması için ileklerin dişi ağaçlarına asılması işlemine de “ilekleme” adı verilir. İlekleme işlemi için ilekler tül bent, bez torba ya da küçük sepetler kullanılarak dişi ağaçlara asılır. İlekleme bir hafta aralıkla 3 defa tekrarlanır. Her uygulamada meyvelere herhangi bir hastalık bulaşmaması için yeni ilek kullanılmalı, diğer bir ifade ile ilekler değiştirilir. Her uygulamada sağlıklı, temiz, yarasız, beresiz ve yeşil renkte olan ilekler kullanılır. Ağaç başına ortalama 100 kg meyve veren bir ağaca en az 10 ilek asılır. Fazla ilek kullanımı meyve kalitesinde düşüşe neden olur. Fazla ilek kullanımı daha fazla meyve oluşumuna neden olacağından meyvelerde küçülme, akma, çürüme ve ekşi tat gibi fiziksel ve duyuşsal bozukluklara yol açar. İlekleme genellikle Haziran ayının ilk haftasından başlayarak Temmuz’un ortasına kadar devam eder. Dişi meyveler parlak bir hal alıp, 1,0-1,5 cm büyüklüğe geldiği zaman ilekleme işlemi başlatılır.
5. Gübreleme: Bursa siyah inciri yetiştiriciliğinde hem mineral hem de çiftlik gübresi kullanılır. Mineral gübreler genel olarak Şubat ve Nisan ayları arasında uygulanırken, çiftlik gübresinin kullanımı Ekim ve Kasım ayları arasındadır.

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

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

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

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

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

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

- Hastalık veya zararlı belirlendiğinde, söz konusu sorunun düzeyine uygun bir mücadele ve ilgili insektisit ya da fungisitler belirlenmelidir.
- Dozlar sadece önerilen düzeyde kullanılmalı, daha fazlası kullanılmamalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından kullanımı yasaklanmış olan ve listesi Bakanlığın web sayfasında duyurulan aktif maddeleri içeren hiç bir pestisit kullanılmamalıdır (<https://www.tarim.gov.tr/Konu/934/Yasaklanan-Bitki-Koruma-Urunleri-Aktif-Madde-Listesi>). Benzer şekilde Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) tarafından belirlenen ve yayınlanan 1A sınıfı (aşırı zararlı) ve 1B sınıfı (çok zararlı) listelerinde belirlenen pestisitler kullanılmamalıdır ([http://www.who.int/ipcs/publications/pesticides\\_hazard/en/](http://www.who.int/ipcs/publications/pesticides_hazard/en/)).
- İlaç uygulamalarında hasattan önceki son uygulama süresine dikkat edilmelidir.

7. Toprak Koruma: Toprak yabancı ot kontrolü için düzenli olarak sürülmelidir. Herbisit kullanımı tavsiye edilmemektedir. Toprağın üretim süreci boyunca bitki örtüsü ile kaplanarak (yeşil gübre) korunması önerilmektedir.

8. Sulama: Siyah incirlerde sulama, yağışların yeterli olmadığı ve ürünün ihtiyaç duyduğu zaman yapılmalıdır. Sulama yapılması gerekiyorsa Temmuz-Eylül ayları arası en uygun sulama zamanıdır. Suyun çok fazla verilmesi ürün kalitesine zarar verebilmekte ve daha dayanıksız ürün elde edilmesine neden olmaktadır.

9. Budama: Ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılmalıdır. Budama için en uygun aylar Şubat-Nisan arasındır. Budamanın kurumuş, kırılmış, hastalıklı dalların kesilerek, ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışıklarını iyi bir şekilde alması sağlanacak şekilde yapılması gerekmektedir. Budamadan sonra, budanmış dal parçalarının herhangi bir hastalığa neden olmaması için bahçeden uzaklaştırılması gerekmektedir. Yoğun bir budama yapılmamalıdır. Aksi halde ağaç çok fazla filiz üretir bu da verimi ve kaliteyi düşürür. Düzenli budama olmaması meyvelerin küçük kalmasına neden olur.

10. Hasat: Siyah incirlerde hasat Ağustos başı ile Ekim sonu arasında yapılmaktadır. İhraç edilecek incirler renkleri hafif yeşil iken hasat edilirken, iç pazarda tüketilecek incirlerin hasadı koyu mor renk aldıkları zaman yapılmaktadır. İncirler elle hasat edilmektedir. Bursa ilindeki üreticiler hasatta inciri özellikle sap kısmının üzerinde bulunan ve üreticilerin “dügme” adını verdikleri kısım ile birlikte kopartmaktadırlar. Söz konusu “dügme” incirin raf ömrünü artırmaktadır. Hasat, meyveleri zedelemekten yapılmalı ve aşağıdaki kurallara uyulmalıdır;

- Hasadın sabah erken saatlerde 11:00’den önce yapılması gerekmektedir.
- Meyveler temiz toplama kaplarına konulmalıdır.
- Hasatta çalışan kişiler eldiven takmalı ya da ellerini temizlemelidir.
- Toprak ile temas edilen ürünler ayrılmalıdır.

11. Sınıflandırma: Meyveler sınıflandırılmalı ve derecelendirilmelidir. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alanın temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona karşı korunması gerekmektedir.

12. Depolama: Sınıflandırılmış incirlerin +20°C'deki soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekmektedir. İhraç etmek amacıyla erken hasat edilmiş incirler soğuk hava deposunda 25 gün, olgun hasat edilmiş incirler ise 10 gün muhafaza edilebilmektedir.

13. Ambalajlama: Bursa siyah incirleri karton/plastik/ahşap ambalajlarda tüketiciye sunulmaktadır.

#### Denetleme:

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

- Üreticiler
- Coğrafi işaret tescilli incirlerin satışını gerçekleştirenler
- Coğrafi işaret tescilli incirlerin ticaretini yapanlar
- Coğrafi işaret tescilli incirler ile ilgili faaliyetleri bulunan kooperatifler
- Coğrafi işaret tescilli incirleri sınıflandıran ve ambalajlayanlar

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

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

#### Denetleme Mercii

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin Rolü ve Sorumlulukları

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

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

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

#### Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin ve iç denetleme sisteminin denetlenmesi

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

- İnsan kaynaklarının uygunluğu
- İç denetçilerin yeterliliği
- İlgili tarafların kaydedildiği ve yönetildiği iç sistemin çalışmasını
- İlgili tarafların tescil ve denetleme planının gerekliliklerini ne derece bildiklerini

- S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğinin iç denetimi ne kadar etkin uyguladığını; üreticilerin kimliği, iç denetim organizasyonu, iç denetimin takibi, denetim birimine bilgi verilmesi vb.

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

#### Ürünün Üretimi ve Pazarlamasında Faaliyet Gösteren Tarafların Belirlenmesi ve Tanınması

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

Üreticiler;

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

Depocular;

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

Tüccarlar;

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

Bütün ilgili taraflar;

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

#### Üretici ve Ürünün Denetlenmesi

##### İç ve Dış Denetimin Sıklığı ve Şekli

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

Aşama 1: ürünün yetiştirilmesi dönemi

Aşama 2: hasat dönemi

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

Başvurudan sonraki ilk ve ikinci yıl için üreticiler rasgele seçilebilir.

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

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

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

Aşağıdaki durumlarda Denetim Kuruluşu tarafından habersiz ve tamamlayıcı denetlemeler gerçekleştirilebilir;

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

#### Denetim Yöntemi

Denetim üç temel araç yardımıyla gerçekleştirilecektir;

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

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

#### Yaptırım Planı

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

#### Uygunsuzluğun belirlenmesi ve sınıflandırılması

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

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

#### İç Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

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



### Dış Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

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

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

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

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

## 2. Kuzey Ege Zeytinyağları

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 16.12.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 392                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 14.11.2018                                                                                                                                                                                           |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2016/111                                                                                                                                                                                            |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 16.12.2016                                                                                                                                                                                           |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Kuzey Ege Zeytinyağları                                                                                                                                                                              |
| <b>Ürünün Adı</b>              | : Natürel Sızma Zeytinyağı                                                                                                                                                                             |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                                                                       |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : SS Tarış Zeytin ve Zeytinyağı Tarım Satış Kooperatifleri Birliği                                                                                                                                     |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : AOSB 10006/1 Sokak No: 10/A Çiğli / İZMİR                                                                                                                                                            |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Kazdağları ve Madra ile çevrelenen; Ezine, Ayvacık (Küçükkuyu); Edremit (Altınoluk), Havran, Burhaniye, Gömeç, Ayvalık (Altınova), Dikili, Bergama (Zeytindağ) ve Aliaga-Şakran'ı kapsayan bölgedir. |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Etiketleme                                                                                                                                                                                           |



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

#### Ürün Tanımı:

Orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma zeytinyağıdır.

#### Ayırt Edici Özellikler:

Tanımı yapılan yörede yetişen, orijinin Edremit olduğu bilinen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilir.

#### Duyusal Özellikleri:

Badem, elma, çiçekler, çimen, yeşil, yeşilimsi meyvemsi, zeytin yaprağı, olgun meyvemsi, yumuşak meyvemsi ve domates olarak tanımlanan meyvemsilik özelliklerinden en az birini düşük (<3,0) veya orta şiddette (<5,0 – 5,5) içeren dilde hoşça giden tatlımsı his bırakır. Düşük ve orta şiddette (<4,0) acılık ve yakıcılık içerir. Hafif akıcı ve genel olarak su gibi diye tanımlanan karakteristik hisse sahiptir.

#### Kimyasal Özellikleri:

Peroksit değeri en çok 18 (meq aktif oksijen/kg yağ), E (270 nm) en çok 0,2, Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE) en çok 25 (mg/kg), Oleik asit (C18:1) en az % 69, Mumsu Maddeler en çok 100 mg/kg, alfa tokoferol en az 150 mg/kg şeklindedir. Diğer kimyasal özellikler için en fazla, yürürlükteki Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği'nde belirlenen limitler geçerlidir. Buna göre, aşağıdaki tabloda Kuzey Ege Zeytinyağlarının sahip olması gereken değerler listelenmiştir.

| Özellik                                       | Kuzey Ege Zeytinyağları Limiti | Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliği Limiti * |
|-----------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Serbest Asitlik (%oleik asit cinsinden)       |                                | ≤ 0,8                                                        |
| Peroksit Değeri<br>(meq aktif oksijen/kg yağ) | ≤ 18                           | ≤ 20                                                         |

| Ultraviyole Işığında Özgül Soğurma                                                                                                                                    |            |               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| K 232                                                                                                                                                                 |            | $\leq 2,5$    |
| K 270                                                                                                                                                                 | $\leq 0,2$ | $\leq 0,22$   |
| Delta E                                                                                                                                                               |            | $\leq 0,01$   |
| Yağ Asidi Etil Esterleri (FAEE)<br>(mg/kg)                                                                                                                            | $\leq 25$  | $\leq 35$     |
| Mumsu Maddeler (mg/kg)                                                                                                                                                | $\leq 100$ | $\leq 150$    |
| Yağ Asitleri Kompozisyonu (% m/m Metil Esterleri)                                                                                                                     |            |               |
| Miristik asit                                                                                                                                                         |            | $\leq 0,03$   |
| Palmitik asit                                                                                                                                                         |            | 7,5-20        |
| Palmitoleik asit                                                                                                                                                      |            | 0,3-3,5       |
| Heptadekanoik/margarik asit                                                                                                                                           |            | $\leq 0,4$    |
| Heptadesenoik/margoleik asit                                                                                                                                          |            | $\leq 0,6$    |
| Stearik asit                                                                                                                                                          |            | 0,5-5,0       |
| Oleik Asit                                                                                                                                                            | $\geq 69$  | 55-83         |
| Linoleik asit                                                                                                                                                         |            | 2,5-21,0      |
| Linolenik asit                                                                                                                                                        |            | $\leq 1,0$    |
| Araşidik asit                                                                                                                                                         |            | $\leq 0,6$    |
| Gadoleik/eikosenoik asit                                                                                                                                              |            | $\leq 0,5$    |
| Behenik asit                                                                                                                                                          |            | $\leq 0,3$    |
| Lignoserik asit                                                                                                                                                       |            | $\leq 0,2$    |
| Trans Yağ Asitleri (%)                                                                                                                                                |            |               |
| C 18:1T                                                                                                                                                               |            | $\leq 0,05$   |
| C18:2 T +C 18:3 T                                                                                                                                                     |            | $\leq 0,05$   |
| Sterol Toplamındaki %' ler                                                                                                                                            |            |               |
| Kolesterol                                                                                                                                                            |            | $\leq 0,5$    |
| Brassikasterol                                                                                                                                                        |            | $\leq 0,1$    |
| Kampesterol                                                                                                                                                           |            | $\leq 4,0$    |
| Stigmasterol                                                                                                                                                          |            | < Kampasterol |
| Delta-7-stigmastenol                                                                                                                                                  |            | $\leq 0,5$    |
| $\Sigma$ Beta-sitosterol<br>(Beta-sitosterol + delta-5-<br>avenasterol + delta-5,23-<br>stigmastadienol+ klerosterol+<br>sitostanol + delta-5,24-<br>stigmastadienol) |            | $\geq 93$     |
| Toplam Sterol, (mg/kg)                                                                                                                                                |            | $\geq 1000$   |
| Eritrodiol ve Uvaol<br>(Toplam Steroller İçinde),<br>(%)                                                                                                              |            | $\leq 4,5$    |
| Tohum Yağlarının Tespiti, Gerçek ve<br>teorik ECN 42 trigliserid içeriği<br>arasındaki maksimum fark                                                                  |            | 0,2           |
| Rafine Bitkisel Yağların Tespiti,<br>Stigmastadienler<br>(mg/kg)                                                                                                      |            | $\leq 0,05$   |
| 2-gliseril monopalmitat<br>(%)                                                                                                                                        |            |               |
| Toplam Palmitik asit (%) $\leq 14$                                                                                                                                    |            | $\leq 0,9$    |
| Toplam Palmitik asit (%) $> 14$                                                                                                                                       |            | $\leq 1,0$    |
| Alfa tokoferol (mg/kg)                                                                                                                                                | $\geq 150$ | -             |

- Türk Gıda Kodeksi Zeytinyağı ve Pirina Yağı Tebliğinde yapılacak limit değişiklikleri uygulanacaktır.

Sadece tanımı yapılan yörede yetişen Ayvalık (Edremit Yağlık) zeytin çeşidinden elde edilebilir. Ürün, ayırt edici özelliklerini, bu yörenin coğrafi yapısı ve iklimi, toprak yapısı gibi kendine has unsurlarından alır. Yörenin, zeytin tarımında zararlı olabilecek hâkim rüzgârlardan bölge zeytinliklerini koruyan Kazdağları, Madra gibi dağlarla çevrilmesi, Edremit Körfezi'nden ve Kuzey Ege Denizi'nden esen nemli imbat rüzgârlarının dağlardaki yüksek ve zengin bitki örtüsünün oluşturduğu oksijenle harmanlanıp zeytin ağaçları üzerini adeta bir buğu ile kaplaması, zeytinlerin zarar görmemesini sağlar. Yöre civar dağların zengin orman ve bitki örtüsünden ve Marmara Bölgesi ikliminden etkilenmekte olup yıllık yağış miktarı 600-700 mm arasında değişiklik göstermektedir. Mevsimlere göre yağış dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

| Mevsimler | Ortalama Yağış<br>Miktarı (mm) |
|-----------|--------------------------------|
| Kış       | 325                            |
| İlkbahar  | 144                            |
| Yaz       | 30                             |
| Sonbahar  | 143                            |

Yine bölge topraklarının Akdeniz toprağı karakterinde oluşu önem taşımaktadır. Bölgenin toprak yapısı % 70 tın ve killi-tın, %30 milli, killi, kumlu-tın ve kumdan oluşmakla birlikte % 55 kireççe fakir, % 22 kireçli, % 12 kireççe zengindir. pH seviyesi 6,5-8,5 arasında değişiklik göstermektedir.

Bölgede yetişen zeytin ağaçları iyi bakım şartlarında kuvvetli gelişime sahip olup, yaprak şekli uzun-dar eliptik ve genellikle asimetriktir. Meyve büyüklüğü orta olup, yuvarlağa yakın, silindirik şekildedir. Et oranı %85, çekirdek oranı ise % 15'dir. Orta derecede periyodisite göstermektedir. Mayıs ayı çiçek açma Haziran ayı ise meyve bağlama dönemidir.

Kuzey Ege zeytinyağlarının, diğer bölgelerde üretilen zeytinyağlarına göre ayırt edici özelliği; Stigmasterol, D5,24-Stigmastadienol, D5-Avenosterol, Toplam Sterol, C17:0 değerleridir. Doğu Anadolu Bölgesinde yetişen Ayvalık/Edremit türü zeytinlerden elde edilen zeytinyağlarına göre ise ayırt edici özelliği; Stigmasterol, D5,24-stigmastadienol, D5-avenosterol ve sitosterol değerleridir.

#### Üretim Metodu:

Kuzey Ege Zeytinyağları aşağıda belirtildiği şekilde üretilmektedir:

1. Zeytinlerin Hasadı: Zeytinin hasadı Ekim ortalarında başlar ve Şubat sonuna kadar devam edebilir. Zeytinyağı; ağaçtan, meyveye hasar vermeyecek makine veya elle hasat edilerek, toprakla temas etmeden toplanmış zeytinlerden elde edilmeli, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş veya uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalıdır.
2. Zeytinlerin Saklama ve Taşıma Koşulları: Zeytin, gıda ile temasa uygun, temiz, tercihen plastik kasalarda, hava alacak şekilde depolanmalı ve taşınmalıdır. Hasadı gerçekleştirilen zeytinlerin depolama süresi 48 saati aşmadan sıkım işlemi tamamlanır.
3. Zeytinlerin Temizlenmesi ve Yıkama: Yaprak ayırma ve yıkamanın amacı, yaprak, toprak vb. yabancı maddelerin uzaklaştırılmasını sağlamaktır. Yaprak, ince dal, diğer bitkisel maddeler ve toprak, toz gibi mineral maddeler, çakıl taşı ve taşlar, vibrasyon, hava akımı veya elek ile ayrılır. Yıkama işlemine yapraklar ve diğer maddeler tamamen ayrılınca kadar devam edilmelidir. Zeytinin yıkamasında basınçlı suyun sirkülasyonu ile toprak, çamur ve taş ayrılmalıdır. Kullanılacak su içilebilir nitelikte olmalı, suyun kirliliği kontrol edilmeli ve işlem yoğunluğuna göre günde en az iki kere değiştirilmelidir. Yıkama suyunun 30-40°C sıcaklıkta olması gerekmektedir. 100 kg zeytini yıkamak için yabancı madde içeriğine bağlı olarak 10-100 kg arasında su harcanmaktadır. Sonraki işlem basamaklarında emülsiyonun oluşumunu engellemek için yıkama işlemi takiben meyve yüzeyindeki fazla su uzaklaştırılmalıdır.
4. Zeytinlerin Kırılması ve Ezilmesi: Kırma meyvenin kırılarak yağ fazının ayrılacağı hamurun elde edilmesi işlemidir. Kırma işlemi üretim teknolojisine göre diskli, çekiçli veya çubuklu vb. metal kırıcılarda veya taş değirmenlerde yapılabilir. Kırma işlemi sırasında alet ekipmandan kaynaklanabilecek metal bulaşmaları mutlaka önlenmelidir.

5. Zeytinlerin Yoğurulması (malaksasyon): Kuzey Ege zeytinyağlarının üretiminde zeytinlerin yoğurulması; katı sıvı faz ayrımını kolaylaştırmak amacıyla yağ damlalarının birleştirilmesinde önemli bir fonksiyona sahiptir. Yoğurma işlemi zeytin hamurunu uygun sıcaklığa getirebilecek ısıtma sistemi bulunan malaksörlerde yapılmalıdır. Zeytin hamurunun sıcaklığı yağın viskozitesini azaltmak, yağ damlalarının kolay birleşmesini sağlamak amacıyla 25-35°C arasında olmalıdır. Ürünün biyolojik ve duysal özelliklerinin zarar görmemesi için yağın ekstraksiyon işlemi sırasında, hamur sıcaklığının 30°C civarında olması, yoğurma süresinin ise 1 saati geçmemesi gerekir. Yoğurma işleminde su kullanılması halinde ilave edilen su, zeytin miktarının %10' unu geçmemelidir.
6. Zeytin ezmesinden yağın ekstraksiyonu: Kuzey Ege Zeytinyağlarının ekstraksiyonunda aşağıdaki yöntemler kullanılmaktadır:
  - a) Hidrolik presleme: elle veya mekanik olarak daha önceden tasiriye torbaları içine yayılmış zeytin hamuru üzerine hidrolik basınç uygulanarak yağ ve kara suyun katı fazdan ayrılma işlemidir. Hidrolik preslemede su kullanılacak ise suyun sıcaklığı 30°C'yi geçmemelidir.
  - b) Sinolea / Perkolasyon / Soğuk Damlama /Seçici Filtrasyon: Malaksördeki zeytin hamurunun içine paslanmaz çelikten yapılan plakalar daldırılarak sıvı fazlar (yağ ve karasu) arasındaki yüzey gerilimine dayalı olarak faz ayrımı yapılır.
  - c) Kontinü Santrifüj Sistemler: Dekantörlerde katı ve sıvı fazlar yatay santrifüj ile yoğunluk farklarına göre ayrılır. Bu işlem dekantörlerde iki faz ve üç faz olarak ikiye ayrılmaktadır. Üç fazlı dekantörlerde yağ, pirina ve karasu birbirinden ayrılarak sistemden çıkar. İki fazlı dekantörlerde yağ ayrı, pirina ve karasu sistemden birlikte ayrılır.
7. Karasuyun Zeytinyağından Ayrılması: Karasuyun ayrılması; yoğunluk farkına dayanan geleneksel sistemde doğal çökme yöntemiyle ya da santrifüj kullanılarak yapılır. Bu aşamada yağ, su ve posanın tamamen ayrılması amaçlanmalıdır. İki faz veya üç fazlı sistemlerde santrifüj kullanılarak fazlar ayrılmaktadır.
8. Zeytinyağının Depolanması: Kuzey Ege Zeytinyağının depolanmasında gıda ile temasa uygun malzeme kullanılmalıdır. Özellikle konik dipli paslanmaz çelik veya krom nikel kaplı tanklarda, inert gaz veya yüzer kapak sistemlerle yağın hava ile teması mümkün olduğunca engellenerek depolanır. Tanklar konik dipli, kolay temizlenebilir, genelde seviye kontrollü ve numune almaya uygun dizayn edilmiştir. Sıkımından ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilir.

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

Zeytinyağı, sadece belirtilen coğrafi alanda yetişen Ayvalık (Edremit Yağlık) çeşidi zeytinden üretilmeli, ağaçtan toplanmış zeytinler kullanılmalı, dip zeytini olarak tabir edilen kendiliğinden yere düşmüş ve uzun süre bekleyerek bozulmaya uğramış zeytinler kullanılmamalı ve sıkım işlemi hasattan en fazla 48 saat içinde tamamlanmış olmalıdır. Ambalajlama işlemi tanımlı bölge dışında gerçekleşmesi durumunda zeytinyağlarının taşınması ve depolanması sırasında kullanılan tank ve konteynırlar vb. tüm alet ve ekipmanlar gıda ile temasa uygun ve temizlenebilir olmalı (paslanmaz çelik), gerektiğinde bakımı yapılmalı ve iyi muhafaza edilmelidir. Tankerlerde açıkça görülebilecek ve silinmeyecek bir şekilde "yalnızca gıda maddesi için" veya benzeri ibare bulunmalıdır. Ambalajlanmasına kadar her aşamada diğer zeytinyağları ile karışmayacak şekilde ayrı muhafaza edilmelidir.

#### **Denetleme:**

Coğrafi işaretin; üretimi, işlenmesi, pazarlanması, tescilli mahreç işaretinin kullanım biçimi, ürünün üzerinde belirtilmesi, etiketleme şekilleri ile yukarıda açıklanan tanım ve koşullara uygunluğu; Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi (UZZK) koordinatörlüğünde, Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 1 üye, Zeytincilik Araştırma Enstitüsünden 1 üye ve Edremit Ziraat Odasından 1 üye olmak üzere 3 üyeden oluşacak denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim, yılda bir defa düzenli olarak yapılır ve sonuçları raporlanır. Bunun dışında denetim mercii, gerekli gördüğü zamanlarda veya şikâyet üzerine de denetim yapabilir.

Denetim merciiince, denetim için gerekli görülen kimyasal analizler Uluslararası Zeytin Konseyi tarafından tanınan, 17025 akreditasyonu bulunan veya kamu kurum ve kuruluşlarına ait olan laboratuvarlarda yaptırılır. Duyusal analizler ise UZZK Tadım Paneli tarafından yapılır.

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, Kuzey Ege Zeytinyağının denetimini Tarım ve Orman Bakanlığı gerçekleştirecektir. Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur, şikâyet, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapar. Denetime ilişkin raporlar Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Konseyi tarafından 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. Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.11.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

|                                |                                                                                                                                                         |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tescil No</b>               | : 393                                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Tarihi</b>           | : 14.11.2018                                                                                                                                            |
| <b>Başvuru No</b>              | : C2017/187                                                                                                                                             |
| <b>Başvuru Tarihi</b>          | : 10.11.2017                                                                                                                                            |
| <b>Coğrafi İşaretin Adı</b>    | : Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe                                                                                                           |
| <b>Ürün / Ürün Grubu</b>       | : Tatlı / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar                                                                                    |
| <b>Coğrafi İşaretin Türü</b>   | : Mahreç işareti                                                                                                                                        |
| <b>Tescil Ettiren</b>          | : T.C. Kilis Valiliği                                                                                                                                   |
| <b>Tescil Ettirenin Adresi</b> | : Tekye Mahallesi, Cumhuriyet Cd. No:40, 79000 Kilis Merkez/KİLİS                                                                                       |
| <b>Coğrafi Sınırı</b>          | : Kilis ili                                                                                                                                             |
| <b>Kullanım Biçimi</b>         | : Cennet Çamuru / Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe ibaresi marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir. |

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

**Tablo-1: Kilis Keçisi Sütünün Kimyasal Özellikleri**

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

**Tablo-2: İvesi Cinsi Koyun Sütünün Kimyasal Özellikleri**

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

#### Üretim Metodu:

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

Öncelikle tel kadayıf üretilmektedir, bunun için 2 kg buğday unu ve 1 kg su karıştırılarak hamur hazırlanır. Bakır saclı döner ocak üzerine delikli kılıflar kullanılarak akışkan formdaki hamur akıtılır ve 1 dakika boyunca beyaz iplik formunu alana kadar pişirilerek tel kadayıf üretilir. Cennet Çamuru/ Kilis Kaymaklı Kıрма Künefe yapımında kullanılan kaymağı hazırlamak için Kilis Keçisi ve İvesi ırkı koyunların sütleri herhangi bir oranda karıştırılıp kaynatılır, tamamen Kilis Keçisinin veya İvesi koyununun sütü kullanılabilmektedir. Kaynadıktan sonra yüksek kenarlı bakır kaymak tepsilerine alınır. Yörede yetişen Rumi ve Kilis Karası çeşidi üzüm bağlarının

budanmasından elde edilen ince çubuklar yakılarak köz haline gelmiş ateşin üstüne kaymak tepsileri konulur. Kulplu kepeçlerle süt 45-50 dakika savrulularak sütün iyice köpüklenmesi sağlanır. Sütün savrulması sırasında ince bağ dallarının yanması ile çıkan dumanla süt temas ederek tutsüleme işlemi yapılmış olur. Köpüklenen süt 4-5 saat bekletilir. Oluşan kaymak tabakaları alınarak küçük kaymak tepsilerine kat kat dizilir. Elde edilen kaymak Türk Gıda Kodeksi Krema ve Kaymak Tebliğine, üretimde kullanılacak çiğ süt ise Hayvansal Gıdalar İçin Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği'nde belirtilen özelliklere uygun olacaktır. Üretilen kaymak asgari %60 oranında yağ içermelidir.

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

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

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

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

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

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

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

### **Denetleme:**

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

1. Kullanılan kaymağın katmanlar halinde olması



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

Denetleme mercii'nin denetim amacıyla yaptığı harcamalar 6769 sayılı SMK hükümleri uyarınca denetlenen firmalar tarafından karşılanacaktır.

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

## 6. 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. Terme Pidesi

129 sayı ile 02.03.2010 tarihinde tescil edilen “Terme Pidesi” ibareli coğrafi işaretin tescil metninde, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun “Değişiklik talepleri” başlıklı 42 nci maddesi gereğince değiştirilmesine ilişkin başvuru aşağıdaki gibidir.

- Denetleme başlığının içeriğinin aşağıdaki şekilde değiştirilmesi:

##### “Denetleme:

*Terme Pidesi coğrafi İşaretinin usulüne uygun üretilmesi ve sunuma yönelik tüm işletmelerin denetimi; Terme Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Tarım ve Orman Bakanlığı Samsun İl Müdürlüğü ve Terme İlçe Müdürlüğünden toplam iki uzman, Terme Belediyesi'nden bir uzman olmak üzere toplam 4 kişiden oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Terme Pidesinin üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere tüm evrelerine yönelik habersiz kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Özler Pide ve Çorba Salonu Otomatik İnşaat Arı. San. Tic. Ltd. Şti. tarafından TÜRKPATENT'e her yıl gönderilir. Denetim Mercii'nin yapacağı şehir dışı denetimlerde denetlenecek firmanın bağlı olduğu Ticaret Odasından destek talep edebilir.*

Denetimlerde aşağıdaki hususlara öncelikli olarak dikkat edilecektir:

- Üretime hazır olan pide hamurunun gramajı
- Üretilmiş olan ve tüketime hazır 1 porsiyon pidenin fiziki ölçüleri
- Üretilmiş olan ve tüketime hazır 1,5 porsiyon pidenin fiziki ölçüleri
- Kıymalı Pide, Çökelekli Pide, Kaşar Peynirli Pide, Sucuklu Pide, Kuşbaşı Pide, Pastırmalı Pide, Karışık Pide ve Özel Kuşbaşı Etli Pide'nin üretiminde kullanılan tüm malzemelerin gramaj ve miktar olarak uygunluğu
- Kuşbaşı etin uygunluğu
- Pide üretiminde kullanılan malzemelerin tazeliği ve özelliği (iç malzemeler ve hamur açısından)
- Pidenin pişme kıvamı ve lezzeti
- Paketlemenin (ambalajın) uygunluğu

*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.”*

---

## 7. 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. İspir Kuru Fasulyesi

141 sayı ile tescilli “İspir Kuru Fasulyesi” ibareli coğrafi işarete ilişkin olarak 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42(2) nci maddesi kapsamında yapılan aşağıdaki değişiklik kesinleşmiştir. Şerh ile ilan olunur.

- a) **Denetleme:** “Ürünün ekim aşaması, hasat aşaması ve pazarlamasına yönelik denetimler yılda 3 sefer ve şikâyet halinde her zaman olmak suretiyle İspir Esnaf ve Sanatkarlar 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.”
- b) Coğrafi işaret ibaresinde yer alan ‘Fasulye’ ifadesi yazım kuralları kapsamında ‘Fasulye’ olarak değiştirilecektir.

---

## 8. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü 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. Hereke İpek El Halısı

1 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Hereke İpek El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Körfez Belediyesi
- b) **Adres** : Mimar Sinan Mah. Eşref Bitlis Cad. No: 369 Körfez / KOCAELİ

#### 2. Hereke Yün İpek El Halısı

2 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Hereke Yün İpek El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Körfez Belediyesi
- b) **Adres** : Mimar Sinan Mah. Eşref Bitlis Cad. No: 369 Körfez / KOCAELİ

#### 3. Hereke Yün El Halısı

3 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Hereke Yün El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Körfez Belediyesi
- b) **Adres** : Mimar Sinan Mah. Eşref Bitlis Cad. No: 369 Körfez / KOCAELİ

#### 4. Simav El Halısı

4 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Simav El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Simav Belediyesi
- b) **Adres** : Tabakhane Mah. Belediye Meydanı No: 9 Simav / KÜTAHYA

## 5. Bünyan El Halısı

5 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Bünyan El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Bünyan Belediyesi
- b) **Adres** : Şehit Dursun Ergen Cad. Çarşı içi Bünyan / KAYSERİ

## 6. Sivas El Halısı

6 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Sivas El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Sivas Belediyesi
- b) **Adres** : Sularbaşı Mah. Atatürk Cad. No: 3 58069 Merkez / SİVAS

## 7. Taşpınar El Halısı

7 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Taşpınar El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Taşpınar Belediyesi
- b) **Adres** : 68000 Merkez / AKSARAY

## 8. Kars El Halısı

8 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Kars El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Kars Belediyesi
- b) **Adres** : Yusufpaşa Mah. Karadağ Cad. No: 19 Merkez / KARS

## 9. Türkmen El Halısı

9 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Türkmen El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Sandıklı Belediyesi
- b) **Adres** : Ece Mah. Konak Cad. No:1 03500 Sandıklı / AFYONKARAHİSAR

## 10. Pazırık El Halısı

10 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Pazırık El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Sandıklı Belediyesi
- b) **Adres** : Ece Mah. Konak Cad. No:1 03500 Sandıklı / AFYONKARAHİSAR

## 11. Yunt Dağı El Halısı

11 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Yunt Dağı El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Manisa Büyükşehir Belediyesi
- b) **Adres** : Merkezefendi Mah. 3819 Sok. No: 80 Yunusemre / MANİSA

## 12. Sümer Kars El Halısı

12 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Sümer Kars El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Kars Belediyesi
- b) **Adres** : Yusufpaşa Mah. Karadağ Cad. No: 19 Merkez / KARS

## 13. Kula El Halısı

13 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Kula El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Kula Belediyesi
- b) **Adres** : 4 Eylül Mah. Yunus Emre Cad. No: 96 Kula / MANİSA

## 14. Bergama El Halısı

14 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Bergama El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Bergama Belediyesi
- b) **Adres** : Ertuğrul Mah. Eski Belediye Cad. No: 1 Bergama / İZMİR

## 15. Döşemealtı El Halısı

16 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Döşemealtı El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Döşemealtı Belediyesi
- b) **Adres** : Yeniköy Mah. Atatürk Cad. Döşemealtı / ANTALYA

## 16. Yağcıbedir El Halısı

17 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Yağcıbedir El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Sındırgı Belediyesi
- b) **Adres** : Cumhuriyet Meydanı No: 1 Sındırgı / BALIKESİR

## 17. Yahyalı El Halısı

18 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Yahyalı El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Yahyalı Belediyesi
- b) **Adres** : Seydili Mah. Kayseri Cad. Belediye Hizmet Binası Yahyalı / KAYSERİ

## 18. Çanakkale El Halısı

19 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Çanakkale El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Çanakkale Belediyesi
- b) **Adres** : İsmetpaşa Mah. Demircioğlu Cad. No: 132 17100 ÇANAKKALE

## 19. Gördes El Halısı

20 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Gördes El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Gördes Belediyesi
- b) **Adres** : Cuma Mah. Cumhuriyet Cad. No:5 45750 Gördes / MANİSA

## 20. İnce Isparta (Hasgül) El Halısı

21 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “İnce Isparta (Hasgül) El Halısı” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Isparta Belediyesi
- b) **Adres** : Mimar Sinan Cad. No:1 ISPARTA

## 21. Jirkan Kilimi

22 sayı ile 21.06.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Jirkan Kilimi ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Van Büyükşehir Belediyesi
- b) **Adres** : Seyit Fehim Arvası Mah. Özdemir Sok. No: 5 İpekyolu / VAN

## 22. Eşme Yörük Kilimi

23 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Eşme Yörük Kilimi” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Eşme Belediyesi
- b) **Adres** : Şehit Alibey Mah. Vakkas Ferit Cad. No: 56 Eşme / UŞAK

## 23. Süper İnce Kilim

24 sayı ile 01.09.1996 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Süper İnce Kilim” ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Sandıklı Belediyesi
- b) **Adres** : Ece Mah. Konak Cad. No:1 03500 Sandıklı / AFYONKARAHİSAR