

**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**

**2019**

**Sayı: 48  
Yayın Tarihi: 01.03.2019**

**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 48. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	10
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	12
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı .....	20
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	28
<b>7.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı .....	31
<b>8.Bölüm</b>	Düzeltilmeler .....	32

# 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 48. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

#### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

---

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/049	Kula Leblebisi	10

#### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

---

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	417	Aksaray Tulum Kebabı	12
2.	418	Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü	15

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2017/039	İspir Kaymağı	20
2.	C2017/094	Akçakoca Sarı Fındığı	23

### Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
----------------	------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

---

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

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	65	Adana Kebabı	28

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi bulunmamaktadır.

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	129	Terme Pidesi	31

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.



---

## Düzeltilmeler

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2002/001	Osmaniye Yer Fıstığı	32

### Geleneksel Ürün Adları

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa
-------------------	---------------------	---------------------	-------

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı düzeltmesi bulunmamaktadır.

### 3.Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

### 1. Kula Leblebisi

<b>Başvuru No</b>	: C2017/049
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.06.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Kula Leblebisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Leblebi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Salihli Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Eski Cami Mah. 15.Sok. No:2 MANİSA
<b>Vekil</b>	: Enes Öğütçü
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Manisa ili Kula ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Kula Leblebisi ibaresi ürünün ambalajı üzerinde veya işletmenin görülebilecek bir alanında, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere kullanılabilir.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kula Leblebisi; kırmızı, beyaz ve sarı renklerde tüylü ve kalın kabuklu nohutlardan üretilen, yöre insanının kültürel bilgisi ile günümüze ulaşan üründür.

Yörede leblebi üretimi uzun yıllardır gerçekleştirilmekte olup meslek haline gelmiştir. Ürünün üretim sürecindeki tavlama, dinlendirme, nemlendirme ve kabuk soyma aşamaları ustalık gerektirmektedir.

### Üretim Metodu:

Kula Leblebisinin üretiminde kullanılan nohutların fiziksel ve kimyasal özellikleri, aşağıdaki tablolarda belirtilmektedir.

Tablo 1. Nohutun fiziksel özellikleri

Yüz Dane Ağırlığı		ortalama 43,58 g
İrilik	Uzunluk	9 mm-11,2 mm
	Kalınlık	8 mm-8,9 mm
	Genişlik	5 mm-7,2 mm
Yoğunluk		1,34-1,40 g/cm <sup>3</sup>
Kabuk nispeti		%6,76-%9,07
Pişme emsali		58,5-97,5 dk
Su emme kapasitesi nedeniyle hacim artışı		87-99 g hacim artışı %23,4-54,7

Tablo 2. Nohutun kimyasal özellikleri

Rutubet miktarı	%6,07-%7,85
Kül miktarı	ortalama %2,53
Protein miktarı	%24,63-%27,08
Yağ miktarı	%4,18-%7,92
Nişasta miktarı	%50,72-%53,16

Üretim sürecindeki ilk adım nohutların, çöp ve taşlardan arındırılmak üzere eleme işlemine tabi tutulmasıdır. Kömür ısıtılmalı ocakta birinci tavlama işlemi 25-30 dk yapılır ve daha sonra kendir çuvallara (kendir bitkisinden elde edilen çuval) alınarak dinlendirilir. Ortalama dinlendirme süresi ise yaklaşık olarak 7-15 gün olup kendir çuvalların doğal havalandırma şartlarını sağlayan bir depo ortamında bekletilir. Dinlendirme işlemi tamamlandıktan sonra ikinci tavlama işlemine geçilir. İkinci tavlama işlemi kömür ısıtılmalı ocakta 20-25 dk gerçekleştirilip daha sonra nohut kuru beton bir zemine serilip dinlendirilir. Nohutların serildiği yerlerin beton zemin olması ve iyi derecede rüzgâr alması gereklidir. Ortalama dinlendirme süresi ise 20-40 gündür. Aynı zamanda bu işleme sergi adı da verilir. Dinlendirme süresi tamamlandıktan sonra sergiden kaldırılan nohutlar, sulama makinelerinde nemlendirme işlemine 25-30 dk tabi tutulup bir gün bekletilir. Nemlendirilen nohutlar boyutlarına ayrılarak ısıtma işlemi yapılarak leblebi tavasında kabuk soyma işlemi 3-5 dk yapılır. Bu aşamadan sonra çember kapaklı plastik bidonlarda 3 gün bekletilir. Daha sonra üçüncü tavlamaya geçilir. Bu tavlama işlemi sırasında, ıhlamur ağacından yapılan ve mafrak adı verilen takoz ile nohudun kabuğu soyulur. Bu işleme tek kavurma denir. Mafrak denilen takozun ıhlamur ağacından yapılmış olması, takozun dayanıklı olması ve işlem sırasında nohutları kırmaması içindir. Mafrak ayarı, takozun nohuda mesafesini ifade eden bir tanımlama olup mafrak takozunun ayarı, ürünün karakteristik özelliklerinin ortaya çıkması açısından önemlidir. Özellikle takozun nohuda ne kadar yaklaşacağı, hangi mesafede ne kadar bekleyeceği ustalık gerektirmektedir.

Ürünün üretim metodundaki tüm tavlama, dinlendirme, nemlendirme ve kabuk soyma aşamalarında ustalık faktörü önemli yer tutar. Tavlama aşamalarında işlemi yapan ustanın ürünü sürekli kontrol etmesi gereklidir. Tavlama işleminin etkin bir şekilde yapılabilmesi, belirli bir süre ya da sıcaklıktan ziyade işlemi yapan ustanın yılların bilgi birikimi ile edindiği deneyim ile tavlama işleminin tamamlandığına karar vermesi ile gerçekleşir. Böylece tavlamanın kıvamı tutturulmuş olur.

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

Kula Leblebisi, üretimindeki tüm işlem adımları dikkat, sabır ve deneyim gerektirmekte olup üretim özellikleri babadan oğula meslek olarak aktarılan önemli bir üründür. Bu sebeple yöre ile ünlü Kula Leblebisinin tüm üretim aşamalarının belirtilen coğrafi sınır içinde gerçekleşmesi gereklidir.

#### **Denetleme:**

Salihli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde denetim mercii Salihli Ticaret ve Sanayi Odası, Kula Belediyesi, Kula Esnaf ve Sanatkarlar Odası, Kula Ziraat Odası ve Kula İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi bir kişinin katılımı ile en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimler yılda bir kez düzenli olarak ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetim kriterleri; kalın kabuklu ve tüylü nohut kullanımı, dinlendirme alanlarının kontrolü, dinlendirme işleminde kullanılan çuvalların kendir olması, dinlendirme bidonlarının plastik ve çember kapaklı olması ile coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

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

## 4. Bölüm

### Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Aksaray Tulum Kebabı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 15.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 417
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.02.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2017/216
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Aksaray Tulum Kebabı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kebap / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Taşpazar Mah. 801. Sok. No: 1 Merkez / AKSARAY
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Aksaray ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Aksaray Tulum Kebabı ibaresi marka unsurundan daha küçük olmamak üzere marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Günümüzde Aksaray ilindeki restoranlarda yapılan Aksaray Tulum Kebabı, geçmişte çobanların yaptığı bir yemektir. Aksaray yöresindeki çobanlar sürülerini otlatırken yola çıkmadan evvel bir kuyu kazarlar, koyundan çıkardıkları tulumun içini yanlarında getirdikleri baharatlarla sıvarlar, içerisine büyük et parçalarını koyduktan sonra tulumu dikerler ve pişirirlerdi. Tulumun yanmaması için ise altına ve üstüne çevreden topladıkları kalın yaprakları serer, toprak serper ve en üstüne ateş yakarlardı. Bu ateş, dışarıdan kebabın piştiğinin anlaşılmasını için yakılırdı. Çobanlar sürü otlatmaktan döndükleri zaman kuyuyu açar ve pişen kebabı orada yerlerdi. Yörede "hırsız kebabı" olarak da bilinen yemeğin böyle bilinmesinin hikâyesi ise birbirlerini tanıyan çobanların kendi aralarında şakalaşırken birbirinden habersiz kuzuyu alıp pişirmesi, kuzunun sahibi çobanı da davet etmesi, kebabın eğlenceli bir sohbet eşliğinde yenmesi, bir sonraki sefer kuzu kapma hakkının diğer çobana geçmesinden kaynaklanmaktadır.

Aksaray Tulum Kebabının ayırt edici özellikleri; doğrudan ateşe maruz kalmayan tulumun yakılmaksızın içerisindeki etin pişirilmesini sağlayan bir pişirme yönteme sahip olması, etin kemikten ayrılmadan bütün olarak ve yüzeyi parlak, kahverengi-pembe renk tonunda pişirilmesi, yanık ve yabancı tat kokusu barındırmaması ve nihai ürünün sadece baharat ve etten oluşmasıdır. Üründe Aksaray ilinde açık meralarda otlayan erkek kuzuların eti kullanılır.

#### Üretim Metodu:

Aksaray Tulum Kebabında kullanılan alet, ekipman, bileşenler ve nihai ürün Türk Gıda Kodeksi yatay ve dikey mevzuatına uygun olacaktır.

25 kişilik Aksaray Tulum Kebabında kullanılan malzemeler aşağıda verilmiştir:

#### Yapımında kullanılan malzemeler:

- 6-7 aylık erkek kuzudan elde edilen 10 kg kemikli et
- 300 gr tuz
- 250 gr kekik
- 250 gr kimyon
- 250 gr kırmızı pul biber
- 250 gr karabiber

#### Aksaray Tulum Kebabının Hazırlanması:

10-15 kg ağırlığındaki kuzunun derisi 1 gün önceden tulum şeklinde çıkarılır, iç organları boşaltılır, kuzunun kemiği üzerinden et sıyrılmadan kemikli olarak büyük parçalara ayrılır ve 1 gün boyunca 0° ve 4° arasında, %80 – %86 arasında nem oranına sahip buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün dinlenmiş kemikli etin içerisine tuz, kekik, kimyon, kırmızı pul biber ve karabiber eklenerek 10-15 dakika kadar elle karıştırılır. Bir gün önceden çıkarılan kuzunun derisinin, hiçbir ilave işleme tutulmaksızın, sadece boyun kısmı açık bırakılacak şekilde bacaklar ile kuyruk kısmındaki açık alanları iğne iplik ile dikilir. Açık bırakılan kısımdan kemikli et doldurulur, doldurma işleminden sonra tulumun boyun kısmı da iğne iplik ile dikilir.

#### Kebabın Pişirileceği Kuyunun Özellikleri ve Hazırlanması:

Önceki gün toprak zemine 150 cm çapında, 200 cm derinliğinde kuyu kazılır, içerisi istenirse 20x10x5 cm ebadındaki ateş tuğlalarıyla örülebilir. Önceki günün akşamında içerisine odun atılarak ertesi günün sabahına kadar köz haline gelmesi sağlanır. Köz haline gelen ocağa sabah odun takviyesi yapılır. Tulum yanmadan içerisindeki etin pişmesi sağlanmalıdır. Bunun için kuyunun içerisine közü kapatacak kadar toprak atılır. Demir tepsiye veya 2 mm kalınlığında ve 1 m çapında paslanmaz sacın üzerine koyulan tulum toprağın üzerine yerleştirilir. Tulumun üzerine tekrar demir tepsi veya 2 mm kalınlığında ve 1 m çapında paslanmaz sac koyulduktan sonra tulum hava almayacak şekilde üzeri toprakla kapatılır. Toprağın üzerine köz koyulur ve üzerine tekrar sac kapatılır.

Kuyu içerisinde 200-300 C sıcaklıkta 5-6 saat pişirilen Aksaray Tulum Kebabı, 2 adet ucu çengelli 8 mm çapında 120 cm uzunluğunda metal çubuk ile kuyudan çıkarılır. Tulum dikiş yerlerinden açılarak içerisindeki etler metal tepsiye çıkarılır.

#### Aksaray Tulum Kebabının Sunumu:

Aksaray Tulum Kebabı; porsiyonu 300 gramdan az olmayacak şekilde yanında bulgur pilavıyla birlikte sıcak servis edilir.

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

Aksaray Tulum Kebabı Aksaray iline ün bağı ve üretim yöntemiyle bağlıdır. Ünü, çok eski dönemlerden beri yapılmasından, Aksaray ili sınırları içerisinde yetiştirilen erkek kuzunun etinin kullanılması ve ustalık içeren yöntemle hazırlanmasından kaynaklanmaktadır.

#### **Denetleme:**

Aksaray Tulum Kebabının yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü koordinatörlüğünde; Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğünden 1, Aksaray Tarım ve Orman İl Müdürlüğünden 2, Aksaray Belediye Başkanlığından 2 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman toplam 5 kişilik denetim merci tarafından yapılır.

Denetim mercii; Aksaray Tulum Kebabının üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun ve hijyenik şekilde hazırlanması ve tüketiciye sunulmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır.

Temel bileşenlere, üretim sürecine ve nihai ürüne yönelik olacak şekilde 3 aşamada yapılacak denetimin bileşenleri tescil belgesinde yer alan tüm unsurlara yönelik olmak kaydıyla özellikle aşağıda verilen hususlara yönelik gerçekleştirilecektir:

1. Üretimde kullanılan kuzu etinin yaşının, menşinin, dinlendirilme süresinin ve tazeliğinin denetlenmesi
2. Ürün bileşenlerinin ve oranlarının tescil belgesine uygunluğunun denetlenmesi
3. Kullanılan toprağın temiz olması
4. Pişirme sıcaklığının ve süresinin denetlenmesi

5. Nihai ürünün duyuşal özelliklerinin denetlenmesi: üründe yabancı tat ve koku bulunmaması, tulumun yanmaması, üründe yanık kokusu bulunmaması, ürünün ağızda tam ve kolay dağılan bir yapıya sahip olması, çok pişmemiş olması, az pişmiş olmaması vb.

Merci, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Aksaray İl Kültür Turizm Müdürlüğü tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

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

## 2. Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 07.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 418
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.02.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2017/172
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çekirdeksiz üzüm / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Manisa Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Ege Mah. Borsa Cad. No:20 Şehzadeler / MANİSA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Manisa
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Üreticiler (ürünü birincil üreticiden alarak, işleme ve paketlenme ile iç ve dış pazara hazır hale getiren işletmeler) kuru pazarlama ve sofralık pazarlamada; paket veya kutuların üzerine kendi markalarını yazacaklar ve aynı zamanda paket üzerinde “Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü” ibaresinin yer aldığı aşağıda görseli bulunan logoyu kullanılacaklardır. Küçük tüketici ambalajlarında; ambalaj veya etiket üzerinde “Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü” ibaresinin yer aldığı aşağıda görseli bulunan logo kullanılacaktır.

Ekteki logo ürün özelliklerinin imkan verdiği şıra, pekmez vb. türev mamullerde kullanılacaktır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

**Tanımı:** Salkımları orta irilikte ve normal sıklıkta, taneleri eliptik-yuvarlak şekilli, yeşil-sarı renkli, ince kabuklu, ağustos ayında olgunlaşıp ağustos ortası ve eylül başı aralığında hasat edilen, sofralık, kurutmalık ve şıralık özelliklerin hepsini iyi derecede gösteren, verim ve yapısal gelişim bakımından iyi standart bir üzüm çeşididir.

**İsminin kökeni:** Manisa’da üretilen çekirdeksiz üzümün en önemli ayırt edici özelliği Osmanlı Devletinde padişahlık yapmış Fatih Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman gibi önemli isimlerin de içinde yer aldığı şehzadelerin yetiştiği Manisa’da tadı, aroması ve yapısıyla “sultanlara layık” olarak değerlendirilmesiyle Sultani ismini almış olmasıdır.

**Menşei özelliği:** Manisa İlinin iklim ve toprak özellikleri ile beşerî unsurlarının ürün üzerindeki olumlu etkileri, üründe ayırt edici özelliklerin oluşmasına temel etkindir. Bu sebeple ürünün tüm işlem adımlarının Manisa ilinde yapılması zorunludur.

**Sosyo-kültürel ve ekonomik özdeşliği:** Antik çağlardan günümüze ulaşan ve resmi olarak Manisa müzelerinde kayıtlı, üzerinde üzüm ve hasadına ilişkin figür ve yazıların yer aldığı tarihi eserler bulunmaktadır. Üzerinde yerleşik toplumlar ve uluslar değişse de ilçeleri ile birlikte Manisa, Dünyanın en önemli bağcılık alanlarından birisidir ve doğası gereği insanoğlunun görsel, işitsel ve yazılı eserlerini, geleneklerini ve ekonomik faaliyetlerini bu yönde etkilemiştir. Manisa ilindeki üreticiler, geçmişten gelen bilgi ve birikimleri ile bağcılık ve

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüm yetiştiriciliğine devam ederek ürünü yaşatmakta ve ününü korumaya devam etmektedir.

**İklimi:** Manisa ilinin, Ege kıyılarına nazaran iklimi daha serttir. Yazları Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün esas renk, aroma ve şekerlenme özelliklerine ulaşmasını sağlayacak şekilde sıcak ve kurak, kışları ise asmaların yapraksız uyku döneminde kök gelişimi ve gövde beslenmesine imkan verecek şekilde hafif soğuk ve yağışlı geçer. En soğuk aylar Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün doğru budama (uyku) dönemi ihtiyacına denk gelen ocak ve şubat aylarıdır. En çok yağış aralık (hasat sonrası yaprak dökümünün tamamlandığı evreye denk gelir, dinlenme sağlar) ve en az yağış temmuz (salkımların toprak ve güneşten beslenerek yapısını oluşturma evresine denk gelir – bu evrede yağış ürün yapısının sağlıklı gelişimi bakımından olumlu değildir) ve ağustos (tanelerin güneşten beslenerek olgunlaşma ve hasada uygun besin değerlerine ulaşma evresine denk gelir – bu evrede yağış olgunlaşmayı geciktirir, tane kalitesini ve tüm özellikleri barındırmayı olumsuz etkiler) aylarıdır. Kar yağışı nadiren oluşur, kalıcı olmaz, böylece uyku ve verim döngüsündeki uyum etkilenmez. Ülke genelini etkileyen büyük ölçekli atmosfer hareketleri olmadığı sürece Manisa'nın sıcaklık seyri – veya + yönde uç değerler görülmez. Özetle Manisa İklimi Sultani Çekirdeksiz Üzüm yetiştiriciliği için ideal iklim koşullarını sağlar.

**Analiz Değerleri:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün olgunlaşmış yaş ve kuru tanede ayırt edici ortalama analiz verileri aşağıdaki gibidir.

**Çizelge 1.** Yapısal Analiz Değerleri – Yaş

Tane Ağırlığı (g)	SÇKM %	pH	Asit (g/l)	Olgunluk İndisi	Randıman
1,2-1,8	18,8-21,0	3,15-3,29	5,27-5,94	32,2-38,0	21,2-24,6

SKÇM: Suda çözünebilir Kuru Madde

**Çizelge 2.** Çekirdeksiz kuru üzümün protein ve şeker fraksiyonları değerleri

Protein (%)	Fruktoz (%)	Galaktoz (%)	$\alpha$ -glikoz (%)	$\beta$ -glikoz (%)	Sakkaroz (%)	Top. Şeker (%)
1,9-2,5	28,0-32,3	0,8-1,5	15,3-16,9	18,3-21,5	1,3-2,7	66,4-73,7

**Çizelge 3.** Mineral Madde İçerikleri (ppm) – Yaş

K (ppm)	P (ppm)	Ca (ppm)	Mg (ppm)	Na (ppm)	Fe (ppm)	Cu (ppm)	Mn (ppm)	Zn (ppm)
1490-2403	175-298	141-226	89-133	29-83	3,70-8,24	0,81-1,56	0,53-2,04	0,53-0,88

**Çizelge 4.** Organik Asit İçeriği – Yaş

Tartarik Asit (g)	Malik Asit (g)	TA/MA
0,417-0,584	0,052-0,123	6,456-18,47

**Toprak Faktörü:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün ayırt edici niteliklerinde etkili olan toprak faktörünün özellikleri aşağıdaki gibidir. Dikim yapılacak toprak; derinliklerine göre Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü karakteristiklerini yansıtacak tarzda aşağıda verilen özelliklere sahip olmalıdır.

#### Üretim Metodu:

**Dikim:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü bağ tesisinde yön, genelde arazinin şekli ile ilgili bir sorun yoksa en iyi güneşlenmenin sağlandığı kuzey-güney doğrultusunda telli sistemde olmalıdır. Şiddetli ve devamlı esen rüzgârların bulunduğu yerlerde ise hâkim rüzgâr yönüne paralel olmalıdır. Böylece bağın iyi havalanması sağlanır. Düz veya az meyilli yerler için geçerli olan bu yönler çok meyilli yerlerde ise toprak erozyonunu azaltmak ve işlemeyi kolaylaştırmak için tesviye eğrilerine paralel olacak şekilde oluşturulmalıdır.

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü dikiminde; ideal sıra aralığı 3 metre, sıra üzerinde asma aralığı 2 metredir. Asma fidanlarının dikimi yılın son dönemlerinde yapılır. Dikim için önceden iyi bir şekilde hazırlanmış olan arazide bağa verilecek sıra arası ve sıra üzeri mesafeye göre işaretleme yapılır. Daha sonra çukurların açılması



işlemine geçilir. İşaretlenen yerlere iki kürek derinliğinde ve bir kürek genişliğinde çukurlar açılır. Bu da 40-50 cm derinliğe ve 30-35 cm genişliğe karşı gelmektedir.

Bu temel dikim prensipleriyle bağın verim çağında, ürünün ayırt edici özelliğinde etkili olan salkımların iyi havalanması, rüzgârdan zarar görmemesi, ideal güneşlenme, nem oranı ve kök yayılımı ortamı sağlanmış olur.

**Verim Çağında Budama:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü budaması kış aylarında yapılır. Kış aylarında yapılan budamada bir önceki yılın sürgünleri (yıllık dal) %85-95 oranında budanır. Asmaların gelişme durumuna göre kurutmalık yetiştiricilikte 14-15 gözlü 6-7 çubuk bırakılır, sofralık yetiştiricilikte ise 10-12 gözlü 6-7 çubuk bırakılarak budanır. Her uzun çubuğa bir kısa çubuk (ırgat) bırakmak idealdir. Asmaya şekil verildikten sonra bol, iyi özelliklere sahip, dengeli ürün elde edebilmek amacıyla yıllık ürün çubukları uygun şekilde yönlendirilir ve bağlanır.

Yaz budamasında ise uç alma (çiçeklenme öncesinde), filiz alma (somakların görülmeye başladığı, sürgünlerin 10-15 cm boya ulaştığı dönemde), yaprak alma, tepe alma (büyümenin durmaya yüz tuttuğu, yeşil sürgünün alt boğumlarında odunlaşmanın başladığı dönemde) işlemleri yapılır ve yeşil sürgünün %30-40'ı alınır.

Her iki budamada da amaç, asmanın bitkisel gelişiminin kontrol altında tutulması, yukarı ve kol boyunca kütükleşmenin önlenmesi yoluyla yine ürünün ayırt edici özelliğinde etkili olan salkımların iyi havalanması, rüzgârdan zarar görmemesi, ideal güneşlenme, nem oranı ve kök yayılımı ortamı sağlanmasıdır.

Ayrıca sofralık yetiştiricilikte verimliliği yükseltmek amacıyla duruma göre çiçeklenmeden önce çiçek seyreltmesi, tane bağladıktan sonraki dönemde salkım seyreltme, tane tutumundan sonra salkım ucu kesme, tane tutumunun ardından tane seyreltme uygulaması gibi işlemler de yapılabilmektedir.

**Kurutmalık Hasat:** Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlünün kuruma randımanının en yüksek olduğu seviye olan % 22-23 kuru madde oranına ulaştığında hasat edilmesi gerekir. Üzüm şirasındaki suda eriyebilir % kuru madde oranı refraktometre adı verilen aletle ölçülür. Refraktometre aletinin olmaması halinde ise hemen hemen tüm bağcılarda mevcut olan ve bandırma eriyiğinin hazırlanmasında potasa miktarının tespitinde kullanılan potasa derecesi (Bome Areometresi) ile kolaylıkla olgunluk tespiti yapılabilir. Bunun için, sabah saatlerinde bütün bağı temsil edecek sayıda sıraların her iki tarafındaki üzüm salkımlarından üstten 1, ortadan 2 ve alttan 1 olmak üzere yarım kg kadar tane toplanarak sırası çıkarılır. Tülbentten süzülerek posasından ayrılan şıra cam bir mezür içerisine veya potasa derecesinin metal kabına doldurularak potasa derecesi ile okuma yapılır. Okunan potasa derecesindeki rakamın 1,9 ile çarpılması ile % suda eriyebilir kuru madde miktarı belirlenmiş olur. Genel olarak üreticiler açısından en ideal hasat zamanının tespiti için şıradaki potasa derecesi okumalarında 11,5-12,0 rakamına erişilmesi gerekmektedir (11,5x1,9=21,85, 12,0x1,9=22,8). Okunan potasa derecesindeki rakamın 1,8 ile çarpımında ise şıradaki % şeker miktarı sağlıklı bir şekilde belirlenmiş olur.

Hasat olgunluğuna erişilmesi ile bağ bozumu için gerekli ekip kurularak hasada başlanır. Kesim tanelenmeyi (tanelerin salkımdan kopması) önlemek amacıyla doğrudan doğruya plastik sepet veya kasalara yapılmaktadır. Hasatta dikkat edilecek en önemli konu salkımların zedelenmeden, çekme veya bağ bıçağı adı verilen aletlerle ya da hasat makası ile kesilerek sepet veya kasalara doldurulmasıdır. Hasat sırasında çürük ve hastalıklı salkımların işin başında seçilerek ana ürünlere karışmasının önlenmesi ile en iyi kalitede kuru üzüm üretilmesi sağlanır.

**Kurutma:** Hasat edilerek pürüzsüz plastik kasa ya da sepetlere (maks. 25 kg'lık) doldurulan yaş üzümler (Salkımlar) tanelerinin taşımada zedelenmemesi için mümkün olduğunca bağın en yakınında tesis edilmiş olan bandırma yerine taşınır. Burada yine pürüzsüz plastik bandırma sepetleriyle (maks. 25 kg'lık) bandırma çözeltisinde yıkanan üzümler, yine en yakın, güneşi gün boyunca en iyi alan (mümkün ise bağa en yakın "yama arazi" denilen, basık olmayan, nem tutmayan, eylüle sarkabilecek hasatta kurutmayı geciktirip tane rengini bozabilen sabah çiğinin düşmediği alanlar) bir noktada tesis edilmiş sergi yerine, yine pürüzsüz plastik bandırma sepetleriyle (maks. 25 kg'lık) ve bunların sabit durması için özel hazırlanmış taşıma arabalarıyla taşınır.

Sergi yerine taşınan üzümler, sergi yerinin imkân verdiği alan genişliğine göre tercih edilebilecek yer sergi (toprak yüzeyinin düzleştirilerek sıkıştırılması sonrasında kâğıt veya UV destekli birim gramaj ve gıda güvenliği

kalitesi yüksek polipropilen örtü serilmesi ya da toprak yüzeyinin betonlanması) veya yüksek sistem sergi (tele askı – hamak – rafli) yöntemlerinden birisiyle güneşte kurumaya bırakılır.

Sık taneli ve büyük salkımlar güneş temasının iyileştirilmesi için sap kısmından itibaren ortadan ikiye ayrılır. Manisa'nın ortalama ağustos sonu-eylül başı sıcaklıklarında 7 ila 10 gün sonrasında kuruma tamamlanır. Kuruma tamamlandıktan sonra ucu sivri olmayan özel tırmıklarla sergide tırmıklanan kuru üzümler saplarından ayrılır. Savurma makinasından geçirilerek sap ve rüzgârın taşıdığı çevresel kırsal çöplerden ayıklanan kuru üzümler maks. 50 kg'lık çuvallara (60x90 ebatlarında, UV katkılı, sıkı dokunmuş, birinci sınıf ham maddeden üretilmiş, 110-125 gram ağırlığında polipropilen) ya da özel plastik kasalara alınarak serin ve rutubetsiz depolama alanına alınır.

**Bandırma (kurutma) çözeltisi:** Çözelti hazırlanışı genellikle bu işi bilenler tarafından ve metoduna uygun olarak doğru bir şekilde yapılması hızlı kurumayı sağlamak açısından çok önemlidir.

Çekirdeksiz üzüm kurutmacılığında genel olarak normal şartlarda kullanılan bandırma çözeltisi % 5,0 potasa ( $K_2CO_3$  – potasyum karbonat) ve % 1,0 natürel zeytinyağından oluşmaktadır. Bunun için 100 litre su içerisine 5,0 kg potasa konarak iyice karıştırılıp eritilir. Potasa tartımının tam olarak hatasız yapıldığı, potasa derecesi ile yapılan okumada su seviyesinin derecede 5,0 rakamını göstermesi ile doğrulanır.

Daha sonra ayrı bir kaba konan 1,0 kg asiti yüksek (en az 2-4) natürel zeytinyağı elle iyice çırpılarak ağartılır. Kırma adı verilen, zeytinyağının ağartılmasından sonra potasalı sudan azar azar yağa ilave edilerek çırpma işlemine devam edilir. Bu çözeltinin daha önce hazırlanmış olan 100 litrelik potasalı su içerisine konarak karıştırılması ile bandırma eriyiği hazırlanışı tamamlanmıştır.

Çözelti üzerinde sarı yağ tabakasının olmaması, seçilen zeytinyağı asitliğinin yeterli olduğunu gösterir. Aksi halde düşük asitli zeytinyağı ile yapılan kırma işleminde, yağın potasalı suya yedirilmesinde pelteleşmeler (kesilme) meydana gelir. Bu nedenle, bağcı üreticilerin yağ alımında potasalı su ile kırma işlemini yaparak basit bir deneme sonucu yağ asitliğinin yeterli olup olmadığına karar verebilirler.

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün ideal kurusuna ulaşmak için 100 litrelik bandırma çözeltisine ortalama 5 ton yaş üzüm bandırıldıktan sonra çözeltinin temiz çözelti ile takviye edilmesi veya değiştirilmesi gerekmektedir.

**Sofralık Hasat:** Pek çok meyveden farklı olarak toplandıktan sonra olgunlaşma olmadığından görünüş, renk, lezzet ve yapı bakımından arzu edilen düzeye ulaşıldığında bağ bozumu yapılır. Üzümlerin olgunluğuna karar vermede; % 22-23 toplam suda çözünebilir kuru madde oranı gerekmez ama yakınlığı gözetilir. Titre edilebilir asitlik, olgunluk indisi ve üzümün rengi gibi faktörler de etkindir. Sofralık hasat bir defada yapılmaz. Önce güneşe (güneşe) bakan salkımlar kesilir. Kesim işlemine çığ kalktıktan sonra başlanır ve üzüm taneleri ısınmadan kesime son verilir. Özellikle ihraç edilecek Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünde bu durum daha da önem kazanır. Soğuk hava depolarına nakilde ise salkım ve tane kalitesinin korunması için aşırı istiflenmemesi, kasaların sallanmaması ve kasa aralarının hava alması gerekir. Görsel olarak sofralık ticari niteliği taşımadığına karar verilen salkımlar, kurutmalık uygulamalarına tabi tutulabilmektedir.

### **Denetleme:**

Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü coğrafi işaretinin kullanımı ve Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümünün korunmasına yönelik denetimler, Manisa Ticaret Borsasının koordinatörlüğünde; Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Manisa Ticaret Borsası, Manisa Ticaret ve Sanayi Odası ve Manisa Ziraat Odasının alanında uzman birer temsilcisinden oluşacak denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetimler, ürünün üretim işlem adımlarında ayrıca piyasaya arz veya dağıtım aşamalarında periyodik olarak yapılacaktır. Ayrıca şikâyet durumunda, denetim mercii gerekli denetimleri yapacaktır.

Bununla birlikte Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Orman İl Müdürlüğü uzmanlarından alınacak teknik destek ve materyal ile ilgili üreticilere ihtiyaç halinde eğitim/bilgilendirme toplantıları yapılacaktır.

#### Denetim kriterleri;

- Budama, salkım oluşumu, hasat öncesi olgunlaşma ve hasat dönemlerinde üretim metodunda açıklanan hususlara uygunluğu kontrol edilecektir.
- Ürünün sofralık hasat ve kurutma süreçleri kontrol edilecektir.
- İhtiyaç halinde analiz gerektiren özellikler Manisa Celal Bayar Üniversitesi – Deneysel Fen Bilimleri Uygulama ve Araştırma Merkezi – Akredite Laboratuvarında analiz ettirilecektir.
- Hatalı uygulamaların tespiti halinde Manisa Bağcılık Araştırma Enstitüsü ile Tarım ve Orman İl Müdürlüğü uzmanlarından alınacak teknik destek ve materyal ile ayrıca bilgilendirmesi yapılacaktır.
- Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümlü adını ve yukarıda görseli bulunan logosunun kullanımı kontrol edilecektir.

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

## 5. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Yayımı

Aşağıda yer alan başvurular 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. İspir Kaymağı

21 sayılı ve 15.01.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/039 numaralı İspir Kaymağı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

##### a) Değişiklikler:

##### • Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

1. Başlık altında yer alan “İspir Kaymağının besin değerleri ortalama %85 kuru madde, %60 yağ, %18 protein, %2 kül, %1,7 laktik asit olup ph değeri ise 6,58’dir. Yapılan araştırmalarda Staphylococcus aureus ve koliform grubu bakteri bulunmamıştır.” cümleleri metinden çıkarılmıştır.

2. Başlık altına aşağıdaki tablo eklenmiştir.

İspir Kaymağının Bazı Ürün Özellikleri

Kriter	Limitler
Kuru madde (% , en az)	85
*Protein (% , en az)	18
*Süt Yağı (% , en az)	60
*Kül (% , en çok)	2
Asitlik (% , en çok) (laktik asit cinsinden)	1,7
pH	6,58-7,00

##### • Üretim Metodu

Başlık altına “Ürünün depolama, taşıma ve pazarlanması aşamalarında muhafaza sıcaklığı 4°C’den fazla olmamalıdır.” cümlesi eklenmiştir.

##### • Denetleme:

1. Başlık altında yer alan “Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” cümlesi “Tescil ettiren hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” şeklinde değiştirilmiştir.

2. Başlık altında yer alan “İspir İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü” ifadesi “İspir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü” şeklinde değiştirilmiştir.

##### b) Başvurunun Son Hali:

**Başvuru No** : 15.05.2017  
**Başvuru Tarihi** : C2017/039  
**Coğrafi İşaretin Adı** : İspir Kaymağı  
**Ürün / Ürün Grubu** : Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Menşe adı  
**Başvuru Yapan** : İspir Esnaf ve Sanatkarları Odası  
**Başvuru Yapanın Adresi** : Cumhuriyet Cad. Esnaf Odası İşhanı Kat: 2 No: 35 İspir ERZURUM  
**Coğrafi Sınır** : Erzurum ili İspir ilçesi  
**Kullanım Biçimi** : Coğrafi işaret, üreticinin markası ile birlikte ve markadan küçük olmamak üzere ürün ambalajında kullanılır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İspir Kaymağının İspir'deki tarihsel geçmişi konusunda erişilen en eski kaynak, 1642 tarihli Avarız Defteridir. Osmanlı tarih yazarlarından Kâtip Çelebi, İspir'de üretilen kaymağın küçük fiçılara bir kat kaymak bir kat bal konularak basıldığından, böylelikle lezzetli bir ürün elde edilirken bozulmasının da engellendiğinden bahsetmektedir.

İspir Kaymağı; İspir'de yetişen ineklerin sütünden elde edilen, gözenekli süngerimsi yapıda ve bal peteği görünümünde, dış kısmı sarımsı beyaz renkte, orta sertlikte ve kuru nitelikteki kaymaktır. İspir Kaymağı üretiminde sütü kullanılan inekler, yaz aylarında İspir'deki doğal otlaklarda kış aylarında ise bu otlaklardan elde edilerek kurutulan otlarla beslenir. Bu sayede tüm yıl boyunca İspir Kaymağı üretiminin yapılması mümkün olur.

### İspir Kaymağının Bazı Ürün Özellikleri

Kriter	Limitler
Kuru madde (% , en az)	85
*Protein (% , en az)	18
*Süt Yağı (% , en az)	60
*Kül (% , en çok)	2
Asitlik (% , en çok) (laktik asit cinsinden)	1,7
pH	6,58-7,00

### Üretim Metodu:

İspir Kaymağının üretimi sırasıyla sütün kaynatılması ve köpürtülmesi; kaymak tabakasının oluşturulması, pişirilmesi ve serin bir yerde kurutulması aşamalarından oluşur.

İspir Kaymağı, İspir'de yetişen ineklerin sütünden ve sütün yağı alınmadan yapılır. 6 litre süttten yaklaşık yarım kilo kaymak elde edilir.

İneklerden alınan süt, kalın tülbentle süzülerek kaynatılır. Bu şekilde hazırlanan süt, odun ateşiyle yakılan tandırın üstüne konularak kızdırılan derin ve 60-70 cm çapında kalaylı bir bakır veya alüminyum tepsiye yaklaşık 1 metre yükseklikten köpürtülerek yavaş yavaş dökülür. Köpük halinde tepsinin her tarafına eşit olarak yayılan süt, genellikle akşamdan sabah saatlerine kadar 8 saat süre bekletilir. Kaymak oluşurken sütün tandırda kaynamamasına dikkat edilir. Bu şekilde oluşan kaymak, hafif sarıya yakın beyaz renklidir. Kaymağın fazla kızarması yanık tada neden olduğundan istenmeyen bir durumdur.

Tepsinin yanlarından bıçakla kesilerek ayrılan İspir Kaymağı, oklava ile ortasından kaldırılarak yaş tarafı iç kısma gelecek şekilde yarım daire halinde ikiye katlanarak yörede honça diye tabir edilen tahta yer sofrasına konular ve serin bir odada kendi halinde kurumaya bırakılır.

Ürünün depolama, taşıma ve pazarlanması aşamalarında muhafaza sıcaklığı 4°C'den fazla olmamalıdır.

İspir Kaymağının üretiminde kullanılan malzemeler, Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygundur.

### Denetleme:

İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odasının koordinatörlüğünde ve İspir İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Atatürk Üniversitesi Hamza Polat Yüksekokulundan en az birer üyenin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından denetim işlemleri yürütülür.

Denetimler yılda bir kere yapılır ve 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak Türk Patent Ve Marka Kurumuna sunulur. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir.

Denetim mercii, İspir Kaymağını üreten firmalara denetçi ekibi göndererek "ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri" ile "üretim metodu" kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder. İspir Kaymağının yapımında kullanılan sütün, İspir'de yetişen hayvanlardan elde edilip edilmediğinin kontrolü tesellüm belgeleri üzerinden yapılır.

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

## 2. Akçakoca Sarı Fındığı

25 sayılı ve 15.03.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2017/094 numaralı Akçakoca Sarı Fındığı ibareli coğrafi işaret başvurusunda yapılan değişiklikler ve başvurunun son hali aşağıda yer almaktadır.

### a) Değişiklikler:

#### • Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

1. Başlık altında yer alan “Mikrobiyolojik Özellikler” alt başlığı “Akçakoca Sarı Fındığının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri” şeklinde değiştirilmiştir.
2. Başlık altında yer alan “Yenilen iç kısım oldukça konsantre bir gıdadır.” ifadesi, “Yenilen iç kısım kuru maddesi yüksek bir gıdadır.” şeklinde değiştirilmiştir.
3. Başlık altında yer alan tablolar, aşağıdaki tablolara değiştirilmiştir. Vitamin ve Mineraller Tablosu metinden çıkarılmıştır.

Bazı Bileşenler	Oranı (%)
Su	3,04-21,61
Kül	1,56-2,08
Protein	11,21-15,22
Yağ	48,08-63,46
Karbonhidrat	4,11-6,06

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100g)
Miristik Asit	0,02-0,03
Palmitik Asit	5,57-6,07
Palmitoleik Asit	0,18-0,23
Margarik Asit	0,05
Heptadesenoik Asit	0,07-0,08
Stearik Asit	2,31-2,46

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100g)
Oleik Asit	81,70-83,57
Linoleik Asit	7,32-9,57
Areşidik Asit	0,10-0,11
Gadeloik Asit	0,14-0,16
Beharik Asit	0,02
Lignoserik Asit	0,01

Aminoasitler	Miktarı (mg/100g)
Alanin	320-586
Aspartik Asit	2292-3106
Glutamik Asit	3195-4414
Trozin	210-223
Glisin	279-353
Serin	324-351
Prolin	266-436
Arjinin	218-800

Esansiyel Aminoasitler	Miktarı (mg/100g)
Metionin	44-130
Vailin	311-518
Lösin	504-536
İsölösin	217-379
Treonin	119-197
Lizin	459-472
Histidin	140-689
Fenialinin	308-512

4. Başlığın ikinci paragrafında yer alan “Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidi fındığın yağ oranı ortalama %48,08, yağ asitlerinden oleik asit miktarı %83,57 ve linoleik asit miktarı %7,32 olarak belirlenmiştir.” ifadesi, “Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidi fındığın yağ oranı aralığı 48,08-63,46 iken yağ asitlerinden oleik asit miktarı aralığı 81,70-83,57 ve linoleik asit miktarı aralığı 7,32-9,57 olarak belirlenmiştir.” şeklinde değiştirilmiştir.
5. Başlık altında yer alan “Aspartik asit vücuttan zararlı maddelerin atılmasına yardımcı bir aminoasit olup,

metabolizmayı kuvvetlendirmek, halsizlik ve depresyon tedavisinde Histidin ise çocuk gelişiminde önemlidir. Aminoasit ve faydalı yağlar açısından Akçakoca Sarı Fındığının önemli bir kaynak olduğu tespit edilmiştir.” cümleleri metinden çıkarılmıştır.

• **Denetleme:**

1. Başlık altında yer alan “Denetim komisyonu hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” cümlesi, “Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.” şeklinde değiştirilmiştir.
2. Başlık altında yer alan “Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Akçakoca İlçe Müdürlüğü” ifadesi, “Akçakoca Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü” şeklinde değiştirilmiştir.

**b) Başvurunun Son Hali:**

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



**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Doğuda Zonguldak ilinin Alaplı ilçesi, güneyde Düzce ili, batıda Sakarya ilinin Kocaali ilçesi ile sınırlanan 1050 km<sup>2</sup> alana sahip Akçakoca ilçesinin sınırları batıda Melen Irmağının denize döküldüğü yerden başlar, doğuya doğru uzayarak Karataş Deresinin denize vardığı yerde biter.

Akçakoca ilçesinde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidi fındığın yağ oranı aralığı 48,08-63,46 iken yağ asitlerinden oleik asit miktarı aralığı 81,70-83,57 ve linoleik asit miktarı aralığı 7,32-9,57 olarak belirlenmiştir. Linoleik asit miktarı açısından Akçakoca Sarı Fındığının Giresun’da yetiştirilen sarı fındık çeşidinden daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Akçakoca Sarı Fındığının ülkemizde diğer illerde yetişen sarı fındık (mincane) çeşidinin değerleriyle yapılan karşılaştırmasında yağ oranının düşük olmasına rağmen temel yağ asidi olan oleik asit ve özellikle linoleik asit miktarının; ayrıca aminoasitlerden aspartik asit ve histidin miktarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Amino asit miktarı bakımından yapılan incelemede Akçakoca Sarı Fındığının 100 gramında 2292 mg aspartik asit, 689 mg ise histidin bulunmuştur.

Akçakoca Sarı Fındığı bitki vejetatif aksamı olarak kuvvetli bir gelişme gösterir ve bu özelliği ile yöredeki diğer fındıklardan ayrılır. Akçakoca Sarı Fındığının bir yaşındaki sürgün uzunluk değerleri 3,6 cm ile 33,1 cm arasında değişir ve dip sürgünü oluşturmaya oldukça eğilimlidir. Tomurcuklar yumurta biçiminde ve yuvarlak olup, alması olarak dallar üzerinde sıralanırlar. Tomurcuk renkleri ise yeşil ya da yeşilimtrak kırmızı arasında değişir. Yapraklar, sonbaharda bitkinin dinlenmeye girmesi ile birlikte dökülür. Akçakoca Sarı Fındığının yaprakları iri, yuvarlak veya hafif uzunca, sap tarafı yürek biçiminde, kenarları testere dişli ve yer yer derin dişli, üst yüzü buruşuk, alt yüzü hafif seyrek tüylü ve kısa saplıdır, yaprak büyüklüğünün 0,97 cm ile 1,62 cm arasında değiştiği belirlenmiştir.



### Akçakoca Sarı Fındığının Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri:

Akçakoca Sarı Fındığında yenen iç kısım fındığın yaklaşık % 50 sini oluşturmaktadır. Yenilen iç kısım kuru maddesi yüksek bir gıdadır Akçakoca Sarı Fındığının temel bileşenleri:

Bazı Bileşenler	Oran (%)
Su	3,04-21,61
Kül	1,56-2,08
Protein	11,21-15,22
Yağ	48,08-63,46
Karbonhidrat	4,11-6,06

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

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100g)
Miristik Asit	0,02-0,03
Palmitik Asit	5,57-6,07
Palmitoleik Asit	0,18-0,23
Margarik Asit	0,05
Heptadesenoik Asit	0,07-0,08
Stearik Asit	2,31-2,46

Yağ asitleri	Miktarı (mg/100g)
Oleik Asit	81,70-83,57
Linoleik Asit	7,32-9,57
Areşidik Asit	0,10-0,11
Gadeloik Asit	0,14-0,16
Beharik Asit	0,02
Lignoserik Asit	0,01

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

Aminoasitler	Miktarı (mg/100g)
Alanin	320-586
Aspartik Asit	2292-3106
Glutamik Asit	3195-4414
Trozin	210-223
Glisin	279-353
Serin	324-351
Prolin	266-436
Arjinin	218-800

Esansiyel Aminoasitler	Miktarı (mg/100g)
Metionin	44-130
Vailin	311-518
Lösin	504-536
İsölösin	217-379
Treonin	119-197
Lizin	459-472
Histidin	140-689
Fenialinin	308-512

### **Üretim Metodu:**

Akçakoca Sarı Fındığında çiçeklenmeden önceki yaz döneminde, erkek çiçekler mayıs-haziran aylarında, dişi çiçekler ise temmuz-ağustos aylarında oluşmaya başlar; kasım-aralık aylarında başlayan tozlanma 4-5 ay gibi süre mayıs ayına kadar devam eder, mayıs ayında döllenme ve meyve tutumu gerçekleşir, haziran sonunda iç gelişiminin önemli bir kısmı tamamlanır ve ağustos ayında hasat olumuna gelir.

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

**İklim isteği:** Yöre ikliminin nemli olması ve yıllık ortalama sıcaklığın 13-16 °C olması sarı fındık için uygun yetiştirme şartlarını sağlar. Ayrıca yörede en düşük sıcaklığın -8, -10 °C'yi, en yüksek sıcaklığın 36-37 °C'yi geçmemesi, yıllık yağış toplamının 700 mm'nin üstünde olması ve yağışın aylara dağılımının dengeli olması da Akçakoca Sarı Fındığının kalitesini ve randımanını artırır. Haziran ve temmuz aylarındaki oransal nemin % 60'ın altına düşmesi ürünü olumsuz etkiler. Akçakoca Sarı Fındığının şiddetli kış soğukları ve ilkbahar donları olmayan,

yaz aylarında nispeten yüksek sıcaklık, düzenli yaz yağmuru ve vejetasyon periyodu boyunca yüksek nem bulunan yerlerde yetiştirilmesi gerekir. Akçakoca Sarı Fındığının odun dokusu, tam dinlenme durumunda -25 °C ile -30 °C'ye dayanabilir. Gelişmenin başlamasıyla bu dayanıklılık azalır. Çiçek tozları açıkta -4 °C, anter içerisinde -8°C'ye dayanabilir. Bu sınırı aşan düşük sıcaklık dereceleri döllenmeyi engelleyerek dökümlere sebep olur. Dişi çiçekler -8 °C'den itibaren zarar görmeye başlar, -14°C'de büyük oranda zarar görür, -16°C'de ise tamamen ölür. Ayrıca, ilkbahar geç donları açılmış sürgün gözlerine büyük oranda zarar verir ve vadi içlerindeki bahçelerde soğuk rüzgârlar da önemli zararlar meydana getirir. Rakıma bağlı olarak, don zararının başlayacağı sıcaklık değerleri şubat ayında -4°C mart ayında -3°C nisan ayında -2 °C'dir.

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

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

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

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

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

#### **Denetleme:**

Akçakoca Sarı Fındığının, yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Akçakoca İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü, Düzce Üniversitesi, Akçakoca Ziraat Odasından

birer kişi olmak üzere toplam 4 kişilik denetim mercii tarafından yapılacak olup denetimler; ağaç, meyve ve bakım metotları yönünden 3 aşamada gerçekleştirilecektir:

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

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

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

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

## 6. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı

Aşağıda yer alan değişiklikler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

#### 1. Adana Kebabı

65 tescil sayılı Adana Kebabı ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Ayırt Edici Özellikler:

“...kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş koyunlardan elde edilmiş olmasıdır...”

ifadesi,

“...kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş erkek koyunlardan elde edilmiş olmasıdır...”

şeklinde değiştirilmiştir.

##### • Üretim Şekli:

"Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki koyundan elde edilen et, yağ, sinir, damar ve zarlarından ayıklanır"

ifadesi,

"Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki erkek koyundan elde edilen et, iç yağ, sinir, damar ve zarlarından ayıklanır"

şeklinde değiştirilmiştir.

##### • Üretim Şekli:

"Koyundan elde edilen kuyruk da aynı şekilde ayıklanıp, dinlendirilir."

ifadesi,

“Etin yağ durumuna göre ihtiyaç halinde kullanılmak üzere, koyundan elde edilen kuyruk yağı da aynı şekilde ayıklanıp, dinlendirilir”

şeklinde değiştirilmiştir.

##### • Üretim Şekli:

“Kıyılmış et miktarının yüzde 15’i kadar dinlenmiş kuyruk, zırh ile ayrıca kıyılır”

ifadesi,

“Kıyılmış et miktarının yüzde 15’i kadar dinlenmiş kuyruk yağı, etin yağ durumuna göre ihtiyaç olması halinde, zırh ile ayrıca kıyılır”

şeklinde değiştirilmiştir.

##### • Üretim Şekli:

“Kıyılmış et ile kuyruk, binde üç ile binde sekiz arasında (ideali binde beş) acı kırmızı biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur”

ifadesi,

“Kıyılmış et ile kuyruk yağı, binde üç ile binde sekiz arasında (ideali binde beş) toz kırmızı biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Şekli:**

“Farklı olarak, yukarıdaki karışıma, kırmızı taze biber, soyulmuş kök sarımsak ve acı yeşil biber doğranarak katılır”

ifadesi,

“Farklı olarak, yukarıdaki karışıma kırmızı taze biber doğranarak katılır”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Şekli:**

Ancak elde kalacak su miktarı gayet az olmalıdır. Su çok olursa et haşlanır, kebabın tadı bozulur”

ifadesi çıkarılmıştır.

- **Üretim Şekli:**

“Şişe saplanan et miktarı 180 gramdır. Birbuçuk tabir edilen Adana Kebabının eti 270-280 gr.dan az olamaz.”

ifadesi,

“Şişe saplanan et miktarı 120 gramdır. Bir buçuk tabir edilen Adana Kebabının eti ise 180 gramdır”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Pişirme:**

"Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, meşe kömürü ateşinde, yeteri miktarda pişirilir."

ifadesi,

"Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, kimyasal katkı maddesi içermeyen odun kömürü ateşinde, yeteri miktarda pişirilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Pişirme:**

“Bu sırada etin üzerinde oluşan yağlar pide ekmeklerle sıkılarak alınır ve yağların ateşe damlaması önlenir. Yağlar ateşe akarsa ateş alevlenir ve et dağlanır.”

ifadesi,

“Bu sırada etin üzerinde oluşan yağlar pide ekmeklerle alınır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Sunum:**

“Kebabın üzeri yağlı sıcak ekmek parçaları ile örtülür”

ifadesi çıkarılmıştır.

- **Sunum:**

“En üste ısıtılmış, yağlanmış ekmek parçaları konur”

ifadesi çıkarılmıştır.

- **Sunum:**

"Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda; soğan salata (kuru soğan ve maydonoz kıyılarak sumak ve tuz ilave edilerek yanında turunç/limon parçaları ile sunulur); ezme domates salata (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verecek şekilde zırah ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); çoban salata (domates, salatalık, maydonoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); maydonoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunç/limon parçaları hazırlanarak kebabla birlikte sunulur."

ifadesi,

"Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda; soğan salata (kuru soğan ve maydonoz kıyılarak sumak ve tuz ilave edilerek yanında turunç/limon parçaları ile sunulur); ezme domates salata (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verecek şekilde zırah ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); çoban salata (domates, salatalık, maydonoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); arzu edilirse maydonoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunç/limon parçaları hazırlanarak kebabla birlikte sunulur."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetim:**

"Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir, Yüreğir İlçe ve Seyhan İlçe Belediyelerinden birer kişinin katılımı ile oluşturulacak toplam altı kişilik Komisyon tarafından yapılacaktır. Söz konusu Komisyona katılacak üç üye Adana Ticaret Odası tarafından belirlenir ve Komisyon Başkanı bu üyeler arasından seçilir. Adana Kebabı coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu Komisyonun kontrolü altında olup, coğrafi işaret haksız bir şekilde kullananlar hakkında ilgili Komisyonca gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Söz konusu Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Adana Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir."

ifadesi,

"Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir Belediyesi, Yüreğir İlçe Belediyesi, Seyhan İlçe Belediyesi ve Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak toplam yedi kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Söz konusu denetim mercii katılacak üç üye Adana Ticaret Odası tarafından belirlenir ve denetim mercii başkanı bu üyeler arasından seçilir. Coğrafi işaret haksız bir şekilde kullananlar hakkında tescil ettiren tarafından gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Denetim mercii, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Adana Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir"

şeklinde değiştirilmiştir.

## 7. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesinin ikinci fıkrası kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır. Değişiklikler, ilgililer tarafından yayım tarihinden itibaren en geç bir yıl içinde uygulanır.

#### 1. Terme Pidesi

41 sayılı ve 15.11.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 129 tescil numaralı Terme Pidesi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Denetleme:

“Terme Pidesi'nin üretiminin ve yukarıda belirtilen özellikteki pidenin üretiminin uygun olarak yapıp yapılmadığının denetimi, ilgili kanun ve yönetmeliklere göre Terme Ticaret Odası tarafından oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Ayrıca pidemiz piştiği anda tüketilmeyecek ise ambalajlaması esnasında pidenin hava alacak şekilde hijyenik kutular ile ambalajlanması gereklidir. Yoksa pide ambalajında hava almazsa hamur haline gelebilir.”

ifadesi,

“Terme Pidesi coğrafi işaretinin usulüne uygun üretilmesi ve sunuma yönelik tüm işletmelerin denetimi; Terme Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Samsun İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Terme İlçe Tarım ve Orman 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 şikâyet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Özler Pide ve Çorba Salonu Otomotiv İnşaat Arı. San. Tic. Ltd. Şti. tarafından TÜRKPATENT'e her yıl gönderilir. Denetim mercisinin 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, kuşbaşılı pide, pastırmalı pide, karışık pide ve özel kuşbaşılı etli pidenin 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. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.”

şeklinde değiştirilmiştir.

---

## 8. Bölüm Düzeltilmeler

---

### 1. Osmaniye Yer Fıstığı

47 Sayılı ve 15.02.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2002/001 numaralı ve "Osmaniye Yer Fıstığı" ibareli coğrafi işaret başvurusunun tescil numarası sehven hatalı yayımlanmıştır. Tescil numarası 54 olacaktır. Şerh ve ilan olunur.