

T.C.
TÜRK PATENT VE MARKA KURUMU

TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE

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

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

2019

**Sayı: 49
Yayın Tarihi: 15.03.2019**

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

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 49. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	22
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	51
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	58

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 49. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/179	Kelkit Zilli Kilimi	8
2.	C2017/247	Kastamonu Simidi	13
3.	C2018/015	Çaycuma Manda Yoğurdu	15
4.	C2018/049	Antep Kurabiyesi	17
5.	C2018/103	Görece Dondurması	20

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.	419	Akçakoca Sarı Fındığı	22
2.	420	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	26
3.	421	Isparta Gülyağı	32
4.	422	Akçadağ Halısı	36
5.	423	Çemişgezek Ulukale Dutu	43
6.	424	Amasya Misket Elması	47

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 Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	29	Bayat Türkmen Kilimi	51
2.	189	Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini	54

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.	224	Zile Kömesi	58

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu 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. Kelkit Zilli Kilimi

Başvuru No	: C2017/179
Başvuru Tarihi	: 06.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Kelkit Zilli Kilimi
Ürün / Ürün Grubu	: Kilim / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kelkit Kaymakamlığı
Başvuru Yapanın Adresi	: Yeni Hükümet Konağı Kat: 2 No:19 Kelkit GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	: Kelkit ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, ürünün satışa sunulduğu yerde görülebilir şekilde veya üründeki etiket üzerinde kullanılabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kelkit Zilli Kilimi yün, kök boya ve kirman ipi ile üretilen el dokuması üründür. Kelkit Zilli Kilimleri kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi ile günümüze ulaşmış el sanatıdır.

Kilimin uzun ve tüylüsü “zilu” ismi ile bilinmektedir. Ancak zamanla adı değişerek “zili veya zilli kilim” olarak günümüze ulaşmıştır. Bu kilimin küçüğü “ziliçe” olarak adlandırılır.

Kelkit Zilli Kilimi, özel eğitimden geçmiş ustalar tarafından kirmanla (iğ) eğilerek kökboyası ile boyanmış yün iplerle el tezgâhlarında dokunur.

Zilli dokuma, çözü çiftlerine uyulmayarak üç üstten bir alttan, motiflerin içini ve dışını değişik renklerle tamamen doldurarak yapılan düz dokuma tekniğine sahiptir.

Zilli dokumada motif özelliğine göre atkı (yüz ipi) 2 veya 4 argıç (çözgü) atlanıp, sıra takip edilerek sarma suretiyle dokunur.

Kullanılan bezemeler çoğunlukla geometrik formdadır. Renklendirme genellikle reviv bir düzende kullanılır.

Kullanılan motiflerden bazıları ise kara nakış, ger, kurbağacık, eğri zincir, beş fırlam ve çerçeveldir.

Kelkit Zilli Kiliminin Teknik Özellikleri:

Kalite: %100 yün, %100 kök boya, % 100 kirman ipi, %100 el dokuması

Çözgü ipi: %100 yün ip

Atkı ipi: Kirman ipi

Malzeme Sarfiyatı:

Çözü: 450 g/m²

Atkı ipi: 1300 g/m²

Üretim Metodu:

Kelkit Zilli Kilimi günümüzde germe tezgâhlarda dokunur.

Germe tezgâhı: Germe tezgâhlarında alt ve üst merdaneler dönmez. Yan destekli yuvalar yukarı aşağı hareket ettirilerek çözüler gerdirilir. Çözüler tezgâh üzerinde hazırlanır. Dokuma yükseldikçe kilim döndürülerek aşağı alınır. Alt ve üst merdane, varangelen, gücü demiri, yan destekler, gerginlik ayar mekanizması gibi parçalardan oluşur.

Kirkit: Şekil olarak kabaca tarağa benzeyen kirkit, dokuma sırasında atkı ipliklerini düzeltip sıkıştırarak kilimin daha muntazam dokunmasını sağlamak maksadı ile kullanılır.

Yün: Kilimin ana malzemesi yündür. İplik haline getirilen yün ve kök boyalarla çeşitli renklerde boyanarak dokumada kullanılmaya hazır olur. Genellikle atkı ipi olarak kullanılan yün iplikler, çözü olarak da kullanılabilir. Kelkit kiliminde çözü ve atkıda saf yünden oluşan iplikler kullanılır. Çözüler genellikle doğal renginde kullanılır. Atkı iplikleri ise kökboyası ile boyanarak kullanılır. En sık kullanılan renk kırmızıdır. Diğer renkler, kilim üzerine çeşitli motifler uygulanırken kullanılır.

Makas: Çözü ve atkı ipliklerini kesmek için kullanılır.

Çubuk (Ahşap Çivi): Dokuma sırasında çözü ipliklerinin üzerinden hızlıca değiştirilip geçirilerek, hem atkı ipliklerinin takılmadan geçişini sağlar hem de çözü ipliklerini düzeltir.

Boyarlar ve Boya Ham Maddeleri: Sarı rengi veren cehri ve safran, siyahı veren mazı ve kırmızı rengi veren kök boyadır. Kökboya elde edilen ağaç ve bitkilerin bir kısmı şunlardır: Labada (evelik), nane, karamuk, sığır kuyruğu, kuşburnu, sumak, soğan, fındık kabuğu, ceviz, eğrelti otu, sütleğen, meşe, civit otu, kara lahana, kızamikkökü, papatya, mazı, ezentere, palamut, ada çayı, böğürtlen, karayemiş, ekşielma, sumak üzümü, şeyh otu, indigo, çitlenbik, safran, asma, nar, kekik, papatya, cehri, cehri kökü, idris meyvesi, celari, ceviz kökü, ceviz mantarı, çınarkabuğu, fasulye yaprağı, gence, karaağaç kabuğu, karamuk (kadın tuzluğu), katır tırnağı, kızıl çam, kibritiye, saçkıran, yosun, ocak kurumu, meşe palamutu, sergi otu, kurutulmuş kayısı yaprağı, serkele, kök boya, kök yavşan, eynik, gelincik çiçeği.

Boyarların parlak ve sabit kalabilmeleri için kullanılan yardımcı katkı maddeleri şunlardır: Göz taşı, , koruk, limon tuzu, marin, meşe kökü, meşe palamudu, sak, sak sütü, sirke, su, sütleğen, şap, taş yosunu, turunc suyu.

Çözü Hazırlama:

Kullanılan Araç Gereçler:

Kelkit Zilli Kilimi günümüzde germe tezgâhlarda dokunur. Bu tip tezgâhlar da çözü tezgâh üzerinde hazırlanır. Tezgâh üzerinde çözü hazırlanırken kullanılan en önemli iki makine elemanı çözü demiri ve gücü demiridir.

Çözü Demiri: Çözü hazırlamanın başlangıcında ipliğin ilk bağlandığı demirdir. Tezgâhın alt kısmında bulunur. İpin ucu çözü demirine bağlandıktan sonra her bir çözü ipliği, çözü demiri etrafına sarılır.

Gücü Demiri: İpliklerinin üzerine sarıldığı demirdir. Tezgâhın orta kısmında gücü ipliklerinin üzerinde duracağı metal bir kısım tezgâhın eni kadardır. Ancak ağızlığın oluşabilmesi için gücü iplikleri ile bu metal kısım arasında bir miktar boşluk olması gerekir. Bu boşluk da gücü ipliklerinin sarılmasında araya gücü demirinin de konulması ile elde edilir.

Germe tezgâhlarda çözü ipliği olarak tek bir bobinden alınan iplik kullanılır. Yani tezgâh üzerindeki tüm çözü aslında sadece bir ipliktir. Bu iplik tezgâh etrafına belirli bir düzende sarılarak istenilen sayıda çözü elde edilir.

- İlk olarak iplik ucu tezgâhın en altında bulunan çözü demirine bağlanır.
- Bobinden gelen iplik, tezgâhın üzerinden arkaya doğru bir tur sarılarak alttan öne doğru alınır.
- Alttan alınan iplik, çözü demiri etrafına bir tur sarılır.

- Boşta olan bobinden gelen iplik ise çözgü demirinin altından geçirilerek sıradaki çözgüyü oluşturur.
- İki çözgü arasındaki mesafe eşit olacak şekilde ayarlanır.
- Çözgüler sırayla ve gergin şekilde istenilen sayıya ulaşıncaya kadar sarılmaya devam edilir. İstenilen sayıya ulaşıldığında sökülmeyecek şekilde düğüm atılarak çözgülerin tezgâh üzerine sarılması tamamlanmış olur.

Varangelen Tahtasının Takılması:

Dokuma sırasında yukarı aşağı hareket ettirilerek çözgülerin birbirinden ayrılmasıyla ağızlık oluşumunu sağlayan tahtaya varangelen adı verilir. Çözgülerin sarılması işleminden sonra yapılacak ilk işlem, varangelen tahtasının çözgülerin arasına takılmasıdır.

Çözgüler el ile iki gruba ayrılır. 1, 3, 5 ve devam eden tek sayılı çözgüler el ile öne doğru çekilir. Bu çözgülerin aralarında kalan çift sayılı çözgüler arkada bırakılır. Bu şekilde çözgüler iki gruba ayrılmış olur. Ayrılan kısımdan varangelen tahtası geçirilmeye başlanır.

Çözgüler el ile ayrıldıkça varan gelen bu aralıktan ilerletilir. Bu şekilde varangelen tüm çözgülerin arasından geçirilinceye kadar işleme devam edilir.

Tüm çözgülerin arasından geçirilen varangelen, gücü demirinin geleceği kısmı geçecek şekilde yukarı doğru çıkarılır.

Gücü İpliklerinin Sarılması:

Tezgâhın orta kısmında gücü ipliklerinin üzerine sarılacağı metal bir kısım bulunur. Gücü iplikleri doğrudan bu metal kısma sarılmaz. Bu kısmın üzerine gücü demiri denilen ince metal bir silindir de konularak sarım işlemi gerçekleştirilir. Gücü demiri, gücü ipliklerinin sarılmasından sonra çıkarılarak ağızlığın oluşabilmesi için gerekli boşluk oluşturulur.

Gücü ipliklerinin sarılmasına ilk olarak gücü demirinin sol ucundan tezgâha bağlanarak sabitlenmesiyle başlanır.

Daha sonra gücüleri oluşturacak ipliğin ucu tezgâhın sağ tarafına bağlanır ve sarılarak gücü demirine doğru gelinir.

Gücü ipliği gücü demiri üzerine bir tur sarılır. Daha sonra öndeki 1. ve 2. çözgü ipliğinin arasından arkadaki çözgü ipliği öne doğru çekilir. Gücü ipliği öne çekilen bu çözgünün arkasından dolaştırılarak gücü demirine bir tur sarılır.

Gücü ipliği arkadaki her bir çözgünün öne çekilmesiyle sarılarak tezgâhın sonuna kadar devam edilir. Gücü sarılması tamamlandığında gücü ipliği en sona sıkı bir şekilde düğümlenir. Gücü demiri çekilerek gücü ipliklerinin altından çıkarılır.

Tüm bu işlemler sonunda çözgüler dokumaya başlanacak şekilde hazır hâle getirilmiş olur.

İplikleri Boyama:

Kelkit Zilli Kiliminin atkı iplikleri, kökboyasıyla boyanır. . Burada kullanılan boyalar çeşitli bitkilerden elde edilir. Boya elde edilen bitkilerden bazıları; kırmızı kök, palamut, meşe kozası, ceviz kabuğudur. İplik boyama işlemleri iki teknikte yapılır.

Mordanlama:

Bitki kökenli boyamalarda renkleri sabitlemek için kullanılan ve genellikle değişik renkler elde etmeye yarayan yardımcı maddelere mordan denir. Mordanlama, belli miktarda mordan maddesinin boyanacak olan mamule boyamadan önce, boyamadan sonra veya boyama sırasında dâhil edilmesi ile yapılır. Bazen bu işlemde birden fazla mordan kullanılabilir.

Liflerin emme kabiliyetini arttıran mordanlar, boyanın lifler üzerinde tutunmasını sağlayan şap, soda, sodyum sülfat, sodyum karbonat, bakır sülfat, alüminyum sülfat, çeşitli metal oksitleri gibi maddelerdir. Bu maddeler aynı zamanda boyanın renk tonlarına da etki eder. Her boya bitkisi mordanlama gerektirmez. Mordan gerektiren boyalara

mordanlı boyalar denir. Mordanlar, boyanacak malzemeyi boya alacak duruma getirerek önemli rol oynar. Bitkisel boyacılıkta özellikle köylerde mordan olarak en çok şap kullanılır. Anadolu'da köylüler sirke, ekşi erik suyu, kül suyu, kireç suyu, mayalı hamur suyu ve mantar suyunu boyamada kullanmışlardır.

Şapla Mordanlama:

Gerekli malzemeler:

- 1 kg yün
- 150–250 g şap
- 40 litre su

Şap, bir kapta ılık su içinde eritilerek mordanlama yapılacak kaba ilave edilir. 3–4 saat önceden yumuşak suyla ıslatılan yün de mordanlama yapılacak kaba konur. Ateş, suyu 1 saat sonra kaynatacak şekilde ayarlanır. İpleri sürekli alt üst etmek ve her yerini eşit şekilde mordan maddesi ile ıslatmak gerekir. Sonra ateş söndürülüp kendi hâlinde soğuması sağlanır. Mordanlanmış ipler hemen kullanılmıyacaksa ertesi gün su ile durulanıp kurutulup kaldırılır.

Boyama:

Bir defada birkaç kilogram ip boyanması gerektiği için genişliği 40 – 50 litre su alabilecek kadar büyük kazanlarda yapılır.

Boyamanın Yapılması:

Malzemeler:

- 1 kg yün ipi
- 1 kg kökboyası
- 1 kg yün için 200 g şap
- 40 litre su mordanlama için + 40 litre su boyama için

Mordanlamanın Yapılışı:

Kazana 35–40 litre su konur. 200 g şap sıcak suda eritilir ve ilave edilir. Mordanlanacak yün de kazana atılarak 1 saat süreyle 100°C kaynama noktasına erişecek şekilde kazanda kaynatılır. Kazanda iplerin kendi hâlinde soğuması beklenir. Soğuduktan sonra yıkanır ve boyama kazanına alınır. Hemen kullanılmıyacaksa kurutulup kaldırılır.

Boyama işlem basamakları:

- Kökboyası öğütülerek toz hâline getirilir.
- Toz boya bez torba içine koyularak ağzı iyice kapatılır.
- Kazana 40 litre su koyulur.
- Şap ile mordanlanmış ip kazana atılır.
- Isı arttıkça boyar madde önce suya geçer, sonra da ipliği boyamaya başlar.
- Su sıcaklığı en fazla 70 °C sıcaklığa yükseltilmelidir.
- İpler, sık sık alt üst edilerek rengin her tarafa eşit dağılması sağlanır.
- 24 saat süreyle ipler boya kazanında bekletilir.
- İpler kazandan çıkartılıp sabunlu su ile yıkanır.
- Bu yöntemle renk kiremit kırmızısı olur.
- Rengin parlak olması istenirse amonyak (NH₃)100 ml ilave edilerek 20 dakika kaynatılır. Elde edilen renk doymuş ve parlak kırmızı olur.
- Turuncu renk elde edilmek istenirse 1 kg yün ip için 500 g kökboyası ve 500 g papatya kullanılır.

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

Kelkit Zilli Kilimleri kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi ile günümüze ulaşmış el sanatı ürünüdür. Üretimi ustalık gerektiren Kelkit Zilli Kilimleri, yöre ile ünlenmiştir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları yörede gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Kelkit Kaymakamlığının koordinatörlüğünde ve Kelkit Kaymakamlığından, Kelkit İlçe Halk Eğitim Merkezinden ve Kelkit Kilimini Yaşatma Eğitim Kültür Sosyal ve Yardımlaşma Derneğinden ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımı ile oluşan denetim mercii tarafından denetimler yapılacaktır. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak ve şikâyet üzerine veya gerekli görüldüğü hallerde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde; Kelkit Zilli Kiliminin %100 koyun yününden eğrilmiş kirman ipi olması, ipin kök boya ile boyanmış olması ve kilim desenleri 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.

2. Kastamonu Simidi

Başvuru No	: 22.12.2017
Başvuru Tarihi	: C2017/247
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kastamonu Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Aktekke Mah. Barbaros Cad. No:5 Merkez KASTAMONU
Vekil	: Belgin Sağdıç (Yetkin Patent ve Danışmanlık Ltd. Şti.)
Coğrafi Sınır	: Kastamonu
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanıldığı durumlarda, markadan küçük olmamak üzere kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu Simidi; buğday unu, su, tuz ve yaş ekmek mayasının karışımından yapılan hamurun, 20-25 dakika dinlendirilmesi, fitil haline getirilmesi, bağlama yapılması, içerisinde kaynar durumda elma pekmezli veya üzüm pekmezli su bulunan kazanda muamele edilmesi ve fırında pişirilmesi ile elde edilen yöresel bir üründür.

Kastamonu Simidi, susam içermemesi nedeniyle “kazan simidi”, “sade simit”, “susamsız simit” ve “kel simit” olarak da bilinmektedir.

Ürünün ayırt edici özellikleri simit hamurunun dayanma gücü yani sertliği, fitil halindeki hamurun bağlanma yöntemi, ürünün susamsız olması, yüzeyinin parlak, kalın ve gevrek bir kabuğa sahip olmasıdır.

Üretim Metodu:

Kastamonu Simidi hamuru için; 100 kg Tip 2 buğday unu, 55-60 kg su ve 1000 g yaş ekmek mayası, % 1-1,5 tuz ile karıştırılarak ekmek hamurundan daha sert bir hamur elde edilir.

Simit hamuru, kazanda sıcak elma pekmezli veya üzüm pekmezli su ile muamele aşamasında yeterli dayanımı gösterecek sertlikte olmalıdır. Bu durum, simit hamuru hazırlanırken su ve un dengesinin ayarlanması ile sağlanır.

Ekmek hamurundan daha sert kıvamda yoğurulan hamur 20-25 dakika dinlendirilir. Sonrasında hamur fitil yapımı için yaklaşık olarak 110 g ağırlığında bölünerek işaret parmağı kalınlığında fitil haline getirilir ve ardından 15-20 dakika dinlendirilir. Ürünün önemli ayırt edici özelliklerinden biri olan fitili bağlama yöntemi ile ürüne yuvarlak şekli verilir.

Fitil halindeki hamurun iki ucunun birbiri üzerinde bastırılıp birleştirildikten sonra, bir kanadın diğer kanat üzerine kaplanması ve bağ noktasının avuç ayası ile yuvarlanarak bağ noktasının kaybedilmesi gereklidir (Şekil 1).



Şekil 1. Fitol halindeki hamurun bağlanma yöntemi

Simitlerin homojen şekil ve büyüklükte olabilmeleri için sıcak elma pekmezli veya üzüm pekmezli su kazanına atılmadan önce 5-6 adet simit halkası iki el arasında bilezik gibi 3-4 defa çevrilir. Ayrıca yapışma ihtimalinin en aza indirecek şekilde yatay olarak hızlıca sıcak elma pekmezli veya üzüm pekmezli su içerisine bırakılır.

Yaklaşık olarak 100 litre su kaynatılıp içerisine yaklaşık olarak 6 kg elma pekmezi veya üzüm pekmezi eklenerek 10-15 dakika karıştırılır. Bu karışımın içine simit hamurları atılır.

Simit hamurları kendiliklerinden su yüzüne çıktığında ön pişirme işlemi tamamlanır. Suyun üstüne çıkan simitler, fındık ya da kiren ağacından elde edilen delikli kepçe yardımı ile son olarak birkaç kez suya batırılıp uzun bir sopa ve aynı kepçe yardımı ile kazan dışına süzgeç destekli bir bölüme alınır. Ön pişirme işlemi sonrası suyu süzülen simit, önceden temizlenen odun fırınının içinde eşit miktarda pişene ve altın sarısı rengini alana kadar bırakılır. Bu pişirme metodu ile Kastamonu Simidi kalın kabuk tabakası ve gevrekliğini elde etmiş olur.

Fital halindeki hamurun bağlanma yöntemi, bağın daha kuvvetli olmasını ve elma pekmezli veya üzüm pekmezli su ile muamele sırasında düğümün açılmaması sağlanırken aynı zamanda ürün piştikten sonra görsel olarak bağın fark edilmemesini ve halkanın bütün görünmesi gerçekleşir (Şekil 2).



Şekil 2. Fital bağ noktaları görünmez ve halkalar bütün görünümündedir.

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

Kastamonu Simidi, Kastamonu'nun folklor ürünleri arasındadır. Yöre insanının nesiller boyu kültür aktarımı ile günümüze taşıdığı ve yaşattığı önemli bir üründür. Ürüne esas özelliğini veren fitil bağlama yöntemi, susamsız oluşu ve gevrekliği ustalık ile sağlanır. Bu nedenle üretimin tüm aşamaları, Kastamonu'da gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Kastamonu Belediyesi koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii; Kastamonu İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kastamonu Sanayi ve Ticaret Odasından ve Kastamonu Üniversitesinden konusunda uzman birer personelin katılımıyla denetim yapar.

Denetimler yılda bir defadan az olmamak üzere yapılır. Ayrıca şikâyet üzerine veya gerekli görüldüğü hallerde denetimler her zaman yapılır.

Denetimlerde ürünün fitil bağ noktaları, simidin sertliği, gevrekliği, kullanılan elma pekmezi veya üzüm pekmezinin karışım oranları 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.

3. Çaycuma Manda Yoğurdu

Başvuru No	: C2018/015
Başvuru Tarihi	: 15.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Çaycuma Manda Yoğurdu
Ürün / Ürün Grubu	: Yoğurt / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Mahalle Atatürk Bulvarı No:38 Çaycuma ZONGULDAK
Coğrafi Sınır	: Çaycuma ilçesi
Kullanım Biçimi	: Aşağıda görseli bulunan logo, ürün ambalajı üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmak üzere kullanılır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Çaycuma Manda Yoğurdu, yörenin doğal ve beşeri faktörlerinin etkisi ile farklılığı bulunan ayrıca uzun yılların kültürel bilgi birikimi ile üretim yöntemi ustalık gerektiren bir üründür.

Çaycuma Manda Yoğurdu, Çaycuma ilçesinde yetiştirilen Anadolu mandalarından elde edilen süttten, Çaycuma'da üretilir.

Yörenin iklimi nedeniyle bitki florası zengindir. Anadolu mandası ırk özellikleri ile yetiştiriciliğinde meraya yayılım şeklinde serbest beslemenin yapılması manda sütünün niteliğinde ve verimde farklılık sebebi olup dönüştürüldüğü ürünlerde temel özellik olarak varlığını gösterir.

Diğer yandan doğal faktörlerin yanı sıra süttün işlenerek yoğurda dönüştürülmesi yöre insanının nesiller boyunca aktarılan geleneksel bilgi ile günümüze taşınmıştır.

Çaycuma'da yetişen Anadolu mandalarından elde edilen süttün bazı fiziko-kimyasal özellikleri Çizelge 1'de verilmiştir.

Çizelge 1. Anadolu Manda Süttünün Bazı Fiziko-Kimyasal Özellikleri (%)

<u>Su %</u>	<u>Kuru mad.%</u>	<u>Yağ %</u>	<u>Protein %</u>	<u>Laktoz %</u>	<u>Mineral mad.%</u>	<u>Kül %</u>	<u>Yoğunluk (g/cm³)</u>	<u>pH Değeri</u>	<u>Asitlik (°SH)</u>
82-84	16-18	6,0-8,0	4,2-4,6	4,2-5	0,7-0,9	0,74-0,83	1,027-1,040	6,1-6,56	6,7-9,9

Üretim Metodu

Çaycuma Manda Yoğurdunun üretiminde, Çaycuma meralarında yıl boyunca yayılan Anadolu manda ırkının sütleri kullanılır. Üretim metodundaki ilk aşama süttün kaynatılması olup süt kaynamaya başladıktan sonra yaklaşık olarak süt miktarının ¼'ü azalınca kadar 15-20 dk kaynatılmasına devam edilir. Ardından soğumaya bırakılır ve yaklaşık 4 saat içerisinde mayalama sıcaklığı 39-40°C'ye erişir. Bu şekilde mayalama sıcaklığına gelen süttün mayalama işlemine geçilir. Mayalama işleminde, yoğurt kültürü olan spesifik *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'un simbiyotik kültürlerinin yer aldığı ve doğal flora içeren daha önce üretilmiş yoğurtlar veya hazır kültür karışımları yoğurt mayası olarak kullanılır. Bu amaçla kullanılacak yoğurt kültürü veya mayanın ml'sinde, en az 10⁶ kob/g düzeyinde mikroorganizma içermesi gerekir. Bu işlem adımı için daha önceden hazır olan ve miktar olarak yaklaşık 1 litre sütt için bir tatlı kaşığı manda yoğurdu başka bir kapt ılık

süt ile iyice karıştırıldıktan sonra sütün kaymağı bozulmadan kabın kenarından ilave edilir. Ardından ısı kaybını önlemesi ve sabit sıcaklığı sağlaması amacıyla battaniye veya diğer materyaller ile mayalanmış süt kabının etrafı iyice sarılır ve yaklaşık 4 saat mayanın tutması beklenir. Diğer yandan mayalanmış süt kabının sabit sıcaklıkta kalması için iklim odasında bekletilmesi de mümkündür. Süre sonunda hazır hale gelen yoğurt, bir gün buzdolabında dinlendirildikten sonra tüketime sunulur.

Denetleme:

Denetimler; Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Çaycuma Ticaret ve Sanayi Odasından, Çaycuma İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Ankara Üniversitesinin Gıda Güvenliği Enstitüsü, Veterinerlik Fakültesi ile Ziraat Fakültesinden konusunun uzmanı birer kişinin katılımı ile en az üç kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Yılda bir kez düzenli olarak yapılacak denetimler, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılacaktır.

Denetimlerde, Çaycuma Manda Yoğurdunun üretiminde kullanılan sütün Çaycuma ilçesinde yetişen Anadolu mandalarından elde edilip edilmediği, tesellüm belgelerinden kontrol edilecektir. Ayrıca yoğurdun, üretim metodu bölümünde açıklanan özelliklere uygun olarak üretilmesi denetlenecektir. Gerekli görüldüğünde ek bilgiler ve analizler istenebilir.

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. Antep Kurabiyesi

Başvuru No	: C2018/049
Başvuru Tarihi	: 12.02.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Kurabiyesi
Ürün / Ürün Grubu	: Kurabiye / Fırıncılık ve pastacılık mamülleri, hamurışleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mah. 60092 Sok. Bina No: 15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Kurabiyesi; irmik, coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı), coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığının erken hasat edilmesiyle elde edilen boziç fıstığı, beyaz şeker ve un kullanılarak yapılan ve geleneksel üretimde taş fırınlarda pişirilen kurabiyedir. Sade olanları hilal şeklinde, Antep Fıstıklı olanları ise düz kısa şekildedir. Serin ve kuru yerde 1 ay bozulmadan tazeliği ve tadını koruyan Antep Kurabiyesi, Gaziantep'te bayramlarda mutlaka yapılır. Bu sebeple sade Antep Kurabiyesi Gaziantep'te "bayram kurabiyesi" olarak da anılır.

Antep Kurabiyesinin ayırt edici özelliği içeriğinde Urfa Sadeyağı ile yörede "boziç" olarak tabir edilen erken hasat edilmiş açık renkli, meyve içi az gelişmiş ve parlak yeşil renkli Antep Fıstığı'nın kullanılmasıdır. Boziç; Antep'te temmuz ayı sonları ve ağustos ayının 15 ine kadar hasat edilen coğrafi işaret tescilli Antep Fıstıklarının kabuğundan ayrıştırılıp, seçilmesiyle elde edilen üründür. Bu ürün, kendine has aroması ve koyu yeşil rengiyle baklava ve kurabiye yapımında öncelikli olarak tercih edilir.

Antep Kurabiyesinde kullanılan malzemeler ve özellikleri:

1. **Urfa Sadeyağı**: 363 sayı ile tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) coğrafi işaretli yağ kullanılır. Antep Kurabiyesinde yağ olarak Urfa Sadeyağı kullanılması; kurabiyenin yumuşak olmasını ve kurabiyenin iç renginin parlak olmasını sağlar ve ağızda algılanan hoş tat ve aroma bırakır.
2. **Antep Fıstığı**: 27 sayı ile tescilli Antep Fıstığından elde edilen boziç diye tabir edilen ürün kullanılır. Bu ürün, aroması ve koyu yeşil rengiyle kurabiye yapımında tercih edilir. Sade kurabiyede kurabiyenin üzerine bütün olarak konulurken, fıstıklı çeşitte 0,7-1,4 mm aralığında rendelenerek kurabiye hamurunun içerisine eklenir.
3. **İrmik**: Antep Kurabiyesinde geleneksel olarak, Gaziantep'te yetiştirilen sert buğdaylardan elde edilmiş, rutubet miktarı en çok %14,5, protein miktarı kuru maddede en az %10,5, kül miktarı kuru maddede en çok %1, asitlik en çok %0,05 olan irmik kullanılır. Antep Kurabiyesinin üretiminde, ürün özelliği ve şekline göre iki çeşit buğday irmiği kullanılır. İri irmik fıstıklı Antep Kurabiyesinde kullanılırken, ince/orta boy irmik ise sade Antep Kurabiyesinde kullanılır.
4. **Un**: Gaziantep'te yetiştirilen sert buğdaydan yapılmış un kullanılır.
5. **Şeker**: Polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristallendirilmiş sakkarozu ifade eden beyaz şeker kullanılır.

Üretim Metodu:

Fıstıklı ve sade Antep Kurabiyesinde irmik, Şanlıurfa Sadeyağı, şeker ve un, Tablo-1'de verilen aynı oranlarda kullanılır. Ancak sade kurabiyede, şekillendirilmiş kurabiye hamurunun üzerine 1 veya 2 adet bütün halde boziç konurken fıstıklı kurabiyede hamura % 20-40 kadar rendelenmiş boziç ilave edilir.

Tablo-1: Antep Kurabiyesinde malzeme miktarları

	Miktar
İrmik	Kütlece toplam hamur miktarının %30'u
Şanlıurfa Sadeyağı	Kütlece toplam hamur miktarının %30' u
Şeker	Kütlece toplam hamur miktarının %25' i

Un	Kütlece toplam hamur miktarının %15' i
----	--

Antep Kurabiyesi fıstıklı veya sade olmasına göre aşağıdaki yöntemlerle üretilir.

1. **Sade Antep Kurabiyesinin yapılışı:** Karıştırıcı kullanılacaksa, yapılacak Antep Kurabiyesi miktarına uygun boyutta bir karıştırıcı seçilir. Çukur bir kap içerisinde ya da karıştırıcıda Şanlıurfa Sadeyağı ve şeker beyazlaşınca kadar çırpılır. Ardından irmik ve un ayrı bir kaptaki karıştırılır ve ilk karışıma azar azar ilave edilerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Karıştırma işlemi yaklaşık olarak 10-15 dakikada tamamlanır. Küçük miktarda yapılacak ise 15 dakika elle karıştırma işlemi yapılabilir. Homojen bir karışım elde edildikten sonra, hamur büyük parçalar halinde mermer tezgâhların üzerine konur ve ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalar elle hafif yuvarlak şekilde şekillendirilir, inceltir. 2,5-3 cm genişliğinde yuvarlatılarak ay şekli verilir, uçları birleştirilir. Ay şekli verilmiş kurabiye hamurunun uçlarının birleştiği yere, 1 ya da 2 adet bütün halde bozıç konur. Son şeklini almış Antep Kurabiyeleri, birbirine temas etmeyecek şekilde tepsilere dizilir. Tepsie yapışmayı önlemek amacıyla tepsi ile kurabiye arasına yağlı kâğıt konulabilir. Antep Kurabiyesi, 220° C sıcaklıktaki fırında 15-20 dakika pişirilir. Geleneksel yöntemlerin kullanıldığı işletmelerde Antep Kurabiyesi taş fırınlarda pişirilir. Fırından çıkarılan Antep Kurabiyesi, soğuması için yarım saat kadar bekletilir. Soğuduktan sonra tepsilerden alınır. Kırılgan olduğu için yan yana dizilerek ambalajlanması tavsiye edilir.



Şekil-1: Sade Antep Kurabiyesi

2. **Fıstıklı Antep Kurabiyesinin yapılışı:** Karıştırıcı kullanılacaksa, yapılacak Antep Kurabiyesi miktarına uygun boyutta bir karıştırıcı seçilir. Çukur bir kap içerisinde ya da karıştırıcıda Şanlıurfa Sadeyağı ve şeker beyazlaşınca kadar çırpılır. Ardından irmik ve un ayrı bir kaptaki karıştırılır, ilk karışıma azar azar ilave edilerek homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırma işlemine devam edilir. Son olarak ince çekilmiş Antep Fıstığı Tablo-1'deki oranlara uygun olarak ilave edilir. Karıştırma işlemi yaklaşık olarak 15 dakikada tamamlanır. Küçük miktarda yapılacak ise elle karıştırma işlemi yapılabilir. Elle karıştırma işlemi en az 15 dakika sürer. Homojen bir karışım elde edildikten sonra, elde edilen hamur büyük parçalar halinde mermer tezgâhların üzerine konur ve rulo haline getirilir. Büyük rulo halindeki hamur, bıçakla 18-20 cm genişliğinde parçalara ayrılır. Her bir parça tek tek mermer tezgâh üzerinde inceltilerek uzatılır. İnceltilen hamurun çapı yaklaşık olarak 2,5 cm'dir. Hamur bıçaklarla enlemesine kesilerek 4,5-5 cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Her bir parça hamur tepsiye konmadan önce enlemesine yuvarlatılarak, şekli düzgün hale getirilir. Şekli son halini almış olan fıstıklı Antep Kurabiyesi, birbirine temas etmeyecek şekilde tepsilere dizilir. Tepsie yapışmayı önlemek amacıyla tepsi ile kurabiye arasına yağlı kâğıt konulabilir. Antep Kurabiyesi 220°C sıcaklıktaki fırında 15 dakika pişirilir. Fıstıklı Antep Kurabiyesinin, sade Antep Kurabiyesine göre 5 dakika daha az pişme süresi vardır. Geleneksel yöntemlerin kullanıldığı işletmelerde Antep Kurabiyesi taş fırınlarda pişirilir. Fırından çıkarılan Antep Kurabiyesi, soğuması için yarım saat kadar beklenir. Soğuduktan sonra tepsilerden alınır. Kırılgan olduğu için yan yana dizilerek ambalajlanması tavsiye edilir.



Şekil-2: Fıstıklı Antep Kurabiyesi

Antep Kurabiyesinin tekniğine uygun ve hijyenik şekilde üretimi, hazırlanması, işlenmesi, muhafazası, depolanması, taşınması ve pazarlanması aşamaları gıda mevzuatına uygun olarak gerçekleştirilir.

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

Antep Kurabiyesi, kendine has üretim yöntemi ve üretiminde geleneksel olarak yöreden elde edilen un ve irmiğin, coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığının erken hasadı olan boziç fıstığının kullanılması ile eskiden beri özellikle bayramlarda yapılan bir ürün olması nedeniyle yöreyle ünlenmiştir. Bu sebeple Antep Kurabiyesinin üretiminin tüm aşamaları Gaziantep'te gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Antep Kurabiyesinin denetimleri; Gaziantep Ticaret Borsası koordinasyonunda Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği, Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Gaziantep Lokantacılar Kebapçılar Pastacılar Tatlıcılar ve Baklavacılar Odasını temsilen en az 3 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirilecektir.

Denetime ilişkin raporlar Gaziantep Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir. Denetimler üretim, pazarlama ve satış aşamalarına yönelik yapılacaktır. Denetim mercii, Antep Kurabiyesinin üretimi ve pazarlanması aşamalarında özellikle aşağıdaki hususları kontrol edecektir: .

- Antep Kurabiyesi üretiminin Gaziantep sınırlarında yapıp yapılmadığı (tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir)
- Sade/fıstıklı olması
- Üretim girdilerinin oranları
- Coğrafi işaret tescilli Şanlıurfa Sadeyağı (Urfa Yağı) kullanılması
- Kullanılan irmiğin boyutu ve Gaziantep'te üretilen sert buğdaydan elde edilmiş olması (tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir)
- Kullanılan unun Gaziantep'te üretilen sert buğdaydan elde edilmiş olması (tesellüm belgeleri üzerinden kontrol edilecektir)
- Coğrafi işaret tescilli Antep Fıstığından elde edilen boziç fıstığı kullanım oranının doğruluğu

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

5. Görele Dondurması

Başvuru No	: C2018/103
Başvuru Tarihi	: 30.10.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Görele Dondurması
Ürün / Ürün Grubu	: Dondurma / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Görele Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Salih Sinirlioğlu Cad. No:48 Görele GİRESUN
Coğrafi Sınır	: Görele ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adının bulunduğu aşağıdaki logo; ambalajsız ürünlerde işletmenin görülebilecek bir alanında sergilenmeli, ambalajlı ürünlerde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere bulunmalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Görele Dondurması; %3 yağlı pastörize inek sütü, salep, beyaz şeker, su ve *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütünden yapılan yöreye özgü dondurmadır. Ürünün yöre ile bağı, yaklaşık 200 yıl öncesine dayanır. Bayram ve diğer günlerinde ikram edilen dondurma, geleneksel özelliğini devam ettirerek zamanla ticarete konu olmuştur.

Görele Dondurması, diğer dondurmalarla göre oldukça yumuşak krema kıvamındadır. Diğer dondurmaların iç sıcaklığı -18 °C ile -24 °C arasında bulunurken Görele Dondurmasının iç sıcaklığı -8 °C ile -10 °C arasında olmalıdır.

Görele Dondurmasının ayırt edici özellikleri; emülgatör ve stabilizatör yerine *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütü kullanılmasıdır. Ayrıca ürünün yapımı sırasında belirli miktarda su eklenmesidir.

Tablo 1. Görele Dondurmasının Fizikokimyasal Özellikleri

	En Düşük	En Yüksek
pH	6,67	6,76
% Asitlik (mL KOH/100 g)	0,10	0,13
% Toplam KM	32,38	32,56
% Kül	0,49	0,50
İlk damlama süresi (dk)	13,34	18,92
Erime oranı	17,49	39,37
Renk skalası(L,a,b)		
L	80,12	81,80
a	5,08	5,42
b	17,11	18,26
Viskozite (cP), 7°C	300,37	317,88
Yağ oranı (%)	1,08	2,20

Üretim Metodu:

Malzemeler; 30 litre %3 yağlı pastörize inek sütü, 10 litre su, 8 kg beyaz şeker, 200 g salep ve 100 ml *Glycyrrhiza glabra* meyan kökü özütüdür.

Glycyrrhiza glabra meyan kökü özütünün hazırlanması:

Yaklaşık 500 g parçalanmamış bütün halde meyan kökü, yaklaşık 30 litre suya konularak kısık ateşte 12 saat kaynatılarak 8-10 litre meyan kökü özütü elde edilir. Daha sonra kullanılmak üzere normal oda koşullarında ve cam kaplarda muhafaza edilir.

Üretim sürecindeki ilk aşamada, sütün dibinin tutmaması için 10 litre su kaynatılır ve üzerine 30 litre sütün tamamı eklenerek kaynatma işlemine devam edilir.

Ayrı bir kapta, 3 kg beyaz şeker ve 200 g salep iyice karıştırılır.

Su ve %3 yağlı pastörize inek sütünden oluşan karışım, kaynama sıcaklığında 10 dakika kaynatıldıktan sonra önceden hazırlanan şeker ve salep karışımı azar azar ilave edilir ve içerisinde eriyinceye kadar 15-20 dakika karıştırılmaya devam edilir. Kısık ateşte yaklaşık 2 saat kaynamaya bırakılır, arada karıştırılır. Bu şekilde kaynatma işlemi tamamlanan karışım ocaktan alınır ve kalan 5 kg şekerin tamamı ilave edilerek eriyinceye kadar karıştırılır. Altı kapatılan karışım soğumaya bırakılır. Karışımın sıcaklığı yaklaşık 45 0C'ye düştüğü zaman, 100 ml meyan kökü özütü eklenerek karıştırılır. 3-4 saat önceden çalıştırılan 3,5 litrelik hacme sahip dondurma makinesinde 15 dakika karıştırılarak dondurma hazır hale getirilir.

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

Görelle Dondurmasının üretim metodunda, geçmişten günümüze ulaşan geleneksel bilgi bulunmaktadır. Özellikle dondurmanın üretiminde kullanılacak meyan kökü özütünün ustası tarafından önceden hazırlanması ve bu özütün, dondurma üretiminde kullanım usulü, kuşaklar boyunca taşınan bilgidir. Ürünün üretiminde beşeri faktör en önemli unsurdur. Bu yönüyle ürünün, tüm üretim aşamalarının yörede gerçekleştirilmesi gereklidir.

Denetleme:

Görelle Belediyesinin koordinatörlüğünde; Görelle Belediyesinden, Giresun İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden ve Görelle İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden birer uzman personelin katılımıyla oluşturulan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yıllık periyotlar halinde ve şikâyet halinde ise her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim esasları:

1. Süt ve su karışım oranları denetlenecektir.
2. Meyan kökü özütünün kullanımı denetlenecektir.
3. Kıvamı denetlenecektir.
4. İhtiyaç halinde numune ürün alınıp laboratuvarında aşağıdaki değer aralıklarına uygunlukları denetlenecektir.
 - a. pH değer aralığı 6,67-6,76 olmalıdır.
 - b. 7 0C'deki viskozitesi (cP) 300,37-317,88 olmalıdır.

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. Akçakoca Sarı Fındığı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 419
Tescil Tarihi	: 27.02.2019
Başvuru No	: C2017/094
Başvuru Tarihi	: 18.08.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçakoca Sarı Fındığı
Ürün / Ürün Grubu	: Fındık / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar.
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Akçakoca Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Yalı Mah. Bahadır Yalçın Cad. No:21 Akçakoca / DÜZCE
Coğrafi Sınırı	: Düzce ilinin Akçakoca ilçesi
Kullanım Biçimi	: 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 km² 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, almaşık 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 saphıdır, 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:

<u>Bazı Bileşenler</u>	<u>Oranı (%)</u>
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.

<u>Yağ asitleri</u>	<u>Miktarı (mg/100g)</u>
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

<u>Yağ asitleri</u>	<u>Miktarı (mg/100g)</u>
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.

<u>Aminoasitler</u>	<u>Miktarı (mg/100g)</u>
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

<u>Esansiyel Aminoasitler</u>	<u>Miktarı (mg/100g)</u>
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 dölleme 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 yetişme 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 döllemeyi 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 dölleme nedeniyle oluşurken, çotanak dökümünde dölleme 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 dişicik tepesi üzerine gelen çiçek tozu burada çimlenip kısa hücrelerinin oluşumu için 4-5 ay bekler, ilkbaharda yumurta hücreleri oluştuğundan sonra dölleme 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.

Dölleme: Akçakoca Sarı Fındığında erkek ve dişi çiçekler aynı ağaç üzerinde fakat farklı yerlerde bulunur. Tozlanma, rüzgar ile sağlanır. Fındıklarda bol çiçek tozu oluşumu ve dişicik 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 oakta 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.

2. Tokat Narince Salamura Asma Yapağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.07.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 28.02.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 420
Tescil Tarihi	: 28.02.2019
Başvuru No	: C2017/054
Başvuru Tarihi	: 10.07.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Tokat Narince Salamura Asma Yapağı
Ürün/Ürün Grubu	: Salamura yaprak / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tokat Ziraat Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Behzat Bulvarı, Yarahmet Mah. 10. Sokak, No:4 TOKAT
Coğrafi Sınır	: Tokat Merkez ilçe ve köyleri, Niksar, Turhal, Pazar, Zile ilçe ve köyleri.
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin kullanım biçimi “markalama” şeklinde olacaktır. Tokat iline has bir gıda maddesi olan Tokat Narince Salamura Asma Yapağı, markalama işleminin yanı sıra ambalajı üzerinde Narince asmasına has yapağı sembolize eden, hilal içinde konumlandırılmış yeşil-sarı renkli, yapağının damarları belirgin ve alt kısmında ortalı “TOKAT Narince Salamura Asma Yapağı” yazan aşağıdaki logolardan biri bulunacaktır. Bunun yanı sıra ürün ambalajında Türk Gıda Kodeksi Etiketleme Yönetmeliğinde öngörülen gıdaların etiketinde bulunması gereken zorunlu bilgilerin yer alması gerekmektedir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ürünün Tanımı

Tokat Narince Salamura Asma Yapağı, taze Narince çeşidi asma yapraklarının hasat edilmesinden sonra belirli konsantrasyondaki salamura içinde belirli bir süre fermantasyona tabi tutulması ve ambalajlanmasıyla elde edilen Tokat'a özgü geleneksel bir üründür.

Tokat ilinde bağcılığın geçmişi çok eski döneme dayanır. Bölgede bağcılığın meşhur olması nedeniyle, Fatih Sultan Mehmet'in Tokat'tan bağcı ve meyveci ustalarını İstanbul'a getirterek Beykoz mıntkasında Tokat Bahçeleri adıyla üzüm bağları ve meyve bahçeleri kurdurduğu bildirilmektedir. 1881 yılında Tokat'ta Cizvit papaz okulu öğretmenleri şehirde Beybağları, Topçu bağları, Kemer bağları ve Malkayası bağlarını tesis etmişler ve bağcılığın gelişmesine büyük katkı sağlamışlardır. 1884 yılında filoksera zararlısının Avrupa bağlarında büyük tahribat yapması nedeniyle, Avrupa'da şarap üretiminin azalmasıyla birlikte; Tokat'tan 200-800 litrelik taş küpler içine konulan şaraplar kağı ile Samsun'a oradan da gemi ile Roma'ya ihraç edilmiştir.

1960'lı yıllara kadar Tokat bölgesi bağlarının % 98'ini Narince çeşidinin teşkil ettiği, üretilen üzümün, öncelikle sofralık, daha sonra pekmez, cevizli sucuk, tarhana, pestil yapımında ve kuşburnu marmeladı üretiminde kullanıldığı, çeşidin yapağının ise evsel düzeyde salamuraya işlendiği bilinmektedir. Ülkemizde bağcılığın başarılı bir şekilde gerçekleştirildiği ekolojilerden birisi olan Tokat yöresinde yapılan bir araştırmada, 44 üzüm çeşidinin yetiştiği, Narince çeşidinin ise bölge üretiminin yaklaşık % 90'ını oluşturduğu bilinmektedir. Son yıllarda ise Tokat ilindeki bağ alanlarının %87'sinde Narince üzüm çeşidi yetiştirilmektedir.

Salamuralık yaprak üretiminin; üreticiler için iş kolaylığı ve getiri açısından cazip olması, son yıllarda fidancılık sektöründe yaşanan olumlu gelişmeler, değişik kurumlarca yörede uygulanan projeler ve devletin yapmış olduğu bazı destekler bölgede bağcılık sektörünün son 10 yılda tekrar canlanmasına sebep olmuştur. Ülkemizde turizmin gelişmesi, hazır yemek sektöründeki gelişmeler ve gelir düzeyindeki artış, zeytinyağlı sarma vb. gıdaların tüketimini de olumlu yönde etkilemiştir. Bölgede salamuralık asma yaprağı üretimi üzüm üretimi kadar önemli hale gelmiştir.

Tokat'ta yetiştirilen Narince üzüm çeşidi, şaraplık, sofralık ve şıralık olarak yoğun bir şekilde değerlendirilmektedir. Bu çeşit yörede aynı zamanda salamuraya işlenmeye uygun en kaliteli yaprağa sahip çeşitlerden birisidir. Narince üzüm çeşidinin salamuralık yaprağı, iç ve dış piyasada aranan ve hatta ismiyle ün yapmış, Tokat iline ait önemli bir üründür Tokat'ta Narince üzüm çeşidinin yaprağını işleyen 15 salamura yaprak işletmesi ticari faaliyet göstermektedir.

Tokat ili hem yöresel özellikleri hem de Narince üzüm çeşidi nedeniyle önemli üzüm üretim alanlarından birisidir. Tokat ilinin ekolojisi asma yetiştiriciliğine çok uygundur. Tokat ili, Orta Karadeniz Bölümünün iç kesimlerinde yer almaktadır. Bu özelliği ile Tokat iklimi; Karadeniz iklimi ile İç Anadolu'daki step iklimi arasında geçiş iklimi özelliğiyle hem sofralık hem de şaraplık üzüm yetiştiriciliğine olanak sağlamaktadır. Bağcılığın yaygın yapıldığı Tokat ve ilçelerinde bağcılık, rakım itibarıyla Merkez ilçe ve Turhal'ın dağlık kesimlerinde 1200 m'nin üzerine kadar çıkabilmektedir. Bununla birlikte bağ alanlarının önemli bir kısmı 250-800 rakımlarda bulunmaktadır. Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü'nün 21 yıllık meteorolojik verilerine ve Araştırma ve Bilgi İşlem Dairesi Başkanlığı Müdürlüğü görüşüne göre Türkiye'de bağcılığa elverişli bulunan 67 üzüm bölgesi arasında Tokat ili de bulunmaktadır. Herhangi bir yörenin bağcılık potansiyelini belirlemede yararlanılan en önemli parametre "Etkili Sıcaklık Toplamı (EST)" dir. Asma tomurcukları günlük ortalama sıcaklıklar 10 °C olunca uyanmaya başlarlar. Bütün üzüm çeşitleri, ürünlerini olgunlaştırabilmeleri için belirli bir sıcaklık toplamına ihtiyaç duymaktadır. Bu değerin hesaplanmasında uyanma-hasat veya çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre dikkate alınmaktadır. Bir bölgede ekonomik anlamda bağcılık yapılabilmesi için 10 °C üzerindeki EST'nin 900 derece/günün üzerinde olması gerekmektedir. Tokat ilinde vejetasyon süresinin 219 gün olduğu, EST'nin ise 1599 derece/gün olduğu bildirilmektedir. Bu durumda Tokat ili serin iklim bölgesinde yer almaktadır. Tokat Bölgesinde yoğun olarak yetiştirilen Narince üzüm çeşidinin EST isteği 1418 derece/gün'dür. Tokat ikliminin özellikleri (1930-2003 yılları arası ortalama değerleri dikkate alındığında; toplam yağış 440.7 mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 12.3 C'den fazla, EST 1599 derece/gün) bağcılık için sınır değerler (toplam yağış 300mm/yıl, yıllık ortalama sıcaklık 10 °C'den fazla, EST 900 derece/gün) ile karşılaştırıldığında bağcılık için uygun olduğu görülmektedir.

Cizelge 1. Tokat Narince Salamura Asma Yaprığının taze üzüm yaprağına ait çeşitli özellikler

Çeşit	Yaprak boyu (cm)	Yaprak eni(cm)	Yaprak sapı (cm)	Yapı şekli	Tüy	Dilimlilik	Sertlik	pH	Toplam Asitlik (%) laktik asit cinsinden
Narince	13,67±0,7	13,41±1,0	7,41±0,2	Köşeli	Orta	Az	Orta	3,5±0,5	0,175±0,05

Salamura yaprak üretiminde kaliteyi etkileyen önemli etkenlerden birini yaprağın toplanacağı asma çeşidi belirlemektedir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık gibi özellikler bakımından asma çeşitleri çok farklı özellikler gösteren yapraklara sahiptirler. Bu nedenle her asma çeşidinin yaprakları salamura yaprak üretiminde tercih edilmemekte mümkün olduğunca az tüylü, ince, az dilimli yapraklar kullanılmaktadır. Ülkemizde salamuralık asma yaprağı üretim ve tüketiminde "şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik ve damarlılık" gibi özellikleri yönünden en çok tercih edilenleri Narince ve Sultani Çekirdeksiz asma çeşitlerinin yapraklarıdır. Bu özelliklerin incelendiği bir araştırmada salamura yaprak ve bu yapraklardan üretilen sarmalarda yapılan duyuşsal değerlendirmelerde renk, tad, koku, ağızda parçalanma özellikleri bakımından toplamda en yüksek puanı Narince yaprak ve sarmalarının aldığı belirtilmektedir.

Narince çeşidi asma yaprağının Tokat yöresinde yetiştirilmesiyle kazandığı ayırt edici özellikler yaprağın fiziksel ve kimyasal özellikleri ile üretim yöntemi kaynaklı olup, ayırt edici özellikleri aşağıdaki gibi sıralanabilir:

1. Taze ve salamura yaprağın çeşit adının Narince olması,
2. İsmiyle benzer şekilde diğer asma çeşitlerinin yapraklarına göre daha ince ve narın yapılı olması,
3. Yumuşak yapılı olması ve yenilirken ağızda erimesi,
4. Az tüylü-tüysüz özellikte olması ve salamura yapıldığında tüylülüğün kaybolması-hissedilmemesi,
5. Fazla parçalı ve dilimli olmaması,
6. Esasen üç parçalılığı göstermekte olsa da parçalar arası girintilerin fazla derin olmaması
7. Diğer asma yapraklarına göre daha sarı renkte olması

8. Diğer asma yapraklarına göre daha az ve ince damarlı olması
9. Kendine özgü tadı ve aroması olması
10. Yöre ekolojisinin kattığı fiziksel ve kimyasal üstün özellikler ile kısa sürede pişmesi



Şekil 1. Salamuralık amaçla toplanan taze ve salamura yapılmış Narince asma yaprağının görünüşü

Üretim Metodu:

Toprak Yapısı

Asmanın sürgün verme kuvveti, verimliliği, üzüm olgunlaşması ve kalitesi toprağın yapısıyla yakından ilgilidir. Asma verimliliği ile toprak tipi, toprak nemli, toprak sıcaklığı, eğimi yön, rakım gibi çevresel faktörler arasında önemli bir ilişki bulunmaktadır. Bağcılık için en ideal topraklar tınlı topraklardır. Tınlı topraklar asma yetiştiriciliği için en uygun koşulları sağlar. Tokat ilinin toprak yapısının yaygın olarak tınlı özellik göstermesi hem kalite hem de kantite bağcılığı açısından çok uygundur. Tokat yöresi merkez bağlarında üst toprak örneklerinin su ile doygunluk esasına göre %62'sinin tınlı, %20'sinin kumlu ve %18'ininde killi-tınlı, Zile yöresi bağlarının %60'ının tınlı, %15'inin kumlu ve %25'inin de killi-tınlı; Niksar yöresi bağlarının %75'inin tınlı, %20'sinin kumlu ve %5'inin de killi; Turhal yöresi bağlarının %50'sinin tınlı, %40'ının kumlu, %5'nin killi-tınlı ve %5'inin killi; Pazar yöresi bağlarının ise %85'inin tınlı, %5'inin killi ve %10'unun killi-tınlı toprak yapısına sahip olduğu belirtilmiştir.

Gübreleme

Gübreleme öncesi toprak tahlili yapılarak uygun gübre form ve dozuna göre gübreleme yapılmalıdır. Salamuralık yaprak üretimine yönelik yapılan bilimsel bir çalışmada salamuralık yaprak ve üzüm üretimi yapılan bağlarda, dekara 14 kg net azot (N) uygulamasının yeterli olduğu, ancak kumlu, milli-kumlu ve yaşlı olan özellikle goble sistemine sahip bağlarda 15-20 kg N /da uygulanmasının faydalı olabileceği belirtilmiştir. Azot dozları bölünerek en az iki dönemde ve uygulama sonrası toprağa karıştırılarak uygulanmalıdır. Bir seferde N uygulanması zorunluluğu varsa net 12 kg/da'dan fazla verilmemelidir. Bağlara 2-3 yılda, bir dekara 4-5 ton yanmış çiftlik gübresi verilmesi toprağın fiziksel ve kimyasal özelliklerine olumlu yönde katkı sağlayacaktır.

Budama ve Yaprak Toplama

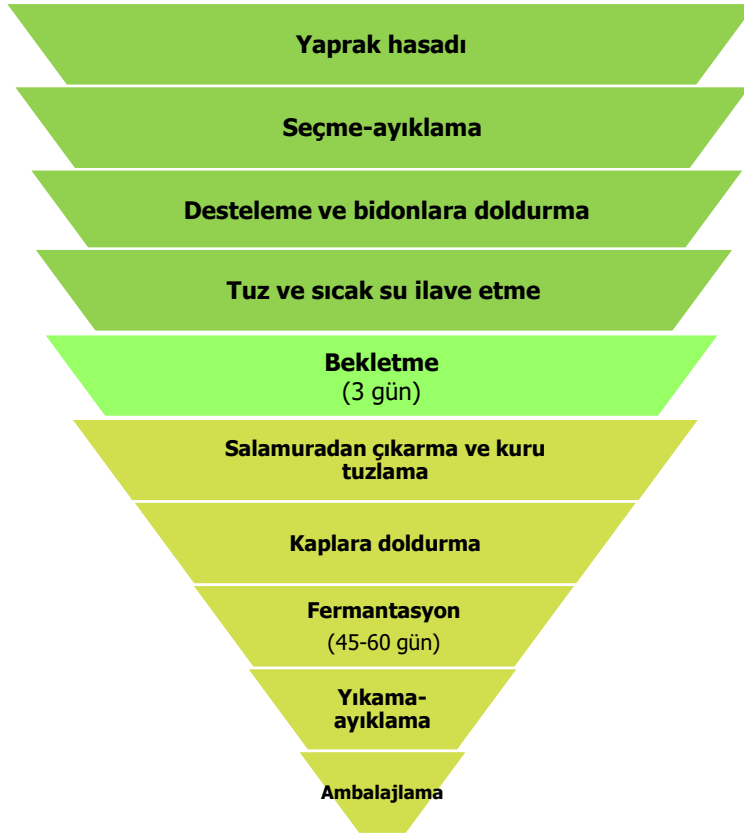
Asmalarda verim budaması, büyüme ve gelişme ile verimlilik ve kalitenin dengeli bir şekilde düzenlenmesi, bağlardan sağlanan yararın en üst düzeye çıkarılması amacıyla yapılmaktadır. Budama şiddeti ise omca üzerinde bırakılan göz sayısı olup, bırakılacak göz sayısı, çeşidin verimli gözlerinin pozisyon durumuna, omcanın gelişme gücüne, terbiye sistemine ve bakım şartlarına göre değişmektedir. Tokat bölgesinde esas amaç olarak asma yaprağı üretimi kabul edilen bağlarda, bir yıllık dallar ortalama 2 göz üzerinden budanmakta ve omcada toplam 14 göz kalacak şekilde 5-7 adet kalem bırakılmaktadır. Genellikle bu gözlerden 8-10 adet yazlık sürgün gelişmektedir. Yaprak toplamaya, yazlık sürgünler 15-20 cm ye ulaştıklarında çiçek salkımı taşımayan yaprakların koparılmasıyla başlanmaktadır. Mayıs ortalarında başlayan bu işlem Ağustos başlarına kadar devam etmektedir. Ağustos başlarına kadar 5-6 hasat yapılmakta ve yapraklar tam olgunluk büyüklüğünün 1/3 ile 2/3 arasındaki döneme ulaştığında toplanmaktadır. Genel uygulama bu yönde olsa da yapılan bir bilimsel çalışmada salamuralık yaprakların, asmalarda yaz sürgünlerinin 30 cm'ye ulaştığı dönemde (Mayıs ayı), sürgün ucundan itibaren 4., 5. ve 6. yaprakların 2/3 büyüklüğüne ulaştıkları zaman toplanmaya başlanması, 10-15 gün sonra aynı özelliğe sahip yaprakların hasat edilmesi gerektiği belirtilmiştir. Salkımların alt kısmındaki yaprakların kesinlikle hasat edilmemesi gerektiği de vurgulanmıştır. Ayrıca ben düşme döneminden sonra yaprak toplanmamalıdır. Genel olarak bağlarda ekolojiye göre en fazla 4-6 dönem yaprak toplanmalıdır. Bağdaki üzümden de ekonomik getiri bekleniyorsa, yaprak hasadının en fazla 2-3 kırım olarak yapılması daha uygundur.

Salamura asma yaprağı üretiminde uygulanan işlemler Şekil 2'de verilmiştir. İlk işlem Narince asma yaprağının hasadıdır. Hasat sırasında yaprakların taze olması, diğer bir ifadeyle olgunlaşmayı tamamlamamış ve

damarlarının belirginleşmemiş ve kalınlaşmamış olması gerekir. Genellikle taze yaprak, olgun yaprağın 2/3 büyüklüğüne ulaştığında hasat edilmelidir. Yaprak, sap kısmı 5-6 cm uzunluğunda yaprağın üzerinde kalacak şekilde hasat yapılmalıdır. Hasat edilen yapraklar fazla zaman geçirilmeden işlemeye alınmalıdır. Bekleme durumunda yapraklar yığın halinde serin ve gölge bir yerde en fazla 4-5 saat bekletilebilirler. Uzun süreli beklemelemlerde kızışma ve renkte kararmalar meydana geleceğinden yaprakların salamuraya işlenmesi mümkün olmayacaktır.

İşletmeye getirilen yapraklar arasında, hastalık, zararlı, rüzgâr ve dolu gibi etmenler sonucunda zarar görmüş, parçalanmış, şekil, renk ve bütünlüğünü kaybetmiş olan ve kaliteyi olumsuz etkileyebilecek yapraklar varsa ayıklanarak kitleden uzaklaştırılırlar. Ayıklama işlemi yapılırken diğer taraftan yaprakların haşlanması amacıyla kullanılacak olan içilebilir nitelikteki su uygun kaplarda ısıtılır.

Ayıklanan taze yapraklar deste halinde haşlama işleminin yapılacağı kaplara sıkıca yerleştirilir. Sonrasında 100 L hacmindeki haşlama kabı için 10-12 kg yemeklik kalın tuz yaprakların üzerine ilave edildikten sonra, yaprakların olgunluk, kalınlık ve büyüklüğü dikkate alınarak 80-100°C'ye ısıtılan su yaprakların üzerini kapatacak şekilde haşlama kabına aktarılır. Yapraklar taze ve ince yapılı ise su sıcaklığı düşük tutulmalıdır. Büyük ve daha kalın yaprakların haşlanmasında ise daha yüksek sıcaklıktaki su kullanımı tercih edilmelidir. En üstte bulunan yaprakların havayla temasını kesmek amacıyla üzerine ağırlık konulur ve böylece yüzeyin salamura sıvısı ile kaplanması sağlanır.



Şekil 2. Salamura Narince asma yaprağı üretim akış şeması

Genellikle 3 gün süreyle salamura içinde bekletilen yapraklar salamuradan çıkarılarak tezgâh üzerine alınır ve sularının süzülmesi için bir süre bekletilir. Daha sonra yapraklar arasına yaklaşık 5 cm'de bir olacak şekilde yemeklik kalın tuz ilave edilir ve uygun kaplarda fermantasyona bırakılır. Sonrasında yapraklar tezgâh üzerine aktarılır, seçme ayıklama ve fazla tuzun uzaklaştırılması amacıyla yıkama işlemi yapılır. Ardından salamura yapraklar ya vakum uygulanabilen ambalajlara salamurasız doldurularak ya da belirli hacimlerdeki plastik bidonlara 2-4 adet yaprak ikiye katlanmak suretiyle düzenli bir şekilde doldurulduktan sonra üzerine içilebilir nitelikteki su ve yıkanmış-fırınlanmış yemeklik tuz ile hazırlanan %10-12'lik tuz ve/veya %1-2 düzeyinde sitrik asit içeren salamura ilave etmek suretiyle ambalajlanır. Ambalajlanan salamura yapraklar satışa sunuluncaya kadar ya da satış noktalarında doğrudan gün ışığı almayan ortamda depolanmalı ve hava ile temas etmemelidir.



Şekil 3. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarında seçme-ayıklama ve ambalajlama işlemi

Tokat ilinde 3 farklı yöreden 2016 yılında hasat edilen asma yapraklarının fermente edilmesiyle üretilen Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarına ait çeşitli özellikler Çizelge 2’de verilmiştir.

Çizelge 2. Tokat Narince Salamura Asma Yapraklarının bazı özellikleri^{1*}

<u>Kriter</u>	<u>Birim</u>	<u>Ortalama miktar ± standart sapma</u>	<u>Analiz Yöntemi</u>
<u>Enerji*</u>	kcal/100gr	42,0 ± 6,0	Atwater
<u>Nem</u>	gr/100gr	72,0 ± 4,0	AOAC Official 925 10
<u>Karbonhidrat**</u>	gr/100gr	1,5 ± 1,2	Atwater
<u>Protein</u>	gr/100gr	2,7 ± 0,25	AOAC Official 960 52
<u>Yağ</u>	gr/100gr	1,10 ± 0,10	Tecator Soxhlet System
<u>Diyet Lif</u>	gr/100gr	7,70 ± 0,7	AOAC Official 991 43
<u>Kül</u>	gr/100gr	15,20 ± 2,5	AOAC Official 923 03
<u>pH</u>		3,25 ± 0,5	TS1728 ISO1842, AOAC 981 12
<u>Toplam asitlik</u>	gr/100gr (laktik asit)	1,0 ± 0,5	AOAC Official 925 34
<u>C vitamini</u>	mg/100gr	5,0 ± 2,0	D 05 G420 Işl İçı (HPCL/uv)
<u>Toplam Fenol</u>	mg/100gr	630,80 ± 130	Folın Cıocakeu
<u>Renk CIE</u>	L	38,30 ± 3,30	Dıgeye Image Analyser Sys
	a	0,30 ± 0,10	
	b	29,90 ± 4,8	
<u>Mg</u>	mg/100gr	253,0 ± 95,20	AOAC Official 985 35
<u>K</u>	mg/100gr	1116,0 ± 94,0	AOAC Official 985 35
<u>P</u>	mg/100gr	376,30 ± 50,0	AOAC Official 986 24
<u>Ca</u>	mg/100gr	1984,7 ± 55,0	AOAC Official 985 35

*Digestible enerji hesabıdır. Diyet lif analiz sonucu enerji hesabına dâhil edilmiştir. **Diyet lifi dışındaki karbonhidratlar.

Denetleme:

Salamura yaprak üretimi ve pazarlama aşamasındaki denetimler, Tokat Ziraat Odası koordinatörlüğünde, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Tokat Belediyesi katılımıyla oluşturulacak bir komisyon tarafından yapılacaktır. Komisyon yılda en az bir kez olmak üzere kendi belirleyeceği sıklıkla toplanarak üretim sezonunda yaprak işleme tesislerinde ve satış noktalarında denetleme yapacaktır. Komisyon, coğrafi işarete konu alanlardan bilimsel yöntemlerle numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirecektir. Denetleme işlemi üretim yönteminde belirtilen hususlar dikkate alınarak uygulanacaktır. Komisyonun denetleme ile ilgili tüm giderleri Tokat Ziraat Odası tarafında karşılanacaktır. Ayrıca firmaların, “Tokat Narince Salamura Asma Yaprığı” ifadesini ve kullanım biçimi kısmında tarif edilen “logo” yu tescil ettirdikleri marka isimleri ile birlikte etiket üzerinde belirtmeleri ve göstermeleri gereklidir.

Ürün ile ilgili denetimler şikâyet ve şüphe üzerine her zaman yapılabilir. Coğrafi işarete konu olan ürünün coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünler üzerinde kullanılması ve bunun şikâyeti yoluyla ilgili kurumlara bildirilmesi halinde Tokat Ziraat Odası, Denetim Komisyonuna uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara ‘Acil’

başlıklı resmi yazı göndererek Denetim Komisyonunun acil olarak toplanmasını sağlar. Denetleme sonuçları Komisyon tarafından denetleme formunda rapor haline getirilerek Tokat Ziraat Odasına bildirilir. Takiben, işlemler Tokat Ziraat Odası tarafından yürütülür.

3. Isparta Gülyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 421
Tescil Tarihi	: 07.03.2018
Başvuru No	: C2018/011
Başvuru Tarihi	: 10.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Isparta Gülyağı
Ürün / Ürün Grubu	: Gülyağı / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Isparta Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi	: Kutlubey Mahallesi Çınar Sokak No: 13 ISPARTA
Coğrafi Sınırı	: - Isparta ili (2.039 ha) - Burdur ili Merkez ve Ağlasun ilçesi (409.6 ha) - Afyonkarahisar ili Dazkırı, Dinar ve Başmakçı ilçelerinde (259.0 ha) - Denizli ili (32.0 ha)
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere etiket, ambalaj vb. üzerinde kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

Çizelge 2. Isparta gülyağının karakteristik koku bileşenleri

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

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

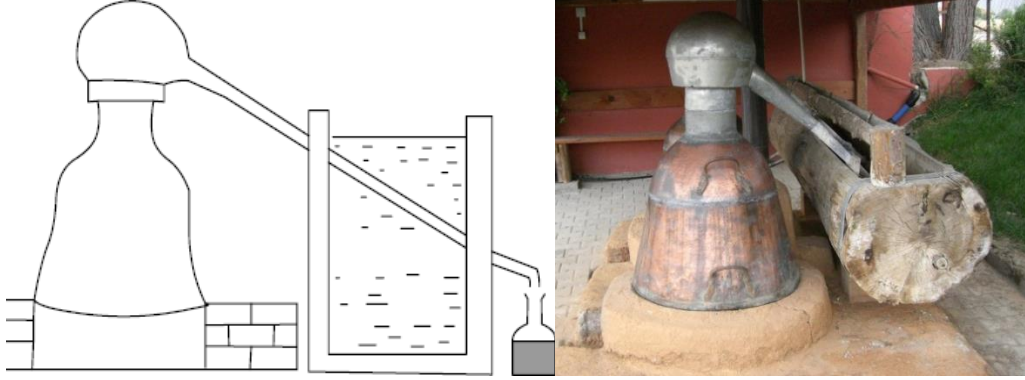
Çizelge 3. Isparta gülyağının bazı önemli fiziksel özellikleri

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

Üretim Metodu:

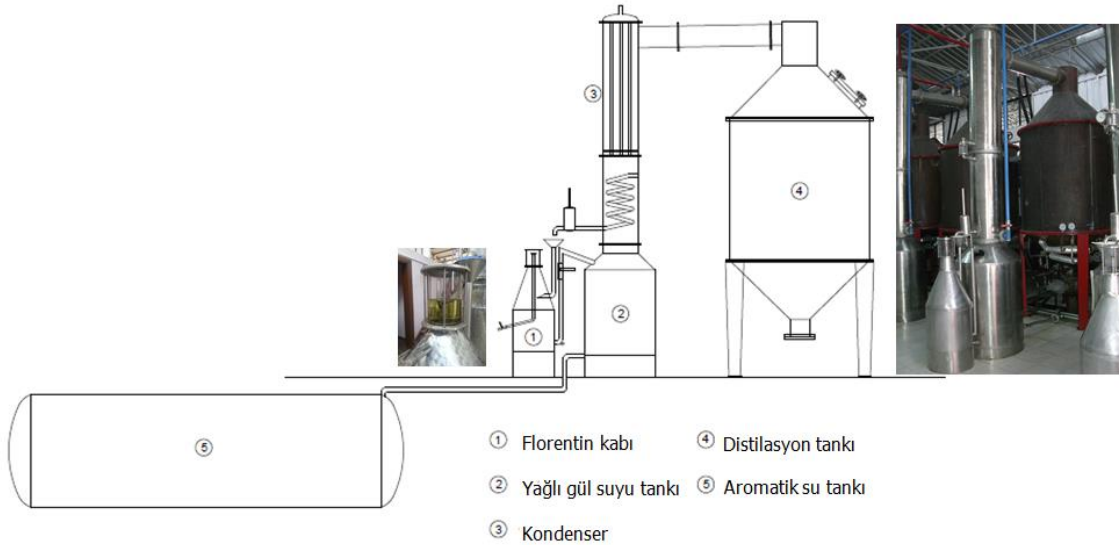
Gül bahçelerinde çiçeklenme düşük rakımlı yerlerde 5-10 Mayıs tarihinde başlarken, rakım artışına paralel olarak yüksek rakımlı yerlerde Temmuz ayı başında son bulur. Yaklaşık 40-50 gün süren çiçeklenme periyodu boyunca her sabah saat 5'ten 10'a kadar, çiçekler elle tek tek, yumurtalığın altından kırılarak toplanmaktadır. Toplanan taze gül çiçekleri çuvallara konarak hızlı bir şekilde damıtılmak üzere gül yağı fabrikalarına taşınmaktadır.

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



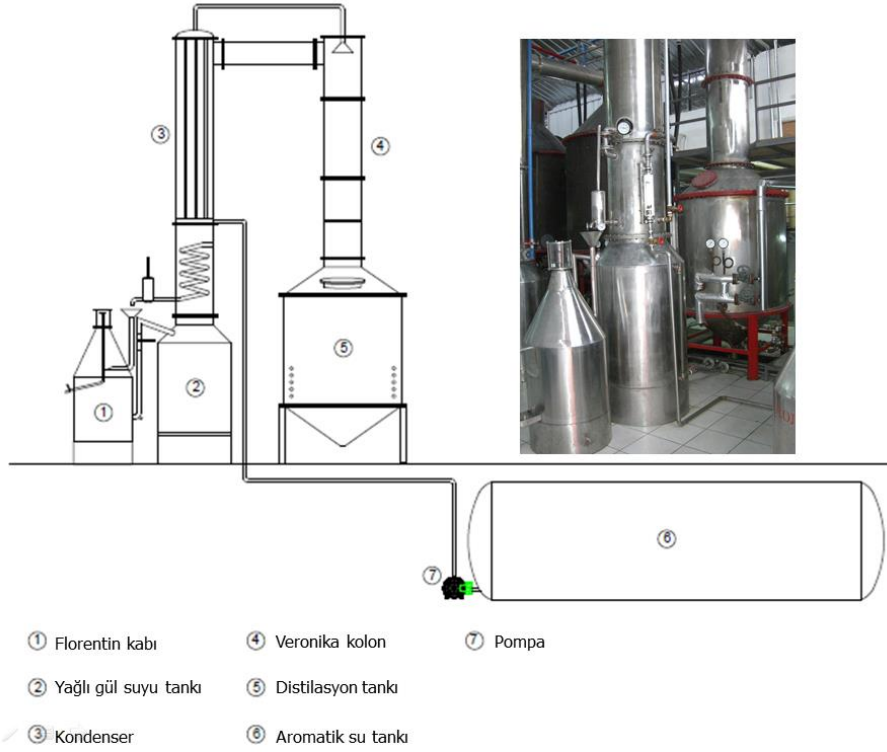
Şekil 1. Köylü tipi gül yağı üretimi

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



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

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



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

Denetleme:

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

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

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

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

4. Akçadağ Halısı

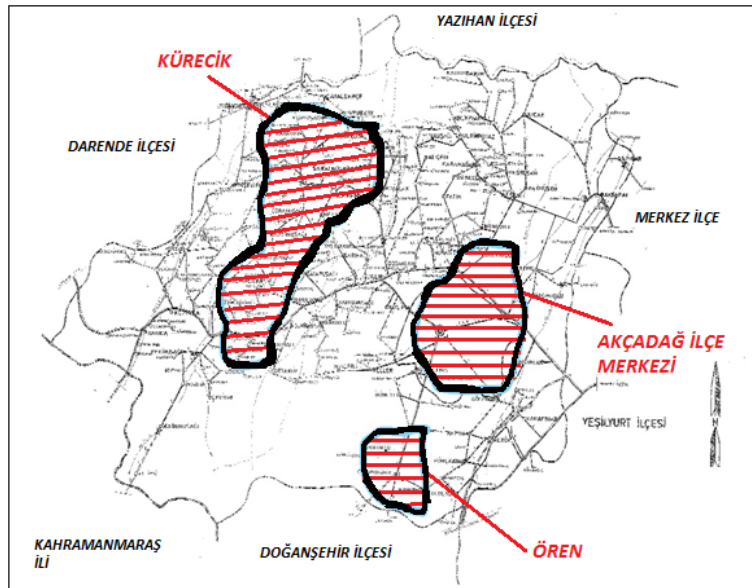
Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 16.03.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.03.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 422
Tescil Tarihi	: 08.03.2019
Başvuru No	: C2018/088
Başvuru Tarihi	: 16.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Akçadağ Halısı
Ürün / Ürün Grubu	: Halı / Halılar ve kilimler
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: İnönü Mah. Buhara Cad. No: 252 Yeşilyurt / MALATYA
Coğrafi Sınır	: Malatya ilinin Akçadağ ilçesinin merkezi ile Kürecik ve Ören yöreleri
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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



Şekil-1: Akçadağ Halısı coğrafi sınırları

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

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

- 2.1. **Eli Belinde:** Dişiliğin simgesidir. Sadece analık ve doğurganlığı değil, aynı zamanda uğur, bereket, kısmet, mutluluk ve neşeyi de sembolize eder (Şekil-2).



Şekil-2: “Eli Belinde” motifi

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



Şekil-3: “Koç boynuzu” motifi



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

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



Şekil-5: "Küpe/şeker" motifi

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



Şekil-6: "Su yolu" motifi



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

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



Şekil-8: "Pıtırak" motifi

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



Şekil-9: "El-parmak" motifi

- 2.7. Göz/Şeker Motifi: İnsan gözü iyi niyetli bakışlar taşıyabileceği gibi, zaman zaman kötü niyetlerin aktarıldığı bir araç olarak da kabul edilmektedir. Kötü niyetli nazarlar taşıyan kişi değil kişinin gözü olarak değerlendirildiğinden yöre halılarında göze karşı göz motifıyla korunma düşüncesi nedeniyle göz motifi kullanılmıştır. Göz motifine Kürecik yöresinde şeker motifi de denir (Şekil-10).



Şekil-10: "Göz/şeker" motifi

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



Şekil-11: "Akrep/Nık" motifi



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

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



Şekil-13: "Damga/im" motifi



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

3. **Kompozisyon Özellikleri:** Akçadağ Halısında dıştan içe doğru dar kenar su, ince suyu, geniş su, zemin veya göbek kısımları yer alır. Akçadağ Halısının kompozisyon özelliklerine bakıldığında; göbeklerin dışında kalan alanların göz ve S şekilli damga (im) motifleriyle bezenildiği görülmektedir. Göbek veya göl olarak adlandırılan kısmın zemini geometrik veya bitki desenlerle dolgulanmaktadır. Bunların hepsinin bir arada sunulduğu örnekler de mevcuttur. Geometrik ve bitkisel desenlerle süslülerde göbeğin içerisi iç içe yerleştirilmiş yıldızlardan meydana gelen bir şemaya sahiptir. Bazı halılarda eşkenar dörtgen görünümlü göbek stilize edilmiş motiflerle doldurulmuştur. Tek ya da çift kanat olarak meydana getirilen dokuma kompozisyonlarına, dikey ya da yatay hatlar ve mihraplı kompozisyonlar hâkimdir. Kompozisyonlar stilize edilmiş geometrik ve bitkisel bezemeler kullanılarak, simetrik düzende oluşturulmaya çalışılmıştır. Mihraplı ve mihrapsız zemin olduğu gibi, göl ya da göbek adı verilen ortada yer alan büyük desenlerin etrafı diğer küçük motiflerle dolgulanmış zeminler de vardır. Mihrap türünde de mihrap iç çeperleri küçük çiçeklerle bezenir. Bazı örneklerde mihrap basamaklarının çengel şekilli motiflerle süslü olduğu görülür. Mihrapsız halılar da mevcuttur. Zemin, değişik renkli, sekiz kollu ve altı kollu yıldızlar, U ile V şekillerine benzeyen desenler, koçboynuzu motifleri ve şaşırtsmalı çiçek desenleriyle bezenir. Halıların bazılarında zemin üç veya dört adet kare şekilli dikey yerleştirilmiş göbeklerle dolgulaşır. Genelde göbekler birbirinden göz motifi veya zikzak şekilli kıvrım desenleriyle ayrılmaktadır.



Şekil-15: Mihraplı/camili zemin kullanılmış Akçadağ Halıları

Üretim Metodu:

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

yanısıra metalden yapılmış modern halı tezgâhları da kullanılmaktadır. Yünü ip haline getirmede taraklık (yün tarağı), kirmen veya iğ kullanılmaktadır. İğ yörede “taşı” olarak da adlandırılmaktadır. Halı ve kilim dokunurken atkı ipinin daha aralıklı olmasını sağlayan “dişkit”, halının ilmeklerini sıkıştırmak için ise “kirkit” adı verilen aletler kullanılmaktadır. Halının ilmeklenen ipleri keskin bir bıçakla kesilmekte; yüzeyi istenen yüksekliğe göre özel bir makasla kesilmektedir. Makas, Kirkit ve Dişkit Şekil-16’da, Kirmen/Taşı ise Şekil-17’de verilmiştir.



Şekil-16: Makas, Kirkit ve Dişkit



Şekil-17: Kirmen/Taşı



Şekil-18: Yünün taranması ve eğrilmesi

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

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

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

Denetleme:

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

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

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

- Metre kare başına düşen ilmek sayısı,
- Dokumada kullanılan düğüm tarzı, kullanılan iplik ve boya özellikleri,

- Üretilen halının motif özelliklerinin yukarıda belirtilen özelliklere uygunluğu
- Halıların ortasında büyük bir motifin bulunduğu “Göllü”, geometrik özellikle kare veya dikdörtgen şekillerle bölünmüş olması
- Halıdaki kompozisyonda geleneksel motiflerin ağırlıklı kullanılması
- Seccade tarzı dikdörtgenin uzun kenarlarından birisinin yuvarlak veya üçgen şekilde sonlandırılması
- Bitki, hayvan ve eşyaların çeşitli uzuvlarının yalın ve stilize anlatımlı olması

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

5. Çemişgezek Ulukale Dutu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 04.10.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 08.03.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 423
Tescil Tarihi	: 08.03.2019
Başvuru No	: C2017/152
Başvuru Tarihi	: 04.10.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Çemişgezek Ulukale Dutu
Ürün / Ürün Grubu	: Dut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Atatürk Mahallesi, Muhlis Akarsu Cd. No:31, 62000 Merkez / TUNCELİ
Coğrafi Sınır	: Tunceli, Elazığ, Malatya, Erzincan İl Sınırları
Kullanım Biçimi	: Çemişgezek Ulukale Dutu ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda verilen etiket, üretim miktarına göre denetim mercii veya denetim merciinin görevlendireceği birimlerden temin edilerek ürünün üzerinde kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

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

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

Üretim Metodu:

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

Çemişgezek Ulukale Dutunun yetiştirildiği bölgede yapılan incelemede, yetiştiriciliğin kapama meyve bahçesi tesisinden ziyade, bahçe aralarında ve bahçe sınırlarında tek ağaçlar şeklinde olduğu gözlenmiştir. Anadolu'da dut yetiştiriciliği genel anlamda benzer şekilde yapılmakta olup, son zamanlarda meyvesi için kapama dut bahçesi tesisleri de yapılmaya başlanmaktadır. Çemişgezek Ulukale Dutunun yetiştirme tekniği esaslarına ait hususlar, kapama dut bahçesi esas alınarak aşağıda başlıklar halinde sıralanmıştır.

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

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

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

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

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

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

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

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

Denetleme:

Çemişgezek Ulukale Dutunun denetimleri Tunceli İl Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Munzur Üniversitesinden bir kişi, Tunceli Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir kişi, Tunceli Ticaret İl

Müdürlüğünden bir kişi olmak üzere toplamda en az 3 kişiden oluşur. Denetimler, rutin olarak yılda bir kez, gerektiğinde ve şikâyet olduğunda ise her zaman yapılabilir. Denetim mercisinde yer alan Tunceli Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile Tunceli Ticaret İl Müdürlüğü denetim yapılacak bahçeyi ve çiftçinin belirlenmesi, üretim alanının uygunluğunun kontrolü gibi görevleri üstlenir. Munzur Üniversitesi ise meyvenin bitkisel, fiziksel ve kimyasal özellikleri ile üretim metoduna uygunluğunu kontrol eder.

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

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

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

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

6. Amasya Misket Elması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 08.01.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 14.03.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 424
Tescil Tarihi	: 14.03.2019
Başvuru No	: C2016/004
Başvuru Tarihi	: 08.01.2016
Coğrafi İşaretin Adı	: Amasya Misket Elması
Ürünün Adı	: Elma
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Amasya Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü
Tescil Ettirenin Adresi	: Kirazlıdere Mahallesi Tarım Sokak No:25 Merkez / AMASYA
Coğrafi Sınırı	: Amasya Merkez, Suluova, Merzifon, Gümüşhacıköy, Hamamözü, Taşova ve Göynücek ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Amasya Misket Elması coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Amasya Misket Elmasının Özellikleri

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

Üretim Metodu:

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

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

Meyve rengi bahçelerin yer ve yönüne bağlı olarak, çiğ düşmesi ve ışıklanma süresine göre değişiklik göstermektedir. Fakat genellikle ağacın dış yüzeyinde bulunan elmalar kızararak al bir renk alırken ağacın iç tarafındakiler yeşil kalır. Verim vermediği yıl ağaçlar genç ise verim budaması, eğer ağaçlar yaşlı ise gençleştirme budaması yapılırken, verim yılında ürünleri oluşturan gözlere zarar verebildiği için derin budamadan kaçılmaktadır. Ekonomik ömrünü tamamlamış ağaçların ana dallarına derin budama yapılmakta ve 2 yıl içinde ağaç gençleşerek aynı habitusa ulaşmaktadır.

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

Denetleme:

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

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

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

5. 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. Bayat Türkmen Kilimi

29 tescil sayılı Bayat Türkmen Kilimi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

Coğrafi sınır: Bayat ilçesi

Kullanım Biçimi: Bayat Türkmen Kilimi ibaresi etiket üzerinde veya işletmede görünen bir yerde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarihte Oğuzlar önemli kültür işleriyle uğraşmışlar, bu kültür işlerinden biriside kilim olmuştur. Yün kirmada eğrilip, bitki köklerinden renk, dokumaya desen vermeyi başararak en sağlıklı ve en güzel ürünü tarihe armağan etmişlerdir. Bayat Türkmen Kilimlerinin orijinalindeki desen, motif ve renklere bağlı kalınarak; % 100 kök boyalı yün, kirman ipi ve % 100 el emeği ile el dokunarak üretilir

Özel eğitimden geçmiş ustalar tarafından tamamen kökboyası ile boyanmış ve kirmanla eğrilerek kaliteli yün iplerle dokunması, tamamen doğal malzeme ve el emeği ile üretilmesi Bayat Türkmen Kiliminin ayırt edici özellikleridir.

Kilimler metal tezgâhlarda dokunur. Bayat Türkmen Kilimleri, desenlerinde küçük ve sık motiflerle üretilir. Desenleri geçmişten günümüze özellikleri korunarak taşınmıştır. Tarihi dokusuna dokunulmadan özüne uygun üretime devam edilmektedir. Sık çözgü, sık dokuma olması nedeni ile çift yönlü kullanılır. Kök boya ile boyanan iplerin saf yün olması boyanın renginin daha iyi olmasını sağlar. Abraj olayı sentetik boya ile kök boyayı birbirinden ayıran en önemli özelliktir. Kök boyalı iplerin renkleri daha koyu ve mattır. İlk öce koyu bir renk alır, yıkandıkça ve kullanıldıkça renkler daha parlaklaşır, canlılık kazanır. Kök boyadan elde edilen renkler ışığa karşı dayanıklıdır. Kilimler yıkandığından renkler birbirine karışmaz ve boyası akmaz. Normal su ve deterjanla rahatça yıkanabilir hatta düşük derecede makinada yıkanabilir.

Üretim Metodu:

Bayat Türkmen Kilimlerinin üretiminde %100 koyun yünü kullanılır. Yünün Kirman ile eğrilerek ipe dönüştürülmesi, kök boya ile boyanması ve yöreye özgü desenler ile dokunmasından oluşur.

Koyun yünü doğal elastikiyet özelliği ile uzun süre orijinalliğini korur. Kullanıldığında doğal yapısı ile alternatiflerinden bir adım öne çıkar. Yüksek nem ve protein içerikli yapısı gereği alev almazlık özelliği taşır ve yanması zordur. Alev kaynağı yok edildiğinde kendiliğinden sönmeye gibi bir özelliği vardır.

Kirmanla eğrilen yün atkı ipleri kök boya ile boyandıktan sonra yıkanır, kurutulur ve sarılarak melik haline getirildikten sonra kilinin üretim aşamasına geçilir.

Kirmanla eğrilen ipler, fazla büküldüğü için makine ipinden çok daha sağlamdır. Eğrilen ipler, çile haline getirildikten sonra kök boya ile boyanır.

Kök boya ile boyanacak olan kirman iplerinin hammaddesi %100 yün olduğundan bunlar kaynatıldığı zaman özelliğini kaybedecektir. Yün iplerin şeklinin, dokusunun, elastikiyetinin bozulmaması, yumuşaklığını ve özelliğini kaybetmemesi için mordonlama yapılır.

Yöreden toplanan kök boya bitkileri ile kaynatılmadan önce boyama öncesi için ön hazırlık işlemi olarak yün iplerin mineral tuzlarla kaynatılıp, 1 gün kaynatılan suyun içinde bekletilmesi işleme mordonlama denir.

Mavi rengin elde edilmesi için ön hazırlık olarak beyaz renkli yün ipler ile mineral tuzlar (boncuk, pulkostik, hidrokostik ve indigo) ile kaynatılarak mordonlanır. Mordonlanan beyaz renkteki yün iplerin içine kök boya maddesi

çivit otu eklenir ve kök boyalı mavi renkli yün ip elde edilir. Mavi renkte mordonlamada kullanılan mineral tuzların yanına saçıkıbrıs eklenirse kökboyada elde edilecek renk lacivert olur.

Kök boyada elde edilecek olan renklerin başka renklere dönmesi ve renklerin koyulaşması için saçıkıbrıs mineral tuzu kullanılır. Örneğin pınar bitkisinden yeşil renk ve tonları elde edilir. Ancak beyaz renkli yün ipler pınar bitkisi ile kaynatılmadan önce saçıkıbrıs ile mordonlanırsa elde edilen renk yeşil değil, siyah olur.

Mordonlamada kullanılan mineral tuzlar Tablo 1’de verilmiştir.

İşlemin amacı	Kullanılan malzemeler
Beyaz kirman ipinin mordonlanması	Bikromat, şap, krem tartar
Mavi renk elde etmek için	Boncuk, pulkostik, hidrokostik, indigo
Kökboyada elde edilecek olan renklerin başka renklere dönmesi ve renk koyulaştırmak	Saçıkıbrıs

Tablo 1. Mordonlama işleminde kullanılan mineral tuzlar

Mordonlama işleminin ardından çileler 5 kg’lık bakır kazanlarda istenilen renk elde edilecek şekilde bitkilerle birlikte kaynatılır. Kök boya yapımında kullanılan bitkiler ve elde edilen renkler Tablo 2’de listelenmiştir.

Bitki adı	Renkler
Boyalık otu	Kırmızı renk ve tonları; bordo, koyu kırmızı, açık kırmızı, pembe,
Ceviz kabuğu	Kahverengi renk ve tonları; kahverengi, sütlü kahve,
Palamut ve mazi	Siyah renk, sarı renk ve tonları, hardal sarısı, saman sarısı, nohut sarısı
Pınar	Yeşil renk ve tonları; ördekbaşı yeşil, askeri yeşil, çimen yeşili,
Civit otu	Lacivert, mavi ve tonları; lacivert, koyu mavi, açık mavi,

Tablo 2. Kök boyamada kullanılan bitkiler ve elde edilen renkler

Boyanan ipler kazandan çıkartıldıktan sonra 1 gün askıda bekletilir, fazla boyayı kusturmak için ikinci gün ipler bol su ve deterjanla yıkanır sonra ipler kurutulularak tekrar yumak halinde sarılır. Melik haline getirildikten sonra üretim aşamasına geçilir.

Bayat Türkmen Kiliminin dokuması, istenilen ebat (en x boy) için iki kişi tarafından demir tezgâhlarda ince iple sık şekilde çözüğü yapılır. Çözüğü tamamlanan kilimin 10 cm’ye aşağıda belirtilen desenlerden ayarlaması yapıldıktan sonra kök boyalı renkli atkı ipleri ile dokumaya başlanır.

Bayat Türkmen Kilimlerinde 12 desen kullanılmakta olup bu desenlerin adları Tablo 3’te listelenmiştir.

1-Avşar		7-Bıtraklı	
2-Saçbağlı		8-Ejderhalı	
3-Bindallı		9-Seleser	

4-Körççek		10-Parmaklı	
5-Hayat Ağacı		11-Konya	
6-Başaklı		12-Kütahya	

Tablo 3. Bayat Türkmen Kilimi desenleri

Bayat Türkmen Kilimlerinde 1 m²'lik üretim içinde 0,400 kg yün çözgü ipi ile 1 kg kök boyalı kirman ipi kullanılarak üretim yapılır. Dokuması tamamlanan kilimin, saçak payları bırakıldıktan sonra çözgüsü kesilir ve tezgâhtan çıkartılır. Kilimin saçakları örülür ve fazla atık ipleri kesilerek ürünün işlem adımları tamamlanır.

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

Bayat Türkmen Kiliminin üretim tekniği kadınların el emeği göz nuru ile kilimdeki desenler nesilden nesle aktarılan ustalıklarla günümüze ulaşmıştır.

Denetleme:

Denetim mercii, Bayat Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı-Kilim Atölyesi İşletmesi koordinatörlüğünde Bayat Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü, Bayat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Bayat Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı'nın görevlendirdiği konusunun uzmanı personelin katılımı ile oluşur.

Denetimlerde Bayat Türkmen Kiliminin dokumasında %100 koyun yününden eğrilmiş kirman ipi olması, ipin kök boya ile boyanmış olması ile kilim desenleri kontrol edilecektir.

Denetimler yılda bir defa düzenli olarak ve şikâyet üzerine veya gerekli görüldüğü hallerde her zaman yapılacaktır.

2. Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini

189 tescil sayılı “Edremit Körfezi Yeşil Çizik Zeytini” ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Coğrafi Sınırı**

“Balıkesir’in Edremit ilçesi ile Edremit Körfezi’nde yer alan Havran, Burhaniye, Ayvalık ile Çanakkale’nin Ayvacık ilçesi sınırları içindeki Bababurnu’ndan başlayıp Küçükkuşu Beldesi’ni de kapsayan bölgede yetişir.”

ifadesi,

“Edremit Körfezi, Kazdağı ve Madra Dağının Ege Denizine bakan yamaçlarında, Bababurnu’ndan başlayıp Madra Çayına kadar olan kısımdır. Bölge; Ayvacık ilçesine ait Adatepe, Ahmetçe, Babakale, Balabanlı, Bademli, Behram, Bektaş, Büyükhusun, Çamkalabak, Hüseyinfakı, Demirci, Kayalar, Kocaköy, Korubaşı, Koyunevi, Kozlu, Kuruoba, Küçükkuşu, Paşaköy, Sazlı, Tamış, Yeniçay, Yeşilyurt köyleri ve bu köylere ait mahalleler, Edremit ilçesinin tüm mahalleleri, Havran ilçesinin tüm mahalleri, Burhaniye ilçesinin tüm mahalleri, Gömeç ilçesinin tüm mahalleri ve Ayvalık ilçesinin tüm mahallelerini kapsar.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde veya tabelalarda marka ve üretici ad/unvanıyla birlikte kullanılır. Coğrafi işaret ibaresini kullanacak üretici, aşağıda yer alan logo örneği ve resmi menşe adı amblemini birlikte kullanmalıdır.



” şeklinde değiştirilmiştir.

- **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

“Sap Uzunluğu	: 4.50 mm.
Sap Kalınlığı	: 1.34 mm.
Ortalama Somak Uzunluğu	: 29.9 mm.
Ağırlığı(100 Meyve)	: 364.80 gr.
Ağırlığı(100 Çekirdek)	: 53.77 gr.
Hacmi (100 Çekirdek)	: 53 cm3.
Boyu	: 12.76 mm.
Eni	: 7.15 mm.
Boy/En Oranı	: 1.78 mm.

Meyvedeki % Çekirdek : 14.74

Çizelge 2: Üründeki NaCl ve PH Seviyesi

Kimyasal	Asgari	Azami
Nacl	0.5%	7
PH	4	8

ifadeleri,

“Sap uzunluğu	: 4,40-4,60mm
Sap kalınlığı	: 1,24-1,44mm
Somak uzunluğu	: 29,0-30,8 mm
Ağırlığı(100 Meyve)	: 355-375 g
Ağırlığı(100 Çekirdek)	: 43,77-63,77 g
Hacmi (100 Çekirdek)	: 43-63 cm ³
Boy	: 11,76-13,76 mm
Eni	: 6,15-8,15 mm
Boy/En oranı	: 1,68-1,88 mm
Meyvedeki % çekirdek	: 14,00- 15,48

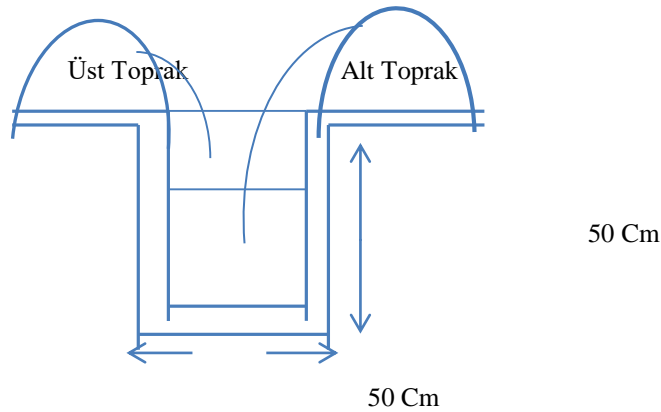
Çizelge 2: Üründeki NaCl ve pH Seviyesi

Kimyasal	Asgari	Azami
Nacl	% 5	% 7
pH	3,8	4,3

“şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

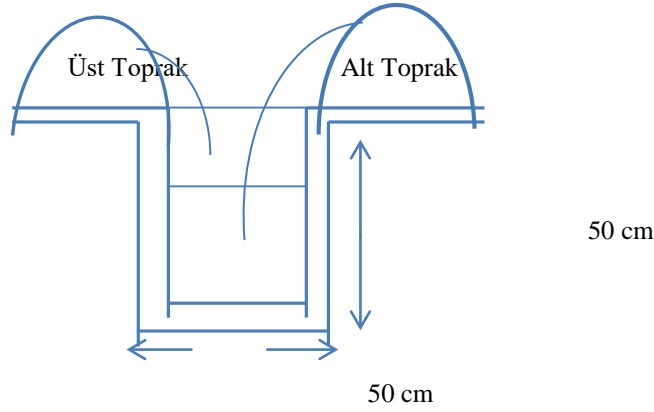
“**Dikim:** Yeni bir tesis kurulmadan önce toprak tabakasının parçalanması için derin işleme yanında, zorlu hallerde tesviye, teraslama vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Dikim yapılırken gelecekte her ağacın güneş ışığında maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınır. Zeytinlikler tesis edilirken dikim aralıkları, bölgenin iklim ve toprak koşullarına, ağacın alacağı taç büyüklüklerine göre değişebilmektedir. Büyük taç yapabilen bu ağaçlar makineli tarım yapılan bahçelerde 6x3, geleneksel bahçelerde ise 5x5 veya 10x10 olarak dikimler yapılır. Fidan çukurları fidan büyüklüklerine göre derinliği ve genişliği aşağıdaki şekildeki gibi yapılır.



Bölge şartlarına göre Kasım sonu itibariyle şubat-mart ayının ilk çeyreği dönemlerinde fidan dikimi gerçekleştirilir. Dikim çukurlarının açılmasında 150 cm boyunda tam ortasında ve uçlarında kertikler bulunan dikim tahtaları kullanılır. Orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde dikim tahtası yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar 50x50 cm boyutlarında açılır. Dikilen fidanın hızlı gelişebilmesi için çukur geniş açılır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konumlandırılır. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulandırılır. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidan dikimi ile birlikte dikim temel çukurlarına temel gübreleme yapılır. Bu nedenle arazinin zeytin dikiminden önce mutlaka toprak tahlili yaptırılır. Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir. Dikimden sonra fidandaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlanması yapılır. İlk birkaç yıl muhakkak sulama yapılması gerekir. Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ağacın gelişmesini yavaşlatan yabancı otlar temizlenmelidir. Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda, çapa yapılmalıdır. Her yıl hastalık ve zararlılarla ilgili kontrol yapılarak, gerekli zirai mücadeleler yapılmalıdır. Fidanlara gelişmesine bağlı olarak 2 veya 3 yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır. Özellikle azotlu gübrelerle gübreleme yapılmalıdır. Hasat elle yapılmalı zeytinler kasalara toplanmalı ve bu şekilde nakil edilmelidir."

ifadesi,

“Dikim: Yeni bir tesis kurulmadan önce toprak tabakasının parçalanması için derin işleme yanında, zorunlu hallerde tesviye, teraslama vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Dikim yapılırken gelecekte her ağacın güneş ışığında maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınır. Zeytinlikler tesis edilirken dikim aralıkları, bölgenin iklim ve toprak koşullarına, ağacın alacağı taç büyüklüklerine göre değişebilmektedir. Büyük taç yapabilen bu ağaçlar makineli tarım yapılan bahçelerde ve geleneksel bahçelerde uygun sıra arası ve üzeri mesafeler ayarlanarak dikimler yapılır. Fidan çukurları fidan büyüklüklerine göre derinliği ve genişliği değişmekle beraber aşağıdaki şekildeki gibi yapılır.



Ayrıca bu metot dışında diğer dikim metotları da uygulanan bahçelerde de zeytin ağacı yetişebilir. Edremit Körfezinde tarihi bahçeler geleneksel metodlarla oluşturulmuştur. Bölge şartlarına göre kasım sonu itibarıyla şubat-mart ayının ilk çeyreği dönemlerinde fidan dikimi gerçekleştirilir. Dikim çukurlarının açılmasında 150 cm boyunda tam ortasında ve uçlarında kertikler bulunan dikim tahtaları kullanılır. Orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde dikim tahtası yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar 50x50 cm boyutlarında açılır. Dikilen fidanın hızlı gelişebilmesi için çukur geniş açılır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konumlandırılır. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulandırılır (can suyu verilir.). Ayrıca modern fidan dikim teknikleri ile fidan çukurları toprak burgusu ile açılabilir. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidan dikimi ile birlikte dikim temel çukurlarına temel gübreleme yapılır. Bu nedenle arazinin zeytin dikiminden önce mutlaka toprak tahlili yaptırılır. Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir. Dikimden sonra fidandaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlanması yapılır. İlk birkaç yıl muhakkak sulama yapılması gerekir. Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ağacın gelişmesini yavaşlatan yabancı otlar temizlenmelidir. Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda, çapa yapılmalıdır. Her yıl hastalık ve zararlılarla ilgili kontrol yapılarak, gerekli zirai mücadeleler yapılmalıdır. Fidanlara gelişmesine bağlı olarak 2 veya 3 yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır. Özellikle azotlu gübrelerle gübreleme yapılmalıdır. Hasat mümkünse elle yapılmalı zeytinler kasalara toplanmalı ve bu şekilde nakil edilmelidir. Makineli hasat yapılması durumunda da hasat makinesinin kalibrasyonu ayarlanarak meyveye ve ağaç gövdesine zarar vermemelidir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

“İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü”

ifadesi,

“Edremit İlçe Tarım ve Ormanlık Müdürlüğü”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. 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. Zile Kömesi

16 sayılı ve 01.11.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 224 tescil numaralı Zile Kömesi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

• Denetleme:

“Zile Kömesinin denetleme komisyonu, Zile Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda oluşturulur. Denetleme komisyonunda Zile İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden konu uzmanı 2 kişi Zile Ticaret ve Sanayi Odasından konu uzmanı 1 kişi, Zile Belediye Başkanlığı Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğünden konu uzmanı 2 kişi olacak şekilde toplam 5 kişi yer alır.”

ifadesi,

“Zile Kömesinin denetim mercii Zile Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda oluşturulur. Denetleme mercisinde Zile İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konu uzmanı 1 kişi, Zile Ticaret ve Sanayi Odasından konu uzmanı 2 kişi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi Zile Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Teknolojisi Bölümünden konunun uzmanı 2 kişi olacak şekilde toplam 5 kişi yer alır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Denetimler sırasında, üretim yapan firmalardan, üretim kapasitelerine göre Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından örnekler alınır ve bu örnekler, Zile İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğüne bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında analiz ettirilir.”

ifadesi,

“Zile Ticaret ve Sanayi Odası tarafından, ihtiyaç duyulması halinde denetlenen ürünlerden örnek alınır ve bu örnek Tarım ve Orman Bakanlığına bağlı laboratuvarlarda, üniversite laboratuvarlarında ya da akredite olmuş özel veya kamu laboratuvarlarında analiz ettirilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“komisyon”

ifadesi geçen kısımlar,

“merci”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Denetleme:

“Gıda, Tarım ve Hayvancılık”

ifadesi geçen kısımlar,

“Tarım ve Orman”

şeklinde değiştirilmiştir.