

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: 50
Yayın Tarihi: 01.04.2019**

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 50. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	18
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	22
6.Bölüm	Düzeltilmeler	23

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 50. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/138	Bayburt Taşı	8
2.	C2018/012	Karaköprü Narı	11
3.	C2018/076	Kürtün Araköy Ekmeği	14
4.	C2018/145	İzmit Simidi	16

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	425	Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği	18

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.	236	Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)	22

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi bulunmamaktadır.

Düzeltilmeler

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2018/011	Isparta Gülyağı	23

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı düzeltmesi bulunmamaktadır.

3.Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

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

1. Bayburt Taşı

Başvuru No	: C2017/138
Başvuru Tarihi	: 11.09.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Bayburt Taşı
Ürün / Ürün Grubu	: Doğal taş / Diğer ürünler
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Bayburt Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Merkez 69000 BAYBURT
Coğrafi Sınır	: Bayburt ili
Kullanım Biçimi	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bayburt Taşı, sertliğinin az olması ve ince taneli olması dolayısıyla kolay işlenmesi nedeniyle ev, duvar, köprü ve mezarların yapımında, cami ve evlerin dış cephe kaplamalarında, dekoratif amaçlı ürünlerde ve çeşitli hediyelik eşyalarda kullanılır. Yöredeki başlıca sahalar Toptepe, Sırataşlar, Gevenli, Konakdağ ve Gümüştamla taş ocaklarıdır.

Bayburt Taşı; sarı-beyaz renkli, bazen beyaz zeminde yeşil benekli, bazen de sarı ve yeşil dalgalanmalı renk karışımında gözlemlenen, yapı taşı olarak kullanılan malzemesi tüfit olan, sertliği az (mohs-skalasına göre 2-3) ve ince taneli olması dolayısıyla kolay yontulabilen, yumuşak, özellikle kaplama taşı olarak kullanılan doğal taştır. Bayburt Taşının sarı ve beyaz renkte olanları yapılar da kaplama taşı olarak kullanılır. Kalınlıkları 10 cm, uzunlukları 30-40 cm, genişliği 20 cm olanlar ise yapı taşı olarak kullanılır. Suyu emme özelliği fazla olduğundan ani ısı değişimine sahip ortamlarda tercih edilmez, beyaz çiçeklenme ve kavlama yapar. Bayburt Taşı çıkarıldıktan sonra güneşi görmeden yapılacak ince işlemecilik taşa ayrı bir güzellik katmaktadır. Zira ürünün esas kullanım alanı ince işlemeciliğin yapıldığı iç mekan dekoratif ortamlardır.

Bayburt Taşının jeolojik özellikleri: Özellikle Jura yaşlı birimler üzerindeki Eosen-yaşlı volkano-sedimanterler, Yazıyurdu-formasyonu içinde sarı ve beyaz tüfitler şeklindedir. Yazıyurdu-formasyonu; andezit lav, aglomera, tuf, dasitik tuf, dasit ve volkano-tortullarla ardalanmalı kumtaşı, silttaşı, marn seviyelerinde oluşan ve kumlu kireçtaşı, fosilli kireçtaşından oluşan litolojilerle ara seviyeli olarak gelişen volkanik istifeye verilen isimdir. Bayburt Taşı işte bu Yazıyurdu formasyonundaki beyaz ve sarı tüfitlerin işlenmesi sonucunda meydana gelir. Bayburt Taşı kimyasal olarak yüksek oranda silis içerir ve bu silisli yapı zeolit minerallerinden oluşur. Bayburt Taşı, ticari alanda beyaz, sarı ve yeşil olarak 3 renkte satışa sunulur. Beyaz, sarı ve yeşil Bayburt Taşının bileşimi Tablo-1'de, teknolojik analiz sonuçları Tablo-2'de, görünüşleri Şekil 1, 2 ve 3'te verilmiştir.

- Beyaz Bayburt Taşı (Riyo-dasitik bileşimli vitrik Tuf): Kayaç içinde; volkanik malzemeden oluşan bir matrix ve matrix içinde kuvars - plajioکلaz - biyotit ve kaya parçaları bulunur.
- Bayburt Sarı Taşı: Kayaç içinde; altere olmuş volkanik malzemelerden oluşan bir matriks ve matriks içinde kuvars - plajioکلaz ve kaya parçaları bulunur.
- Bayburt Yeşil Taşı (Riyolitik Tuf): Kayaç içinde; volkanik malzemeden oluşan bir matriks ve matriks içinde kuvars - plajioکلaz ve kloritlemiş biyotit mineralleri bulunur.

Tablo-1: Beyaz, sarı ve yeşil Bayburt Taşının bileşimi

	Bayburt Taşının çeşitleri		
	Beyaz	Sarı	Yeşil
Bileşim	Yüzde	Yüzde	Yüzde
MgO	%0,85	%0,50	%0,50
SiO ₂	%69,20	%64,80	%64,80

CaO	%2,95	%7,90	%7,90
Fe ₂ O ₃	%1,10	%2,45	%2,45



Şekil-1: Beyaz Bayburt Taşı

Şekil-2: Sarı Bayburt Taşı

Şekil-3: Yeşil Bayburt Taşı

Tablo-2: Bayburt Taşının teknolojik özellikleri

Özellik	Birim	Değer	TS 2513-1977	TS1910 (kaplama)
Sertlik	(Mohs)		2-3	
Birim hacim ağırlığı	(g/cm ³)	1,69	≤ 2,55	>2,55
Atmosfer basıncında su emme	Ağırlıkça (%)	12,2	≤ (%) 0,75	<0,75
	Hacimce (%)	20,6	≤ (%) 0,5	
Kaynar suda su emme	Ağırlıkça (%)	13,1		
	Hacimce (%)	22,0		
Porozite	(%)	20,6	≤ (%) 2	<2,0
Basınç direnci	(Kgf/cm ²) 1	605	≥ 500	>500
Don sonrası basınç direnci	(Kgf/cm ²) 1	480		
Don kaybı	(%)	0,22	≤ %5	<5
Darbe direnci	(Kgf/cm ³)	13,0	≥ 5	
Eğilme direnci	(Kgf/cm ²)	100	≥ 40	>50
Doluluk oranı	(%)	70,1		
Gözeneklilik derecesi	(%)	29,9		
Ortalama aşınma	(cm ³ /50cm ²)	25,6		<15

Üretim Metodu:

Bayburt Taşı ocaklarda kayanın üstü temizlendikten sonra zorlamalar (patlatma) ile koparılarak şekilsiz parçalar halinde çıkarılır. Ancak bu tür işleme tarzı kırılmaya yatkın olan Bayburt Taşındaki kayıpları artırdığından, Bayburt Taşı yataklanmalarının bulunduğu alanlarda eğimlerin yatay ve yataya yakın olduğu alanlar, dikey ve yatay kesen yarma S/T ile alınmalıdır. S/T ile kesim; yatay konuma sahip, eğimi bulunmayan tabakalarda tercih edilir. S/T 60 cm derinliğe kadar kesim yapan makineler 20 cm kalınlıkta ürünler meydana getirir. Tabaka eğimleri 20-50 dereceler arasında olan tüfitler, tel kesme makinesi ile kesilir. Çok çatlaklı olan zonlar ise eskavatör ile çatlaklarından alınır. Kırıcı kullanılmaz. Bayburt Taşının özellikle üst zonları eskavatör ile temizlenir, uygun çatlaklarından ayrılır, ayrılmayan kesimlerinde tel kesme makinesi ile kesim yapılır. Açılacak ocaklarda patlayıcılar kayacı yatay yönde 20 metrelik bir uzaklıkta etkilendiğinden, kesinlikle patlayıcı kullanılmaz. Bayburt Taşı, taş ustaları tarafından elmas ağızlı testereler ile kesilip amaca uygun biçimde ebatlandırılarak ispiral, matkap, çeşitli testere ve oyma araçları ile işlenir.

Denetleme:

Bayburt Taşının denetimi; Bayburt Belediyesinin koordinasyonunda ve Bayburt Üniversitesi Mühendislik Fakültesinden, Bayburt Ticaret ve Sanayi Odasından ve Bayburt İl Özel İdaresinden toplam 4 temsilciden oluşan denetim mercii tarafından yılda 1 defa düzenli ve gerek duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman

gerçekleştirilecektir. Denetime ilişkin raporlar Bayburt Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Bayburt Taşının denetimi, aşağıda belirtilen hususları kapsar:

- Taşın rengi
- Sertliği
- İşlenebilme özelliği
- Yoğunluğu
- Basınca dayanıklılığı
- Gözenek oranı
- Bayburt sınırları içinden çıkarılıp çıkarılmadığı (Taş ocaklarından alınacak belgeler üzerinden 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.

2. Karaköprü Narı

Başvuru No	: C2018/012
Başvuru Tarihi	: 08.01.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Karaköprü Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Karaköprü Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Çankaya Mahallesi Gaffar Okan Caddesi No:3 Karaköprü / ŞANLIURFA
Coğrafi Sınır	: Şanlıurfa il sınırları
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret, ürünün ambalajı üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmayacak şekilde kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Karaköprü Narı; IV. Murat'ın Bağdat seferine giderken ve dönerken Karaköprü'ye uğradığında yediği ve suyunu içtiği, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde belirttiği ve türkülere konu olan nardır.

Karaköprü Narının rengi sarı-kırmızı, yapısı orta-iridir. İri taneli ve kolay tanelenme özelliği vardır. Yumuşak çekirdekli ve tatlı mayhoş tadından dolayı sevilerek tüketilir.

Karaköprü Narı meyvesi, tanesi ve meyve suyunda yapılan fiziksel, kimyasal, biyokimyasal, tekstürel ve duyu analizler sonucunda sarı zemin üzerine pembe-kırmızı renklerden oluşan orta ince ve elastik bir kabuk yapısına sahip olduğu, kabuğun altında iri, pembemsi kırmızı, yumuşak ve elastik tanelerin bulunduğu, tanelerin yumuşak bir çekirdek içerdiği belirlenmiştir. Karaköprü Narının meyve suyu randımanı yüksek, rengi kırmızı, asitlik özelliklerinden dolayı tatlı-mayhoş tada sahip narlar grubunda olup yüksek biyoaktif özellik gösterir.

Karaköprü Narı meyvesine ait özellikler Tablo 1'de verilmiştir. Karaköprü Narının meyve ağırlığı 743 g, eni 11,91 cm ve boyu 9,01 cm'dir. Karaköprü Narının meyve kabuğunun dış ve iç renginin L (beyazlık-parlaklık), a (kırmızılık-yeşillik) ve b (sarılık-mavilik) değerleri sırasıyla 62,49, 82,84; 17,72, -0,18; 36,83, 35,78 değerlerine sahiptir. Görünüş olarak Karaköprü Narı sarı zemin üzerine pembe-kırmızı renklerden oluşmaktadır. Bu nedenle sarı-kırmızı renge sahiptir. Karaköprü Narının kabuk kalınlığı ve ağırlığı 1,99 mm ve 296,66 g olup kabuk oranı %40 civarındadır. Yapılan tekstürel analize göre Karaköprü Narının sertliğinin meyvenin üst kısmında 2505 g, alt kısmında 3897 g ve yanlarda 2567 g'dır.

Tablo 1. Karaköprü Nar Meyvesinin Özelliklerine Ait Ortalama Değerler

Parametreler	Ortalama	
Meyve ağırlığı (g)	743 ± 71,14	
Meyve eni (cm)	11,91 ± 0,33	
Meyve boyu (cm)	9,01 ± 0,65	
Kabuk rengi	L	62,49 ± 5,17
	a	17,72 ± 6,41
	b	36,83 ± 5,65
Kabuk iç rengi	L	82,84 ± 3,97
	a	-0,18 ± 1,91
	b	35,78 ± 9,71
Kabuk kalınlığı (mm)	1,99 ± 1,19	
Toplam kabuk ağırlığı (g)	296,66 ± 52,78	
Toplam kabuk oranı (%)	40 ± 5,25	
Sertlik (g)	Üst	2505 ± 251
	Alt	3897 ± 709
	Yan	2567 ± 363

Karaköprü Narı meyvesinin tane özellikleri Tablo 2’de gösterilmiştir. Buna göre tane eni 8,66 mm, boyu ise 12,29 mm’dir. Tanenin L, a ve b değerleri sırasıyla 45,26, 14,13– 8,96 olup taneler pembemsi kırmızıdır. Karaköprü Narının toplam tane ağırlığı 446,33 g, tane oranı %60, 100 tane ağırlığı ise 50,27 g’dır. Tekstürel özellik olarak Karaköprü Narı tane sertliği 381 g, elastikiyeti 2,23 mm, çekirdek sertliği ise 5366 g’dır.

Tablo 2. Karaköprü Narı Meyvesinin Tane Özelliklerine Ait Ortalama Değerler

Parametreler		Ortalama
Tane en (mm)		8,66 ± 0,80
Tane boy (mm)		12,29 ± 0,77
Tane rengi	L	45,26 ± 12,66
	a	14,13 ± 3,97
	b	8,96 ± 3,74
Toplam tane Ağırlığı (g)		446,33 ± 123,005
Toplam tane oranı (%)		60,5 ± 5,2
100 tane ağırlığı (g)		50,27 ± 3,88
Tane Sertliği (g)		381 ± 91,4
Elastikiyet (mm)		2,23 ± 0,14
Çekirdek Sertliği (g)		5366 ± 1404

Karaköprü Narı meyvesinin meyve suyu özellikleri Tablo 3’de sunulmuştur. Karaköprü Narında toplam meyve suyu randımanı %47’dir. Karaköprü Narı meyve suyunun L değeri 28,85, a değeri 10,91 ve b değeri ise 1,97’dir.

Karaköprü Narından elde edilen meyve suyunun suda çözünür kurumadde (SÇKM) değeri 15,75 olup bunun önemli bir kısmı şekerlerden oluşmaktadır. Nar suyunun bioaktif özelliklerini belirleyen antioksidan ve toplam fenolik madde miktarları Karaköprü Narında 126 mg TEAC/100 ml ve 38 mg GAE/100 ml’dir. Bu sonuçlara göre Karaköprü Narının yüksek antioksidan özelliğe sahip ve fenolik bileşikler bakımından zengin olduğu söylenebilir.

Tablo 3. Karaköprü Nar Meyvesinin Meyve Suyu Özelliklerine Ait Ortalama Değerler

Parametreler		Ortalama
Meyve suyu oranı (%)		47 ± 2,83
Tane rengi	L	28,85 ± 7,11
	a	10,91 ± 3,58
	b	1,97 ± 0,89
SÇKM		15,75 ± 0,41
pH		3,37 ± 0,04
Asitlik (% sitrik asit)		1,27 ± 0,20
Antioksidan (mg TEAC/100 ml)		126,09 ± 12,17
Toplam fenolik (mg GAE/100 ml)		38,22±11,73

Üretim Metodu:

Karaköprü Narı tohumdan üretilebilse de bu zahmetli ve uzun bir süreç gerektirdiğinden, genellikle çelikle çoğaltma yapılır. Bu amaçla kış veya erken ilkbaharda alınan odun çelikleri doğrudan fidan parseline dikilir ve aynı yıl sonbahar aylarında dikime hazır fidan elde edilir. Fidanlar nar bahçesine sıra üzeri 2 m, sıra arası 4 m olacak şekilde dikilir. Dikim genel olarak kuzey güney doğrultusunda yapılır, böylece havalanma ve güneşlenme daha sağlıklı olur.

Karaköprü Narı doğal olarak çok gövdeli çalı şeklinde büyümekte olup budama yapılmadığında meyveye yatma gecikmekte, verim azalmakta ve meyve kalitesi düşmektedir. Bu nedenlerle ağaca genellikle 3-4 gövdeli bir şekil verilir. Verim çağında obur dallar dipten alınmalı ayrıca ağaçların tepeleri alınarak taç şeklinde budama yapılır. Ağaçların iyi ışık alabilmesi için gerektiğinde taç içinde seyreltme yapılabilir.

Geleneksel olarak ağaçların gübrenmesinde iyi yanmış çiftlik gübresi kullanılır. Gübreleme 2-3 yılda bir sonbahar-kış aylarında kök bölgesinde yapılır ve çapa ile toprağa karıştırılır. Ayrıca duruma göre ilkbahar ve yaz aylarında olmak üzere iki defa azotlu gübreler, kış aylarında da fosforlu gübreler kullanılabilir.

Karaköprü Narının yetiştirileceği bahçeler, değişik dönemlerde toprak işleme aletleriyle meyve ağaçlarının köklerine zarar vermeden sürülür. Kışa girerken yapılan toprak işleme ile yağın yağmurların yüzey akışı ile kaybolması önlenir ve suyun toprakta birikmesi sağlanır. İlkbaharda meyve ağaçları uyanmadan önce yapılan yüzeyel bir toprak işlemeyle bahçelerde oluşan yabancı otlar ortadan kaldırılır. Yaz aylarında ihtiyaca göre bahçe içerisindeki sürümler birkaç defa yüzeyel olarak tekrarlanır.

Meyve kalitesi açısından sulamanın düzenli yapılmasına dikkat edilmelidir. Özellikle odun gözlerinin sürmesi, çiçek tomurcuklarının görünmeye başlaması ve meyve gelişimi döneminde sulama daha dikkatli yapılmalı ve bol miktarda sulanmalıdır. Meyve olgunlaştığında, hasat zamanı yaklaştığında sulama durdurulur. Sulamanın durdurulması meyvenin çatlamaması ve kalite açısından önemlidir.

Nar meyveleri; Karaköprü Narına özgü iriliğini aldığı, kabuk zemin renginin yeşilden sarı kırmızıya döndüğü, kaliks segmentlerinin (meyvenin tacı görünümündeki uçlar) dışarıya doğru açıldığı, meyve üzerindeki erkek organ iplikçiklerinin kuruduğu dönemden başlayarak toplanabilir. Bu dönemde Karaköprü Narı, meyve dallarına çok kuvvetli tutunmuş durumdadır. Elle hasat yapıldığında sapa yakın kısımdaki kabuğun yüzeyel bir parçası dal üzerinde kalabilir ya da kuvvet gerektiren çekme sırasında, öteki dallardaki dikenler meyveye batabilir, bazen de meyve dalı kırılabilir. Bu zararları önlemek ve kolay bir hasat yapmak için meyveleri elle koparmak yerine makas kullanılır. Bütün bunlar gözetilerek Karaköprü Narı meyvesi bir elle tutulup, öteki eldeki makasla daldan kesilerek ayrılmalıdır. Meyveler üzerinde 1-2 mm uzunlukta bir sap kısmı kalacak şekilde kesilir ve dikkatlice toplama kaplarına konulur. Toplama kapları ve kasalar çok sayıda meyvenin üst üste geleceği şekilde derin olmamalı ve fiziksel zararları önlemek için özenle taşınmalıdır.

Karaköprü Narı meyve kabuğunun özel yapısı dolayısıyla uygun koşullarda 4-6 ay süreyle depolanabilir. Bölge iklim şartları dikkate alındığında depolamada en sağlıklı ve güvenilir yol modern soğuk hava depolarıdır. Karaköprü Narı genel olarak 5 °C civarında % 90-95 nem koşullarında depolanmalıdır.

Denetleme:

Karaköprü Belediyesi koordinasyonunda oluşturulan denetim mercisinde; Şanlıurfa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, GAP Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden ve Harran Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden birer kişi olmak üzere Karaköprü Narı konusunda uzman 3 kişi yer alır. Denetim mercii, Karaköprü Narının bahçe tesisi, kültürel işlemler, hasat, depolama, satış olmak üzere bütün süreçlerinde yılda en az bir kere periyodik olarak ve şikâyet olması durumunda ise her zaman denetim yapar.

Denetimler sırasında meyve renginin sarı zemin üzerine pembe-kırmızı olması, kabuğun elastik ve orta kalınlıkta olması, meyve açıldığında tanelerin iri, pembemsi kırmızı ve yumuşak çekirdeklere sahip olması, tadının düşük asitli tatlı-mayhoş karakter göstermesi gibi meyve özellikleri; bahçe tesisi, kültürel işlemler, hasat gibi üretim metodları, coğrafi işaret ibaresinin kullanımı, amblem kullanımı konularında inceleme yapılır.

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

3. Kürtün Araköy Ekmeği

Başvuru No	: C2018/076
Başvuru Tarihi	: 14.03.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kürtün Araköy Ekmeği
Ürün / Ürün Grubu	: Ekmek / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karaer Mah. Atatürk Cad. No:55 Kat:2 Merkez GÜMÜŞHANE
Coğrafi Sınır	: Gümüşhane ili Kürtün ilçesi
Kullanım Biçimi	: Ambalajlı satışlarda, coğrafi işaret ibaresi, marka ile birlikte kullanıldığı durumlarda, marka ibaresinden küçük olmamak üzere üründe kullanılır. Ambalajsız satışının yapıldığı durumlarda Kürtün Araköy Ekmeğinin bulunduğu raf/bölme üzerinde coğrafi işaret ibaresi ve resmi coğrafi işaret amblemi bulunur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kürtün Araköy Ekmeği, Gümüşhane ili Kürtün ilçesi sınırlarında yüzlerce yıldır üretilen, geleneksel bir ekmektir. Kürtün Araköy Ekmeği 3,5- 5 kg ağırlığında, 13-18 cm yüksekliğinde ve yuvarlak şekildedir. Üretiminde un, su, ekşi maya ve tuz kullanılır.

Kürtün ilçesi halkı tarafından “fırın evi” olarak tabir edilen üretimhanelerde, taş fırınlarda pişirilir. Taş fırınlarda pişirilmesi ekmeğin yavaş pişmesine, ekmeğin tabanının taşa uygun şekil almasına ve ekmeğin kabuğunun oldukça kalın olmasına neden olur. Kürtün Araköy Ekmeğinin 7-9 mm arasındaki taban kalınlığı, diğer ekmeklere nazaran daha kalın ve serttir.

Kürtün Araköy Ekmeği üretiminde maya olarak sadece bir önceki hamurdan ayrılarak saklanan ekşi hamur kullanılır, hiçbir katı maddesi kullanılmaz. Ekşi hamur, önceki hamurdan ve mayalanmanın gerçekleştirildiği ortamdan gelen mikroflorayı yapısında barındırır. Yapısında ağırlıklı olarak *Saccharomyces cerevisiae* türü mayalar ile *Lactobacillus*, *Bifidobacter* ve *Leuconostoc* cinsi laktik asit bakterilerini içermektedir. Ekmeğin mayalanması sürecinde iç kısmında önemli oranda hava boşlukları oluşur. Kürtün Araköy Ekmeğinin ayırt edilmesinde bu boşluklar oldukça önemli bir gösterge olup, 1. Sınıf ekmeğin boşlukları olarak kabul edilen (0,05–0,49 mm²) boşlukların oranı % 65’den fazla, 5.sınıf boşlukların (>50 mm²) miktarı ise %1’in altındadır.

Kürtün Araköy Ekmeğinin pH (4 ± 0,5), asitlik (laktik asit cinsinden %1,1 ± 0,2), yoğunluk değerleri (0,45 g/cm³ ± 0,6) önemli ayırt edicilik kriterlerindedir. Kürtün Araköy Ekmeğinin düşük pH’sı nedeniyle raf ömrü uzundur; taze olarak 2 hafta, derin dondurucuda 6 ay, kurutulmuş peksimet halinde ise 1 yıl saklanabilir.

Üretim Metodu:

İlk fermantasyon

Kürtün Araköy Ekmeğinde üretimin ilk aşaması, daha önceki üretimlerden ayrılan ekşi ekmeğin hamurunun fermantasyonla çoğaltılmasıdır. Buna ön maya hazırlanması da denir. Toplam üretilecek hamurun % 10-15’ini teşkil edecek kadar ön maya hazırlanır. Derin bir tekneye alınan bir önceki ekmeğin hamurunun üzerine yavaşça ılık su eklenir, karıştırılır. Hamura katılacak su miktarı usta tarafından belirlenir. Hedeflenen miktara ulaşacak kadar ekmeğin buğday unu eklenerek hamur oluşturulur. Teknenin ağzı örtülür ve fermantasyona bırakılır. Ekmeğin ustası kabaran hamurun tekne içinde yükseldiği seviyeyi takip eder. Bu işlem yaz aylarında kısa sürerken soğuk mevsimlerde süre uzar. Bu durumlarda usta, soğuk veya ılık su kullanarak fermantasyonu kontrol eder.

Kitle fermantasyonu

İlk fermantasyon sonucu kabaran hamura 100 birim ekmeğin buğday unu katılır. 100 birim un için, 61±2 birim su ve 1,5-2 birim tuz eklenerek 20-30 dakika yoğrulur. Kürtün Araköy Ekmeğinde yoğurma bir kez yapılır. Hamur yoğrulduktan sonra kitle fermantasyonu gerçekleştirilir. Ortam şartları fermantasyonda etkili olup, ortalama süre 4 saattir.

Fırının hazırlanması ve ekmeklerin pişirilmesi

Taş fırında odun yakılarak fırın iç sıcaklığı 200-230°C'a ulaştırılır. Közler fırının bir kenarına çekilir. Fırın tabanı temizlenir. Fermantasyonu tamamlanan hamurdan 5-6 kg kadar hamur el ile bölünür, yuvarlak şekil verilir ve üzeri kepeklenmiş tahta fırın küreğinin üzerine yerleştirilir. Usta, hamurları fırın tabanında boş yer kalmayacak şekilde yerleştirir. Fırın kapağı kapatılır. Kapak önüne bir miktar halen yanan köz veya ateş yerleştirilir. 4 saat bu sıcaklıkta ekmekler pişirilir. Pişen ekmekler, fırıncı küreği kullanılarak çıkarılır. Fırın evi içinde dinlendirilmeye bırakılır.

Peksimet olarak satışa sunulacak ekmekler soğuduktan sonra dilimlere ayrılır. Fırın sıcaklığı yaklaşık 150°C iken 2-5 cm genişliğinde dilimlenmiş ekmekler fırına yerleştirilir. Ağız hava almayacak şekilde kapatılır, 12 saat kurumaya bırakılır. Bu süre sonunda kuru ekmekler fırından çıkarılıp nem almayacak şekilde paketlenir.

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

Kürtün Araköy Ekmeği üretiminde maya olarak sadece bir önceki hamurdan ayrılarak saklanan ekşi hamur kullanılır, hiçbir katı maddesi kullanılmaz. Ekmeğe özelliğini veren bu ekşi mayaya, üretildiği bölgenin hava ve suyundan gelen mikroorganizmalar özellik katar. Ekşi mayanın bu özelliğinden dolayı Kürtün Araköy Ekmeğinin tüm üretim aşamaları Kürtün ilçesinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Denetimler, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda ve Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası yönetiminden 2 kişi, odanın ekspertiz faaliyetlerinde görev yapan 1 gıda mühendisi, Gümüşhane İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden en az 1 kişi ve Gümüşhane Ziraat Odasından 1 kişi olmak üzere en az 5 kişiden oluşan denetim merci tarafından yapılır. Denetimler yılda en az 1 kez, şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Kürtün Araköy Ekmeğinin üretim metodu ve son ürüne ait fiziksel ve kimyasal özellikler denetim merci tarafından denetlenir.

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

4. İzmit Simidi

Başvuru No	: C2018/145
Başvuru Tarihi	: 29.06.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: İzmit Simidi
Ürün / Ürün Grubu	: Simit / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kocaeli Ticaret Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Karabaş Mah. Ömer Türkçakal Bulvarı No:2 İzmit KOCAELİ
Coğrafi Sınır	: İzmit ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, satış yerlerinin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanıldığı durumlarda marka ibaresinden küçük olmamak üzere kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

İzmit Simidi burgulu, halka biçiminde, üzeri susamla kaplı, rengi sarıdan kahveye dönük, dışı çıtır çıtır, içi yumuşak ve tüketildiğinde kuru gelmeyen bir simittir.

İzmit Simidi, üretim metodu ve burgulu dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenen bir üründür.

Üretim Metodu:

Malzemeler:

Hamur için: 50 kg un, 22 lt su, 900 g tuz ve 400 g yaş maya

Üzeri için: Üzüm pekmezi, %60-70 pekmez, %30-40 su

Susam

Un, su, yaş maya ve tuz karıştırılıp 30-35 dakika yoğrulur. Yoğurma işleminin uzun tutulması simidin lezzeti açısından önemlidir. İstenen miktar (120 gr), ikiye bölünüp 30 cm kadar burgu şekli verilerek uzatılıp birleştirilerek halka şekli verilir. Bu halkalar, önce % 30-40'ı kadar sulandırılmış üzüm pekmezine ardından da susamın içine batırılıp çıkarılır. Daha sonra palet arabalarında yaklaşık olarak 20 dakika bekletilir. Bu bekleme işlemi uzarsa kabaran simidin içi boş olur. Dinlenme süresi bu süreden az olursa da simit incelir. Dinlenen simitler yaklaşık 275 °C derecede taş fırında 7-8 dakika pişirilir. Kısa sürede pişirilmesi istenen renge ve lezzete ulaşılmasını sağlar.



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

İzmit Simidi, üretim metodu ve burgulu dış görünüşü ile farklılaşarak yöreyle ünlenmiştir. İzmit Simidinin üretim metodu, yörenin beşeri sermayesi ile kuşaklar boyu aktarılan kültürel bilgi birikimi ile yaşamını devam ettirmiştir. Bu yönüyle ürünün tüm üretim aşamalarının yörede gerçekleşmesi gereklidir.

Denetleme:

Kocaeli Ticaret Odası koordinatörlüğünde; Kocaeli İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden, Kocaeli Pastacılar, Börekçiler, Yufkacılar, Çikolata, Şeker, Dondurma İmalatı ve Ticareti Esnaf ve Sanatkarlar Odasından ve Kocaeli Ticaret Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişinin katılımıyla en az üç kişiden oluşan denetim merci tarafından yıllık periyotlar halinde ve şikâyet üzerine her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri:

1. Hamur kıvamı denetlenecektir.
2. Pekmez kazanındaki üzüm pekmezinin yoğunluğu denetlenecektir.

3. Ürünün burgulu halka şeklinde uygunluğu denetlenecektir.
4. Üzerinin susamla kaplı olması denetlenecektir.
5. Pişmiş ürünün dışının çıtır çıtır gevrekliği ile içinin yumuşaklığı denetlenecektir.
6. Susamların pişme sırasındaki renginin sarıdan kahveye değişimi denetlenecektir.

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

4. Bölüm

Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

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

1. Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 12.08.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 29.03.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 425
Tescil Tarihi	: 29.03.2019
Başvuru No	: C2015/032
Başvuru Tarihi	: 12.08.2015
Coğrafi İşaretin Adı	: Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği
Ürünün Adı	: İpek
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Bursa Büyükşehir Belediye Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Tayyare Kültür Merkezi Atatürk Cad. Osmangazi / BURSA
Coğrafi Sınırı	: Bursa ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresi marka ile birlikte kullanılacaktır. Üretilen ürünün uygun kısmında coğrafi işaret amblemi ile birlikte "Bursa İpeği" veya "Bursa İpek İpliği" ibaresi bulunacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa yüzyıllar boyunca ipekböceği tohumu ve kozalarının üretildiği, geleneksel Türk el sanatları içinde önemli yeri olan ipek kumaş ve kadifenin el tezgâhlarında dokunduğu, ticaretinin yapıldığı en önemli şehir olmuştur. Bursa'da ipekböceği besleyerek koza elde edildiğini gösteren en eski tarihli belge 1587 yılına ait olup ipekböceği için oluşturulan bir dut bahçesinin satışını gösterir. Bursa'nın uluslararası alanda bir pazar olması özellikle ipek ticareti ve sanayisinde bir merkez haline gelmesinin temelleri XIV. yüzyılın ikinci yarısında atılır.

XV. yüzyılda artık Bursa ipek ticaretinin merkezi konumunu kazanmıştır. Seyahatnamesinde Evliya Çelebi, Bursa ipekli dokumaları içerisinde kadifelerin çok güzel ve eşsiz olduğunu ifade eder. XVI. yüzyılda Bursa'da dokunan kumaşların ünü daha da artar. İpekli kumaşlar Floransa, Venedik, Ceneviz gibi Avrupa şehirlerinde değil hatta İran ve Çin'de bile aranır olur. Osmanlı devletinden gelen ipekli kumaşlara "Bursa Kumaşı" demek adet haline gelir (Halil İnalçık, Bursa XV. yy Sanayi ve Ticaret Hayatına Dair Vesikalar, 1960).

16. yüzyılda başlayan Osmanlı-İran savaşları, ipek ticareti ve ipekli üretimini olumsuz yönde etkiler. Savaşlar nedeniyle İran'la yapılan ipek kozası ticaretinin büyük yara alması, 16. yüzyılın sonlarından itibaren Bursa'da koza üretimini artırmaya başlar. 17. yüzyılın ortalarına gelindiğinde bu üretim oldukça yaygınlaşır. Koza üretiminin yaygınlaşmasına paralel olarak kozadan ham ipek üreten mancınıkçı esnafı oluşur. 17. yüzyılın sonlarına doğru Bursa'da ve köylerinde çalışanlarının çoğunun kadın olduğu birçok mancınık atölyesi açılır. Kozacılığın gelişmesi ile Avrupa'ya ham ipek ihracı artmış ve Osmanlı hammadde kaynağı bir ülke haline gelmiştir. Bursa'da ipekçilik çok uzun süre önemli bir istihdam da yaratmıştır. İpeker gibi aileler tarafından fabrikalar kurulmuştur. Bursa ili içerisindeki Gemlik limanı sayesinde üretilen kozalar, iplikler ve kumaşlar da ülkenin ve dünyanın farklı şehirlerine gönderilmiştir. Bursa ili içerisinde halen kullanımda olan Kozahan ve İpekhan uzun yıllar alışveriş alanları olmuştur. İsimlerinden de anlaşılacağı üzere ipekçilik Bursa ili ile birlikte gelişmiştir. İngiltere Kraliçesinin 2008 yılında yaptığı ziyarette Kozahan'dan ipek satın almıştır.

Kozacılığın ve ipekçiliğin Bursa'da gelişmesindeki en önemli etkenlerden biri de Bursa'da yetişen dut ağaçlarıdır. Bursa, jeolojik yapısı nedeni ile dolaylı zengin yeraltı su kaynaklarına sahiptir. Bu nedenle yörede yetişen dut ağaçlarının yaşlanmaya bağlı kartlaşması az ve yavaş olmaktadır.

Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği, ipekböceği tohumlarının Bursa'da yetişen dut ağaçlarının yaprakları ile beslenmesi sonrasında koza örmesi ve bu kozadan çeşitli süreçlerle iplik elde edilmesi sonucu oluşur.

Tohum (İpek böceği yumurtası) Özellikleri

İpek böceklerinden kaliteli ve verimi yüksek koza elde edebilmek ve kozalardan kaliteli ipek çekebilmek için ilk şart beslemeye alınan tohumların (yumurta) üstün vasıflı olmasıdır. Melez ipekböceği (Polihibrit) yetiştiriciliği Japonya'da yaygınlaşan; Avrupa ve Çin'de bulunan türlerin birleşimi ile oluşturulmuştur. Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği üretiminde uzak doğudan ithal edilen bu tohumlar kullanılır. İthal edilen tohum türü değişiklik gösterebilir. Hastalıklara karşı dirençli yeni bir tohum türünün oluşması halinde bu da ipek iplik üretiminde kullanılabilir. Bursa İpeği / Bursa İpek İpliğinin farklılığı tohumdan çıkan tırtılın beslenmesi ve koza örme aşamalarında ortaya çıkar. Bunun da en büyük nedeni Bursa yöresinde yetişen dut ağaçlarıdır. Bu tohumların beslenmesi ile koza elde edilir.

Koza Özellikleri

İpek böceği dut yaprağı yiyen bir böcek olup pul kanatlılar sınıfının *Bombycidae* familyasının *Bombyx* cinsinin *Bombyx mori* türüne ait; yumurta- tırtıl-krizalit- kelebek halinde değişim gösteren evcil bir böcektir. Yumurtadan çıkıp kozasını örene kadar 5 yaş ve 4 uyku geçiren ipek böceği 25- 30 günlük bu süreçte sadece yüksek miktarda dut yaprağı yer. İpek böceği larvası, kozasını 2- 3 günde şekillendirir ve krizalit haline dönüşür. Bursa'da yetişen dut ağaçları ile beslenen tırtıllar yeteri kadar beslenmesinin ve 4 kez deri değiştirdiği dönemin ardından ağzından salgıladığı sıvı ile kozasını örür. 2 ila 4 gün arasında değişen bir süre sonunda koza örme evresini tamamlayan ipek böceği bu süreçte iplik üretimini tamamlar. Bir yıl süreyle kışlıklarda bekletilen ipek böceği yumurtalarından belirli çevre şartlarında ipek böceği larvalarının çıkmasına inficar denir, ipek böceği inficarı, ipek böceklerinin larva devresindeki gelişmesine ve dolayısıyla koza verim ve kalitesine önemli derecede etki eder. Tohumların inficarından askıya alınmasına kadar geçen 25-30 günlük süre ipek böceği larvalarının besleme ve bakım sürecini oluşturur. Kozaların verimi ipek zenginliği, kalitesi, çekilebilirliği gibi önemli özellikleri Bursa'nın iklim özellikleri ile ilişkilidir. Bursa'da besleme ve bakım ılık ve nemli ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinde yapılır. Öncelikli olarak besleme yapılacak yerin dezenfekte edilmesi hastalığa yakalama tehlikesini önleme açısından önemlidir. Besleme sırasında ipek böcekleri temiz havaya ihtiyaç duyar. Bu nedenle havasız dar bir ortamda yapılan besleme ipek böceğinin gelişimini olumsuz etkileyebilir. Besleme sırasında sıcaklık ve rutubet kontrol altında tutulmalı aşırı dalgalanmalara izin verilmemelidir. Optimum sıcaklık yaklaşık 23-26°C ve rutubet %70-75 olmalıdır. Bursa'nın ılıman iklimi ve nemli havası bu koşulları doğal yolla sağlar. Bu nedenlerle Bursa'da yetişen kozalardan elde edilen ipek iplik beyaz renkli ve daha parlak olur.

İpek böcekleri beslenme sürecinden sonra kozalarını örmek üzere askıya alınır. Genellikle askıların tek yıllık hardal, katırkuyruğu, meşe dalları, pırna ve karaçalı gibi bitkilerden yapılır. Bir defa kullanılan bu bitkiler işlem sonrasında yakılarak imha edilir. Bunun yanı sıra uzun ömürlü olması, dezenfeksiyon kolaylığı, işçilikten tasarruf, kozadaki ipek miktarının fazlalığı ve çift koza oranının düşüklüğü özelliklerinden dolayı plastik askı da kullanılabilir.

Üretim Metodu:

Bursa İpek İpliğinin üretim aşamaları şu şekildedir:

- İpek böceği tohumu temini
- İpek böceği tohumunun beslenmesi
- Askıya alma
- Koza örme
- İplik çekme

Kullanılacak tohumların temin edilerek Bursa'da yetişen dut ağaçları ile beslenmesi ve askıya alınmasının ardından ipek böceği kozasını örmeye başlar. Kozaların askılardan toplanması askıya çıkış tarihinden sonraki 8 -10 gün içinde yapılır. Kozalar toplanmadan önce askıdaki olmuş zayıf ve lekeli kozalar toplanarak sağlam kozaları lekelemeleri önlenir.

Askıdan toplanan kozaların üstüne pamuğa benzeyen ipek böceğinin kozasını yerleştirmek için ördüğü, koza pamuğu olarak adlandırılan ipek iplikçikler vardır. Kozalar toplandıktan sonra koza pamuğu alınır. Koza örme bitince ipekböceği koza içinde başkalaşım geçirecek şekilde krizalite dönüşür. Ortamın sıcaklığına bağlı olarak bu evre 6-10 gün sürer. İpek iplik üretimi için koza içindeki krizalit kelebeğe dönüşmeden önce öldürülür Bu işlemin ismi koza boğmadır. Ardından koza kurutulur ve ipek çekimi işlemine başlanır. İpek böceğinin ördüğü ipek ham ipektir. Ham ipek doğrudan kullanılamaz, bu nedenle çekilerek iplik haline getirilir.

İplik çekimi, istenen numarada iplik elde edilmesi için belli sayıdaki kozadan gelen ipek tellerinin bir araya getirilerek sarılmasıdır. İpek çekilmesinde günümüzde en çok iki sistem kullanılır: Fransız sistemi: Bu sistemde iki grup kozadan gelen teller alınır, iki kere bükümde geçtikten sonra 2 ayrı porselen kılavuzdan geçerek çıkırıklara sarılır. İtalyan sistemi: Bir grup kozadan gelen teller bir filament iplik hâlinde ve kendi üzerinde büküm aldıktan sonra çıkırıklara sarılır.

Kozalar kaynatıldıktan sonra ve kaynatma sırasında ipek çekiminin yapılabilmesi için lif uçlarının bulunması gerekir. Uç bulma işlemi hem ipek çekimini sağlamak hem de koza üzerinde bulunan karışık hâldeki ipek liflerini kozadan uzaklaştırmak için yapılır. Koza üzerindeki karışık hâldeki bu liflere kamçıbaşı denir. Bunların kozadan uzaklaştırılması gerekir. Aksi hâlde ipek çekimi zorlaşır ve iyi kalite lif elde edilemez. Kozadan uç bulma işlemi elle veya mekanik olarak iki şekilde yapılır.

Uç bulma tavası içine konan kozalar 90–95 °C'deki suda yumuşadığından basit olarak çubuk veya süpürge ile uçları bulunur. Mekanik uç bulma yarı otomatik veya tam otomatik cihazlarla yapılır. Yarı otomatik uç bulma cihazı, ipek çekim makinesinin yanında bulunur. Bu cihazda, uç bulma tavası üzerine kendi etrafında ve aşağı yukarı hareket eden bir fırça bulunur. Tava içinde bulunan su ve kozalar alttan su buharı vermek sureti ile kaynatılır. Özel bir düzenek ile hareket eden ve tava genişliğinde olan fırça, tava içine indirilir. Koza uçları fırçanın sağa sola hareketi ile tutulur. Genellikle 20–25 dönüş hareketinden sonra fırça yukarı kaldırılır. Fırçaya takılmış olan karışık lifler, bir işçi tarafından toplanır ve kozadan temiz ve düzgün lif sağlanıncaya kadar çekilir.

Elle veya mekanik olarak uçları bulunan kozalar, çekim işlemi için çekim banyosuna alınır. Çekim makinesinin tipine göre çekilecek ipeğin denyesi makine tarafından otomatik olarak veya çekilen koza sayısına göre işçi tarafından ayarlanır. İstenilen denyeye göre birkaç kozanın ipeği birleştirilerek önce iplik kılavuzundan geçirilir. Bu kılavuz porselenden yapılmış bir düğme veya iç içe geçmiş iki tüpten (jette boue) ibarettir. Bunlardan içteki tüp sabit, dıştaki ise hareketlidir. Bu iç içe iki tüp, otomatik çekim makinelerinde bir iplik yakalayıcısı ile birleştirilmiştir. Bu kısımdan veya kılavuzdan geçen ipek, kendi üzerinde büküm kazandıktan sonra çıkırığa sarılır. Kılavuzdan geçen ipek, önce birinci sonra ikinci makaradan geçtikten sonra büküm verilerek üçüncü makaradan ve daha sonra dağıtıcı kılavuzdan geçirilerek çıkırığa sarılır. Bu tip çekimdeki büküme taveleta (tavelletta) büküm denir. Elle çekilen ipeğin denyesini sabit tutmak için ucu bulunmuş yeni bir kozanın ipeği, çekim banyosundaki ipek balonuna elle verilmek sureti ile yapılır. Makine ile çekimde ise ucu bulunmuş koza, elle veya mekanik bir sistemle çekim banyosuna verilerek yeni uç çekilen ipeğe yakalayıcı kılavuz tüp ile bağlanır. Çekim sırasında ham ipeğin büküm kazanması, ipeğin kılavuzdan geçtikten sonra makaralardan geçerken birbiri üzerine sarılması ile oluşur. Çekilen ipeğe verilen büküm, kozalardan gelen her bir ipek lifinin bir arada düzgün, serisin ile birlikte sıkı bir şekilde tutulmasını ve çekim banyosundan gelen suyla doymuş durumdaki ipek liflerinin suyunun uzaklaştırılmasını sağlar. Eğer ham ipeğe büküm verilmezse gevşek bir biçimde tutulan liflerde kopma meydana gelerek dokuma ve iplikte hoş görülme hâline neden olur. Ayrıca suyun uzaklaştırılmamasından dolayı çıkırığa sarılan ipekte serisin kalıntılarının oluşturduğu sert bölgeler meydana gelir. Kısacası büküm ipeğin birbirlerine bağlanmasını sağlar ve parlaklık kazandırır. İpekte şambon (chambon) ve taveleta (tavelletta) olmak üzere iki tip büküm vardır. Bunlardan şambon tipi büküm iki ayrı kılavuzdan geçen iki ayrı ipek ipliği bir birleri ile birkaç kez sarıldıktan sonra ayrı dağıtıcı kılavuzlardan geçerek çıkırığa sarılır. Sol iplik kılavuzundan geçen ipek sağ çıkırığa, sol iplik kılavuzundan geçen ipek ise sağ çıkırığa çapraz olarak sarılır. Bu tip büküm genellikle el ve ayak gücü ile çalışan ipek çekim sistemlerinde kullanılmıştır. Modern çekim makinelerinde şambon tipi büküm yerine tavelletta tipi büküm kullanılmaktadır ki bu tip büküm, ipeğin kendi üzerinde sarılması ile oluşur. İpek çekim işleminde son işlem, ipeğin dağıtıcı kılavuzdan geçtikten sonra çıkırık veya makara üzerine sağa sola hareket ile sarılmasıdır. Çıkırık veya makaralar direkt çekim yapan makinelerde 148-150 cm çevreye sahiptir. Diğer makinelerin çevresi ise 60-65 cm'dir. Daha ilkel çekim makinelerinde ise çıkırık çevresi değişik olabilir. Bunlar tahta, alüminyum veya sert plastikten yapılmışlardır. İpek çekim işlemi, koza liflerinin çeşitli kademelerden geçtikten sonra çıkırığa (makaraya) sarılması ile tamamlanır.

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

Bursa İpeği / Bursa İpek İpliğine özelliğini veren Bursa'nın toprak yapısında yetişmiş bitki örtüsü ve iklimidir. Sönmüş bir volkanik dağ olan Uludağ'ın eteğine kurulmuş olan şehir bu özelliği sebebiyle mineral açısından verimli topraklara sahiptir. Toprak yapısı dutçuluk açısından oldukça önemlidir. İpek böceklerinin Bursa'daki verimli topraklarda ve ılıman iklimde yetişen dut ağaçları ile beslenmesi ve kozalarını ördükten sonra besleme ve bakım aşamalarının Bursa'da yapılması, yörede gerçekleşmesi gereken işlemlerdir. İpek iplik çekimi coğrafi sınırlar içerisinde yapılması gereken bir işlem değildir. Zira ham ipek oluştuktan sonra bozulma suresi göz önünde bulundurularak bu işlem her yerde yapılabilir.

Denetleme:

Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği yukarıdaki koşullara uygunluğunun denetimi Bursa Büyükşehir Belediyesi koordinasyonunda Kozabirlik kurumundan iki, Bursa Ticaret Borsası ve Bursa Ticaret ve Sanayi Odası kurumundan birer kişinin katılımı ile oluşturulacak denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim mercii başkanı bu üyeler arasından seçilir. Denetim mercisinin ilk toplantısında denetim zamanı kararlaştırılacaktır. Denetim mercii yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç durumunda ve şikâyet halinde ise en kısa sürede toplanarak denetim yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna iletilecektir.

Denetim mercii Bursa İpek İpliğinin belirtilen şartlara uygunluğunu denetler. Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği olarak adlandırılan iplik tek başına ve/veya bu iplik ile dokunan kumaş ve her türlü tekstil ürünü denetlenecektir. İpek böceğinin koza örme ve beslenme aşamalarının coğrafi sınır içerisinde gerçekleştiği, kozaların besleme ve askı dönemlerinde denetlenecektir. Bu rapor da denetim raporuna eklenerek kuruma iletilecektir.

Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği coğrafi işaretinin kullanımı Bursa Büyükşehir Belediyesine üreticiler tarafından bildirilecektir. Üretilecek yeni ürünler ile ilgili projelerde Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği kullanılması durumunda bu husus Büyükşehir Belediyesine bildirilecektir. Bu bir izin olmayıp bildirim yeterlidir.

Denetimler Bursa İpeği / Bursa İpek İpliği adını kullanan ipek veya ipek olmayan yerli veya yurt dışından ithal edilen iplik, kumaş ve halıları kapsayacaktır. Tüm denetim süreci, denetim mercii koordinatörü Bursa Büyükşehir Belediyesi tarafından organize edilecektir. Denetim mercii tarafından veya yetkilendirilecek kişilerce ülke genelinde özellikle turistik eşyaların satıldığı yerlerde de denetim yapılacaktır. Yetki verilecek kişiler, denetim mercii üyelerince alanında uzman olduğunu beyan ettiği şahıslar arasından seçilir. Denetim mercii ve yetkili kişilerce gerekli görüldüğü takdirde numune alınabilir.

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

5. Bölüm

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 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. Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu)

236 tescil sayılı Gaziantep Lahmacunu (Antep Lahmacunu) ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme**

“Denetimler 6 ayda bir düzenli olarak yapılacaktır.”

ifadesi,

“Denetimler yılda 1 düzenli olarak yapılacaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

6. Bölüm Düzeltilmeler

1. Isparta Gülyağı

49 Sayılı ve 15.03.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan C2018/011 numaralı ve Isparta Gülyağı ibareli coğrafi işaret başvurusu için yapılan düzeltme aşağıda yer almaktadır.

- Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 10.01.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 07.03.2019 tarihinde tescil edilmiştir.