

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

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

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

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

**2019**

**Sayı: 51  
Yayın Tarihi: 15.04.2019**

**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

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru .....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 51. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı .....	7
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı .....	10
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı .....	15

# 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 51. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

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

---

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2019/006	Ordu Kivisi	7

#### 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.	426	Mersin Kerebici	10
2.	427	Boyabat Gazidere Domatesi	13

### 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 Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	231	Trabzon Kazaziyesi	15

### 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. Ordu Kivisi

<b>Başvuru No</b>	: C2019/006
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 21.01.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Ordu Kivisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kivi / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Akyazı Mah. Kanuni Sultan Süleyman Cad. Ordu Tarım İl Müdürlüğü Ana Bina No:24/1 Altınordu/ORDU
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Ordu ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret amblemi ile logo, ürün etiketi veya ambalajında yer alır



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Ordu Kivisi *Actinidia deliciosa* türüne ait *Hayward* çeşidinden üretilir. Ordu Kivisi çok yıllık, sarılıcı ve tırmanıcı, kuvvetli gelişim gösteren bir meyve ağacı olup, kök yapısı yüzlek saçak kök yapısına sahiptir. Ordu Kivisi fidanları dikildikten 2 yıl sonra ürün vermeye başlar, tam verime ise 5-6 yaşlarında gelir. Besin maddesi noksanlıkları pek görülmemekle birlikte, omcaların uzun yıllar yüksek verimde kalmasını sağlamak için toprak analizleri neticesinde eksik görülen besin elementlerinin (azot, fosfor ve potasyum gibi makro besin elementleri ile demir, bor, çinko gibi mikro besin elementleri) bitkiye verilmesi ve bunun yanında yeşil gübreleme (fiğ, soya vb.) yapılması gerekir. Ordu Kivisi besin değeri yüksek ve muhafaza süresi uzun bir meyvedir. Ordu Kivisinin meyveleri oval veya elipsolit şekilli, meyve boyutları 4,5- 7,5 cm uzunluğa, 3,5-5,0 cm kalınlığa sahiptir. Ordu Kivisinin ortalama meyve ağırlığı 90-110 g, iyi bakılan bahçelerde 120-150 g'dır. Dıştan içe doğru meyvenin yapısı; tüyler, kabuk, dış meyve eti, iç meyve eti, çekirdek, çekirdek evi, yumurtalık izleri, radial yumurtalık beslenme damarları ve columella olarak sıralanabilir. Epiderm dokusu koyu yeşilden açık yeşile kadar değişebilir. Meyve sapı farklı renklerde olmakla birlikte genellikle kahverengidir. Meyve sapı 6 cm uzunluğundadır. Meyve eti zümrüt yeşili renkte ve yarı saydam görünümündedir. Meyve eti kendine has özellik olarak orta şekerli ve bol suludur. Meyve eti merkezde bulunan ve değişik kalınlıkta olabilen krem renkte etli silindir etrafına yerleşmiştir. Meyve kabuğu yeşilimsi-kahverengi ve sık, ince ve yumuşak tüylüdür.

Ordu Kivisinin meyve etininin 100 gramında 35-400 mg C vitamini ve 20,3 mg flavonoid bulunur. Ayrıca 100 gram meyve etinde; toplam kuru madde miktarı 15-22 g, organik asitler 1,0-1,6 g, toplam şekerler 7,5-13,0 g, proteinler 0,5-1,5 g, yağlar 0,3-0,9 g, pektin 0,3-0,9 g, ham lif 1,1-2,9 g, mineraller (kül) 0,7-1,0 g'dır ve 2250 µmol antioksidan aktivitesine sahiptir. Ordu Kivisinin çiçekleri çoğunlukla tekli, 5,5-7 cm çapında, taç yaprakları beyaz-krem renkli, büyük ve yuvarlaktır.

Ordu Kivisi, hasattan sonra depolama süresince daha az yumuşama gösterir.

### Ordu Kivisinin muhafaza süresine göre bazı özelliklerindeki değişim

Özellik	Muhafaza süresi (ay)					
	Hasat	1. ay	2. ay	3. ay	4. ay	5. ay
Meyve eti sertliği (Newton)	95,65	76,91	74,82	49,54	41,07	39,37
Suda çözünür kuru madde (SÇKM) (%)	6,50	9,47	11,10	11,77	11,97	12,75
Titre edilebilir asitlik (meyve suyunda sitrik asit cinsinden, %)	1,66	1,62	1,52	1,47	1,42	1,36
C vitamini (mg 100 g <sup>-1</sup> )	35,5	49,0	53,5	62,5	67,0	68,0
Fenol bileşik (mg GAE 100 g <sup>-1</sup> )	151	155	158	169	179	224
Flavonoid (mg QE 100 g <sup>-1</sup> )	20,3	21,3	27,2	38,0	40,0	47,9
Antioksidan (µmol TE 100 g <sup>-1</sup> )	2253	3242	3861	4147	4678	4869

### **Üretim Metodu:**

Ordu Kivisi çok sayıda saçak köklere sahip olması nedeniyle toprağın üst katmanının ilk 40 cm bölümünde yer alır. Topraktaki aşırı neme, suya oldukça duyarlıdır. Yetiştirildiği topraklarda pH 5,5-6,5 aralığındadır. Ordu ili toprakları asit karakterli organik maddece zengin ve kireçsiz topraklardır ve bu tip topraklar, Ordu Kivisinin yetişmesi için ideal şartları oluşturur.

Ordu Kivisi yetiştiriciliği değişik rakımlara ve yönelere kurulu bahçelerde yapılır. Ordu Kivisi yetiştiriciliğinde bahçeler, çoğunlukla T terbiye sistemi ve pergola(çardak) terbiye sistemi ile düzenlenir. Kurulum sistemi genel olarak beton ve ahşap malzemeden oluşur, telli sistem ile desteklenir.

Ağaçlar genelde 1,8 m ile 2,2 m arasında yüksekte taçlandırılmıştır. Oluşturulan taçta, her yıl kuruyan ve aşırı gelişen dalların çıkarılması için budama yapılır. Budama konusunda Rize İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ekipleri tarafından her sene kurs verilir.

Sulama sisteminin kurulduğu ve yıllık ortalama sıcaklığın 13-16 °C olduğu yerler, Ordu Kivisinin en uygun yetiştirme şartlarını sağlar. Ordu Kivisi yazın aşırı sıcak dönemlerde mutlak sulamaya ihtiyaç duyar. Fakat bölgenin yeterince yağış almasından dolayı sulama ihtiyacı aşırı değildir. Ordu Kivisi, şiddetli kış soğukları ve ilkbahar donları olmayan, yaz aylarında nispeten orta sıcaklıkta düzenli yaz yağmuru ve vejetasyon periyodu boyunca yüksek nemli bölgelerde sorunsuzca yetişebilir.

Ordu Kivisinin yetiştiriciliğinde ilaçlama yapılmaz. Yetiştiricilikte, toprak analizleri neticesinde eksik görülen besin elementlerinin bitkiye sağlanması dışında, herhangi bir bitki gelişim düzenleyici kullanılmaz.

Meyveler, suda çözünür kuru madde oranı % 6,5-7,0 seviyesinde iken elle hasat edilir ve maksimum 10 kg'lık kasalara yerleştirilerek depoya götürülür. Sınıflama, ekstra sınıf (120 g ve üzeri meyveler), 1. sınıf (90-120 g arası) ve 2. sınıf (70-90 g arası meyveler) olarak depolama öncesinde yapılır. Meyvelerin depoya konulmadan önceki ağırlığı ile her bir dönemde kaybettiği ağırlık oranlanarak yüzde ağırlık kaybı değerine ulaşılır. Meyvelerde depolama ömrü, % 10 ağırlık kaybına ulaşmaya kadar geçen zamanı ifade eder. Aynı zamanda meyvelerde sertlik bir el penetrometresi ile belirlenir. Sertlik değeri 3-4 kg (yaklaşık 30-40 Newton) seviyesine düştüğünde, ürünler pazara transfer edilir. Ordu Kivisi 0±0,5 °C depo sıcaklığı ve % 90±5 oransal nem koşullarında 5 ay süre ile depolanabilir.

### **Denetleme:**

Denetim mercii; Ordu İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Ordu İl Kontrol Laboratuvarı ve Ordu Üniversitesi Ziraat Fakültesinden konusunda uzman birer teknik eleman olmak üzere üç kişiden oluşur. Bahçe denetimi ve analize dayalı denetim olmak üzere iki aşama içeren denetimler, aşağıda belirtilen usul ve esaslara uygun biçimde düzenli, ihtiyaç ve şikâyet olduğunda ise her zaman yapılır.

### Denetim kriterleri:

- Bahçe denetimi: Ordu ilinde Ordu Kivisinin yetiştirildiği bahçelerde, aralık, ocak ve şubat aylarında kış (verim) budamasının; mayıs ve haziran aylarında meyve seyreltmesinin usulüne uygun olarak yapılıp yapılmadığı kontrol edilir.
- Analize dayalı denetim: Kasım ayının ilk haftası itibari ile arazide refraktometre ile ölçülüp SÇKM 6,5-7,0 değerine ulaştığında hasat yapılır.



- Depolama ömrü, meyve ağırlık kaybı ve meyve eti sertliği: Üreticilerden alınan numunelerin, kasım, aralık, ocak, şubat ve mart aylarında soğuk hava deposunda uygun şartlarda depolanıp depolanmadığı depolama ömrü, meyve ağırlık kaybı ve meyve eti sertliği bakımından denetlenir.
- Pazar kontrolü: Yıl içerisinde, Ordu Kivisi depolayan soğuk hava depolarında muhafaza edilen meyvelerde sertlik değeri, el penetrometresiyle ölçülür.

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. Mersin Kerebici

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 19.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 11.04.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 426
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.04.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2017/029
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 19.04.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Mersin Kerebici
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kerebiç / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Mersin Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Atatürk Cad. Mtso Hizmet Binası Kat.3 Akdeniz MERSİN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Mersin ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresi, marka ibaresinden daha küçük olmamak kaydıyla ürünün ambalajında yer alacaktır.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Mersin Kerebici; irmik ile yapılan hamurun bezelere ayrılıp el ile oyulması ve içinin ceviz içi ya da coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi ile doldurulması sonrasında odun fırınında pişirilen, üzerine çöven kökünden elde edilen köpük ilave edilen bir tatlıdır.

Kerebiç ilk olarak 1940'lı yıllarda tatlıcılık ve şekerlik ile iştiğal eden Arap kökenli ailelerin, o dönem şehrin merkez çarşısı civarında sadece ramazan ayı ve bayramında yaptıkları ve el arabasında sattıkları bir tatlıydı. Zamanla halk tarafından kabul görmesi ve beğenilmesi ile ramazan ayına özel olan bu tatlı on iki ay boyunca üretilen ve tüketilen bir tatlı halini almıştır.

Mersin Kerebicinin üretiminde kullanılan malzemeler ve üretim metodu ile farklılaşan özellikleri aşağıdaki gibidir.

- Kerebicin hamurunda şeker kullanılmaz. Tatlandırma işlemi, sunumdan önce kerebicin üzerini kaplayacak miktarda kerebiç köpüğünün konulmasıyla yapılır.
- Çöven kökünün kaynatılmasıyla elde edilen beyaz renkli kerebiç köpüğünün hazırlanması ve formülasyonu ürüne özgüdür.
- Kerebicin çeşidine göre iç malzeme hazırlanır. Fıstıklı kerebiç için iri çekilmiş coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi, cevizli kerebiç için iri çekilmiş ceviz içi kullanılır.

#### Üretim Metodu:

Mersin Kerebicinin üretim metodu ve sunumu dört aşamada gerçekleştirilir.

- Kerebiç hamurunu oluşturmak üzere tüm malzemeler homojen bir şekilde karıştırılarak uygun elastik yapıda bir hamur elde etmek için yoğrulur.
- Hazırlanan hamur yuvarlak bezelere ayrılarak el ile oyulur. İstenen kerebiç çeşidine göre içi coğrafi işaret tescilli bulunan Antep Fıstığı içi veya ceviz içi doldurulduktan sonra odun fırınında pişirilir.
- Çöven kökü kaynatılarak beyaz renkli kerebiç köpüğü hazırlanır.
- Sunumdan önce kerebicin üzerini kapatacak miktarda kerebiç köpüğü konur.

Mersin Kerebicinin üretiminde aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri kesinlikle kullanılmaz.

Mersin Kerebicinin raf ömrü oda sıcaklığında yedi gündür. Üretim yerinde tüketilmeyecekse Türk Gıda Kodeksi Gıda ile Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliğine uygun sızdırmaz şeffaf ambalajda paketlenmek suretiyle taşınabilir.

#### Kerebiç hamurunun hazırlanması:

Kerebiç hamuru Türk Gıda Kodeksi İrmik Tebliğine uygun irmik, yağ, Türk Gıda Kodeksi Gıda Katkı Maddeleri Yönetmeliğine uygun karbonat, su, Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun mahlep ve pişirme sırasında yüzeyinin kızarması amacıyla da az miktarda pekmez kullanılarak yapılır. Aşağıda, toplam ağırlığı 10,5-11 kg olan yaklaşık 198-200 adet kerebiç elde etmek için kullanılan malzeme miktarları verilmektedir.

Tablo 1. Kerebiç Hamuru Hazırlanmasında Kullanılan Malzemeler ve Miktarları

Malzemeler	Miktar
İrmik (Tip 3 – Orta boy)	4 kg
Pastalık margarin	750 g
Ayçiçek yağı	750 g
Su	2 litre
Mahlep	30 g
Karbonat	25 g
Pekmez	150 g

Kerebiç hamuru, homojen yapıya ve bezelerin istenilen şekilde oyulabilmesi için elastik yapıya kavuşuncaya kadar oda sıcaklığında (~25 °C) 10-15 dakika yoğrulur.

Kerebiç hamuru, oda sıcaklığında 5-8 dakika dinlendirildikten sonra yaklaşık 25-30 gramlık bezelere ayrılır. Bezeler avuç içinde yuvarlanarak içi oyulur. İçi oyulan bezelere istenen çeşide göre 15-20 g iri çekilmiş coğrafi işaret tescili bulunan Antep Fıstığı içi veya 15-20 g iri çekilmiş ceviz içi doldurularak kapatılır. İçi doldurulmuş ancak henüz pişmemiş bezeler kerebiç köftesi olarak adlandırılır.

Kerebiç köftelerinin tane ağırlığı 45-55 g'dır. Önceden yağlanmış ve ısıtılmış galvanizsiz tepsiye dizilen kerebiç köfteleri, odun ateşinde 300-350°C sıcaklıkta 15-20 dakika pişirilir. Üstü kızarıncaya fırından çıkarılan kerebiçler, oda sıcaklığında soğumaya bırakılır.

#### Kerebiç köpüğünün hazırlanması:

*Gypsophila L.* ve *Ankyropetalum fenzl* cinslerinin taksonuna ait bir tür olan çöven bitkisinin köklerinin kaynatılmasıyla elde edilen çözelti, köpürtülüp şeker ile karıştırılarak beyaz renkli kerebiç köpüğü elde edilir.

Kerebiç köpüğünün lezzeti ve kıvamı, son ürün kalitesi açısından oldukça önemlidir. Zira fazla viskoz olan köpük katı olacağından tercih edilmez, fazla akışkan olan köpük ise kerebici ıslatacağından istenmeyen bir tekstür oluşturur.

Tablo 2. Kerebiç Köpüğünün Hazırlanmasında Kullanılan Malzemeler ve Miktarları

Malzemeler	Miktar
Şeker	3,5 kg
Su	5 litre
Çöven kökü	1 kg

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

Mersin Kerebicinin üretilmesi; hamurunun, kerebiç köftelerinin ve kerebiç köpüğünün hazırlanması aşamaları da dâhil olmak üzere kendine özgü koşullar bulundurmakta ve ustalık becerisi gerektirmektedir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleştirilmektedir.

### **Denetleme:**

Mersin Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Mersin İlçe Tarım Orman Müdürlüğü ile Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesinden en az birer üyenin katılımıyla oluşacak denetim mercii tarafından denetim işlemleri yürütülür.

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

Denetim mercii, Mersin Kerebicini üreten firmalara denetçi ekibi göndererek “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapılıp yapılmadığını kontrol eder.

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. Boyabat Gazidere Domatesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 13.09.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 12.04.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 427
<b>Tescil Tarihi</b>	: 12.04.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2017/136
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 13.09.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Boyabat Gazidere Domatesi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Domates / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Boyabat İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Zincirlikuyu Mah. Hüsamettin Dayıbaş Cad. No:1 Boyabat/ Sinop
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Sinop ili Boyabat ilçesi Gazideresi ve Gazideretabaklı köyleri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Gazidere Boyabat Domatesi coğrafi işareti, aşağıda verilen logo ile birlikte kullanılacak olup marka ile birlikte kullanılması mümkündür



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boyabat Gazidere Domatesi, Sinop ili Boyabat ilçesi Gazideresi ve Gazideretabaklı köylerinde aynı tohumla 150 yılı aşkın bir süredir yetiştirilmekte olup yöre için önemli bir geçim kaynağıdır. Bu domates halk arasında "çirkin domates" olarak da bilinir.

Tohum safiyet oranı % 98,5 çimlenme oranı % 90'dır.

#### Bitkisel özellikleri:

Fidede antosiyanin renklenmesi hafiftir. ; Bitkisi dik, boyu 150-200 cm, orta gövde ve dallar tüylü bir yapıya sahip olmadığı, gövde ve dallarda antosiyanin renklenmesi mevcut, boğum arası uzunluğu 6-9 cm arasında değişir. Yaprakları orta ile küçük arasında olup uzunluğu, sap dahil 15-25 cm'dir. Yaprak kenar şekli parçalı ve dalgalı, yaprak kabarcıklanması hafiftir. Dikenlilik olmayıp mavi yeşil renkli, çiçekler ise sarı rengi orta boyuttadır. Çiçeklenme süresi 10 haziran - 10 ekim tarihleri arası olmakla birlikte tam çiçeklenme evresi 1 temmuz, çiçeklenme süresi 15 gündür.

#### Meyve özellikleri:

Meyve eni 131,21-143,20 mm, meyve boyu 86,32-101,30 mmdir. Meyve şekli hafif basık, meyve uç şekli yuvarlak, meyvede eğrilik derecesi orta düzeyde, çiçek burnu şekli çentikli olup hafif sivri ve düzdür. Ticari hasatta meyve kabuk kalınlığı 0,37-0,41 mm, odacık sayısı 12'dir. Dilimlilik mevcut olup meyve et rengi pembe-kırmızımsı çekirdekli bir yapıya sahiptir (400-500 adet). Meyve eti sertliği (N) 1,86-1,94'tür. Fizyolojik olumda yani tohum bağlama döneminde meyve kabuk rengi yeşilimsidir. Erkenciliği yanında fizyolojik olum zamanı da erkencidir.

#### Ürünün ayırt edici özellikleri:

Lezzeti ve kendine has aromasıyla öne çıkar. Boyabat Gazidere Domatesi sırik tipli büyüme şekli gösteren, 600-800 gr arası iri meyvelere sahip, kırmızı renkli, ince kabuklu ve çok lopludur. Boyabat Gazidere Domatesi elle iki ya da üç parçaya bölündüğünde ortasında konik biçimde göbek veya cücük tabir edilen çekirdeksiz etli bir parça bulunur. Diğer domateslerde bu parça bulunmaz.

Boyabat Gazidere Domatesi içten dışa doğru olgunlaşır. Kekremsi (limoni) bir tadı vardır. Çekirdeklik 400-500 arasındadır.

Meyve eti hoş kokulu, sulu ve kumlu olan domatesin altıdan fazla gözeneği bulunur. İnce ve yumuşak kabuğa, yumuşak meyve etine sahip domatesin hasat sonrası ömrü kısa olup taze tüketim için uygundur. Uzun mesafeli nakliyyeye uygun değildir.

Uzunlamasına kesit görünümü basık olan domateste olum öncesi yeşil omuzluluk ve çiçek sapı ayrılma tabakası bulunur. Bitki başına verimi 50 kg 'ye ulaşır.

Ticari hasatta meyve kabuğu üzerinde çizgi olmayıp meyve et rengi pembe-kırmızımsıdır. Çekirdeklidir. Genel olarak kahvaltılık ve salata tüketiminde tercih edilirse de, konservelik domates suyu olarak da tüketilir.

Boyabat ilçesi Sinop ilinin 86 km güneyinde ve Gökırmak havzasının kenarındadır. Boyabat ilçesinin batı tarafında 15-20 km uzaklığında bulunan köylerden geçen Gazidere Çayı (Kolaz Çayı) çeşitli mineraller alivüyal toprakların taşınması aynı zamanda domates üretim alanı oluşmuştur. Sulamalarda kullanılan Gökırmak ve Gazidere Çayları çeşitli mineraller içerir. Derelerden bazıları köylülerin kaylan kaya tabir ettikleri gevşek dokulu kayalıklar ve Gazidere Çayına dökülen Harın Deresi bazalt kayalıklarının olduğu bölgeden geçer. Boyabat Gazidere Domatesi bu bölgede üretilir.

#### Toprak özellikleri:

Boyabat Gazidere Domatesinin yetiştirildiği toprağın özellikleri aşağıda belirtilmektedir.

1-Toprak bünyesi: Killi bünye sınıfındadır.

2-Toplam tuz (EC): Tuz %0,019 tuzsuz sınıfındadır.

3-Toprak pH: Toprağın pH değeri 7,81 olup hafif alkalik özellik gösterir.

4-Kireç miktarı %0,6 olup çok az kireçli toprak sınıfındadır.

5-Organik madde miktarı %2,58 olup orta derecede organik madde özelliği gösterir.

6-Toprakta kg/da cinsinden P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> içeriği 15,06 olup çok yüksektir. Kg/da cinsinden K<sub>2</sub>O içeriği 29 olup orta gurup potasyum içerir.

#### **Üretim Metodu:**

Boyabat Gazidere Domatesinin üretimi; birinci sürüm için 20-25 cm toprak derinliğinde ve yanmış çiftlik gübresi karıştırılarak sonbaharda yapılır. Ekim için mart ayının son haftasında dekara 25 kg DAP (Diamonyum Fosfat) gübresi kullanılarak ortalama 15 cm derinlikte ikinci sürüm yapılmakta, karıklar çiftçiler tarafında kaynakları kullanılarak oluşturulur. Domates, dekara 400- 500 gram tohum kullanılarak 3 cm derinlikte ekilir. Ürünün ilk çapa dönemi olan mayıs ayının ortalarında topraktan çıkış yapan ve 5-6 yapraklı hale gelen domates de sıra üzeri 30 cm olacak şekilde seyreltme yapılır. Sıra arası mesafe 50 cm'dir. Sulama haziran ayının ortalarında başlar, 3-5 gün arayla uygulanır. Üst gübreleme birinci sulama ile başlar, 20 günde 5 kg azotlu gübre olarak üre verilir. Ayrıca mikro element eksikliğine göre yaprak gübresi uygulaması yapılır. Ürünün ilk hasadı temmuz ayının ilk haftasında başlar, iklim ve ürünün durumuna göre 2-3 günde bir hasat yapılır. Toplam 10-15 defa yapılan hasat, ekim ayının son haftalarına kadar devam eder. Dekardan ortalama 6-7 ton ürün elde edilir.

#### **Denetleme:**

Denetim mercii; Sinop İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Boyabat Belediye Başkanlığı ve Boyabat İlçesi Ziraat Odası Başkanlığından oluşmaktadır. Denetim mercii ürünün üretim metodu, ekim, gübre uygulaması, sulama, zirai ilaç uygulama dönemleri ile bitki ve meyve özelliklerine uygunluk bakımından hasat ve pazarlama aşamasında 15 günlük aralıklarla denetim yapar.

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. Trabzon Kazaziyesi

231 tescil sayılı Trabzon Kazaziyesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Çok ince çekilmiş 0.08-0.18 mm (80-180 mikron) kalınlığındaki 24, 22, 18 veya 14 ayar altın ve 1000 ayar gümüş tellerin çıkırık yardımıyla ibrişim (ipek) veya naylon iplik üzerine burularak saç teli kalınlığına getirilmesiyle yapılan kolye, küpe, bileklik ve tespih püskülü ürünlerine kazaziye (kazaz örücülüğü) adı verilmektedir.”

ifadesi,

“Çok ince çekilmiş 0,08-0,18 mm (80 - 180 mikron) kalınlığındaki 24, 22, 18 veya 14 ayar altın ve 925 ayar (milyem) gümüş tellerin çıkırık yardımıyla ibrişim (ipek) veya naylon iplik üzerine burularak saç teli kalınlığına getirilmesiyle yapılan kolye, küpe, bileklik ve tespih püskülü ürünlerine kazaziye (kazaz örücülüğü) adı verilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Trabzon Kazaziyesinin ayırt ediciliği; 24, 22, 18 veya 14 ayar altından veya 1000 ayar gümüşten 80 ila 180 mikron kalınlığındaki çok ince tellerin burularak insan saç teli kalınlığına tamamen el işçiliğiyle getirilmesi ve kesinlikle kaynak kullanılmamasına rağmen çok sağlam ve zarif görünümlü motiflerin oluşturulmasıdır.”

ifadesi,

“Trabzon Kazaziyesinin ayırt ediciliği; 24, 22, 18 veya 14 ayar altından veya 925 ayar (milyem) gümüşten 80 ila 180 mikron kalınlığındaki çok ince tellerin burularak insan saç teli kalınlığına tamamen el işçiliğiyle getirilmesi ve kesinlikle kaynak kullanılmamasına rağmen çok sağlam ve zarif görünümlü motiflerin oluşturulmasıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Trabzon Kazaziyesinin, üretim yönteminde açıklanan özelliklere uygun olarak imal edilmesine dair kontroller, Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası koordinatörlüğünde; T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Zübeyde Hanım Mesleki Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ve T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Müdürlüğü yetkilileri tarafından oluşturulacak Denetim Komisyonu tarafından gerçekleştirilecektir. Denetim Komisyonu; Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası yetkilisi dahil toplam dört uzmandan oluşacak olup, Denetim Komisyonu tarafından üretim, pazarlama ve satış dahil üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 2 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda/şikayet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim Komisyonu, denetimin nasıl yapılacağını belirleyecek ve gerektiğinde uzman kuruluşlardan destek alacak olup, Trabzon Kazaziyesinin üretimi ve pazarlanması aşamalarında özellikle aşağıdaki hususları kontrol edecektir:”

ifadesi,

“Trabzon Kazaziyesinin, üretim yönteminde açıklanan özelliklere uygun olarak imal edilmesine dair

kontroller, Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası koordinatörlüğünde; T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Halk Eğitim Merkezi, T.C. Ortahisar Kaymakamlığı Zübeyde Hanım Mesleki Teknik Anadolu Lisesi Müdürlüğü ve T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Müdürlüğü yetkilileri tarafından oluşturulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Denetim mercii; Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası yetkilisi dâhil toplam dört uzmandan oluşacak olup, denetim mercii tarafından üretim, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerine yönelik yılda 1 defa düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Esnaf ve Sanatkârlar Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim mercii, denetimin nasıl yapılacağını belirleyecek ve gerektiğinde uzman kuruluşlardan destek alacak olup, Trabzon Kazaziyesinin üretimi ve pazarlanması aşamalarında özellikle aşağıdaki hususları kontrol edecektir:”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Kullanım Biçimi:**

“Ürünün kullanım biçimi “markalama” olmakla birlikte, her üründe, detayları aşağıda verilen ve Trabzon Kazaziyesinin baş harfleri olan “TK” damgasının yer alması veya ürüne münhasır “TK” etiketinin müşterilere ve Denetim Komisyonuna açıkça gösterilebilir şekilde bulunması gerekmektedir.”

ifadesi,

“Ürünün kullanım biçimi “markalama” olmakla birlikte, her üründe, detayları aşağıda verilen ve Trabzon Kazaziyesinin baş harfleri olan “TK” damgasının yer alması veya ürüne münhasır “TK” etiketinin müşterilere ve denetim merciiine açıkça gösterilebilir şekilde bulunması gerekmektedir.”

şeklinde değiştirilmiştir.