

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: 52
Yayın Tarihi: 02.05.2019**

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 52. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	8
4.Bölüm	Tescil Edilen Başvuruların Yayımı	17
5.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımı	22
6.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	28

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.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/174	Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı	8
2.	C2018/180	Tamzara Dokuması	10
3.	C2019/003	Gürsu Deveci Armudu	13

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.	428	Adilcevaz Bastonu	17
2.	429	Posof Elması / Badele Elması	20

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.	116	Erzurum Civil Peyniri	22
2.	264	Antep Katmeri	25

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.	31	Giresun Tombul Fındığı	28
2.	147	Geleneksel Türk Vişne Likörü	30
3.	314	Balıkesir Kuzu Eti	31

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.

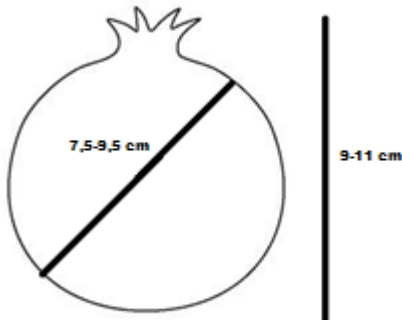
1. Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı

Başvuru No	: C2017/174
Başvuru Tarihi	: 02.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Antep Oğuzeli Narı / Gaziantep Oğuzeli Narı
Ürün / Ürün Grubu	: Nar / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Gaziantep Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi	: Sanayi Mahallesi 60092 Sok. Bina No:15 Şehitkâmil 27170 GAZİANTEP
Coğrafi Sınır	: Gaziantep ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo, ürün ambalajında yer almalıdır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Antep Oğuzeli Narı, Gaziantep'te yetiştirilen ve yeme olgunluğuna geldiğinde köşelerinden hafif basık hale gelmesi, kareye benzer şekli, sarımsı beyaz tane rengi ve tatlılığı ile ayırt edilen, *Punica granatum* L. türüne ait Oğuzeli çeşidinden elde edilir. Diğer nar çeşitlerinden farklı olarak ekşi/mayhoş tada sahip olmayan bu nar çeşidi, Gaziantep ilinde geleneksel olarak yetiştirilir. Nar bitkisi kışları ılık ve yağışlı, yazları uzun, sıcak ve kurak geçen yerlerde iyi yetişir; -10°C'nin altında taze sürgünleri, -18°C'nin altında ise ana gövdesi soğuktan zarar görür. Gaziantep ilinde sıcak ve ılıman iklim hüküm sürmekte olup, yıllık ortalama sıcaklık 15,5 °C, yıllık ortalama yağış miktarı 529 mm'dir. İldeki bu koşullar nar üretimine uygun özellik oluşturur. Antep Oğuzeli Narı yeme olgunluğuna eriştiğinde, aşağıda belirtilen fiziksel ve kimyasal özelliklere sahip olur.



Meyve uzunluğu	9-11 cm
Meyve çapı	7,5-9,5 cm
Meyve ağırlığı	380-390 g
Meyvedeki toplam kabuk (tane dışındaki) miktarı	150-160 g
Meyvedeki tane oranı	%60 ve üzeri
Çekirdeğin taneye oranı	%25-30
Suda çözünebilir kuru madde	16°Briks ve üzeri

Üretim Metodu:

1. Çeşit seçimi: Antep Oğuzeli Narı “Oğuzeli” yerel çeşidinden üretilir.
2. Gübreleme: Gübreleme yaprak ve toprak analiz sonuçlarına göre yapılır. Nar bitkilerinde besin elementi noksanlığı belirtileri görülüyorsa, narlarda organik gübre uygulanır. Narlara verilecek çiftlik gübresi iyi yanmış olmalıdır. Dekara 2–3 ton çiftlik gübresi, sonbahar-kış aylarında bütün bahçeyi kaplayacak şekilde verilerek çapa ile toprağa karıştırılır.
3. Hasat: Narlar tam çiçeklenmeden 5–7 ay sonra hasat olgunluğuna gelir. Nar hasadı, meyveler üzerinde 1-2 mm uzunluğunda sap kalacak şekilde makasla kesilerek yapılır.
4. Sınıflandırma: Meyveler sınıflandırılır ve derecelendirilir. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir.
5. Depolama: Ekim ayı içerisinde hasat edilen narlar, kasalara konularak güneş görmeyen serin depolarda bekletilir.

Denetleme:

Gaziantep Ticaret Borsasının koordinatörlüğündeki denetim mercii; Gaziantep İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Gaziantep Gastronomi ve Turizm Derneği ve Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünde görevli, konularında uzman en az 3 kişiden oluşur. Denetim mercii, Antep Oğuzeli Narının tescilde belirtilen özelliklere uygunluğunu denetler, üretimin coğrafi sınırdaki gerçekleştirildiğini tesellüm belgeleri üzerinden kontrol eder. Denetimler periyodik olarak yılda bir ya da gerekli gördüğü her an yapılır. Ayrıca şikâyet olması halinde her zaman denetim yapılır.

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

2. Tamzara Dokuması

Başvuru No	: C2018/180
Başvuru Tarihi	: 31.08.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Tamzara Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Dokuma / Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Şebinkarahisar Belediyesi
Başvuru Yapanın Adresi	: Bülbül Mah. Halil Rıfat Paşa Cad. No:47 Şebinkarahisar GİRESUN
Coğrafi Sınır	: Giresun ili Şebinkarahisar ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, ürünün satışa sunulduğu yerde görünebilir şekilde veya üründeki etiket üzerinde kullanılabilir. Ayrıca coğrafi işaret, markayla birlikte ve markadan küçük olmamak üzere kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tamzara Dokuması Giresun ili Şebinkarahisar ilçesi Tamzara Mahallesinde üretilen yöresel bir dokumadır. 18. yüzyıldan bu yana üretilen yerel halk kültürünün önemli bir ögesidir.

Tamzara Dokumasının ayırt edici özelliği bezayağı ve rips dokuma örgüsünün dokumalarda yoğun olarak kullanılmasıdır. Bununla birlikte panama ve krep dokuma da kullanılır.

Tamzara Dokumasının desenleri kareli ve çizgili formda olup, farklı büyüklük ve kalınlıklarda kareler ile çizgi hatları, bu dokumanın temel özelliğini oluşturur. Desenler dokuma esnasında renkli iplerle verilir. Son yıllarda ajur tekniği desenleri de bulunmakla birlikte kareli ve çizgili desenler Tamzara Dokumasında ağırlıklı olarak kullanılır.

Tamzara Dokuması, dokuma tezgâhlarında el emeği ile dokunur. Genelde pamuk ipliği kullanılmakla birlikte keten ve kenevir ipleri de kullanılır. Tamzara Dokumasının çözgü ipliği %100 pamuktur.

Tamzara Dokumasının ince olması, örme aralarında yer alan boşluklar suyu absorbe eder ve gözeneklerin tuttuğu su, hava akımı ile kolay kaybolur. Bu nedenle teri çeken ve kolaylıkla kuruyabilen bir kumaştır.

Geçmişte sofraya bezi, peştamal, başörtüsü, hamam bürüklüğü, önlük, mendil, çarşaf, dırıl, gazelina gibi ürünlerde kullanılmıştır. Günümüzde ise Tamzara Dokumasından elbise, gömlek, kravat, şal, fular, masa örtüsü, perde, hediyelik tekstil ürünleri üretilmektedir.

Üretim Metodu:

Tamzara Dokumasında bezayağı ve rips dokuma örgüsü, yoğun olarak kullanılır.

Bezayağı dokuma örgüsünde atkı ipliği çözgü ipliklerinin bir altından bir üstünden geçirilir ve diğer atkının ters hareketi sonucu dokuma örgüsü oluşur. Bezayağı örgüsünde çözgü ve atkı ipliklerinin bağlantısı sepet veya hasır örgü gibidir.

Rips dokuma örgüsü, bezayağı örgüsündeki bir üst bir alt atlamanın sadece çözgü yönünde (dikeyde) veya sadece atkı yönünde (yatayda) çoğaldığı örgü tipidir. Gücü ve ayak sayısında değişiklik yoktur. Atlamalar çözgü yönünde ise çözgü ripsi (çözgü iplikleri ile atlama yapılıyorsa), atkı ripsi adını alır ve bu tipler dokumada kullanılır.

Tamzara dokumasında doğrudan hazır renkli iplikler kullanılabildiği gibi ham ip aşamasından başlanılarak da üretim yapılabilir.

İpliklerin Hazırlanması

Pamuk esaslı krem renkli ve/veya beyaz renkli iplikler, dairesel sarımlarıyla elde edilen kelepler veya çileler halinde üreticiden alındıktan sonra suyla yıkanır. Bu kelepler/çileler buradan taşlar üzerine alınır. Ahşap tokaçlarla (tokmak) iyice dövülerek suları uzaklaştırılır. Bu süreç sonunda kelepler/çileler içindeki ipler iyice yumuşamış olur.

İpliklerin Boyanması

İpler renklendirilmek için hazır doğal boyalarla, bitkisel boyalarla ya da topraktan elde edilmiş boyalarla muamele edilir. Bu işlem büyük kazanlar içinde keleplerin/çilelerin boyalı suda kaynatılması ile yapılır. İpler boyalı

suyun içine henüz kaynama başlamadan dökülürler. Eğer iplikler siyah renge boyanacaksa rengini atmaması için zırnık adı verilen bir madde ilave edilir.

Kasserleme

Beyaz iplikler için yapılan bir uygulama olup kasser adı verilen maddenin suda çözünmesi ve bu çözeltide ipliklerin 1 gün bekletilmesi ile yapılır.

Haşılama

Çile ve kelepler un/yarma karışımı içerisinde elle ovuşturulur. Bu işlem sonunda ipliklerin dayanımı artar ve iplikler birbirine yapışmaz hale gelir. Karışımı iyice emen ipler asılarak kurumaya bırakılır.

Çözü Hazırlama İşlemi

Tamzara Dokumasının en ebatları genellikle 40 cm, 60 cm, 90 cm ölçülerinde yapılmakla birlikte artırılıp azaltılabilir. Planlanan ebatlar doğrultusunda çözüler hazırlanır. Kelepler/çileler çıkırık olarak adlandırılan alet ile bobinlere sarılır ve çözü hazırlanmaya başlanır. Çözü tek renk hazırlanabildiği gibi dokunacak desene uygun renklerde de hazırlanabilir.

Çözü hazırlama işleminde bobinlerden çıkan ipler cağlık adı verilen kısım üzerinden doğru, çapraz tarağından geçirilir ve yatay duran çözü dolabına sarılır.

Bu aşamaya kadar yapılan işlemler ham ip olarak alınıp ön işlemlerin dokumacı tarafından yapıldığı ve çözünün de dokumacı tarafından hazırlandığı durumlarda uygulanır. Bu aşamadan sonraki işlemler ise dokumacının ipleri ve çözüyü imalata hazır olarak temin ettiği durumlarda geçerlidir.

Taharlama

Çözünün ipleri tezgâhta gücü ve tarak arasından geçirilir. Çözü tezgâha yerleştirilir. Her iplik gücü gözlerinden ve tarak taharına getirilir. Burada çözü levende çilpi çubuğu ile sabitlenerek dokuma işlemine geçilir.

Dokuma

Tahar işleminden sonra dokuma ustası dokumaya başlar. Mekik kullanarak dokumayı gerçekleştirir. Dokuma işleminde planlanan desene uygun ve renkte iplikler kullanılarak dokuma yapılır. İpliklerin kalınlığı ve inceliği ile çözü sayıları da üretimi yapılacak ürüne göre değişiklik arz edebilir. Dokumada atkının atılması için ağızlık açıldıktan sonra ağızlıktan atkıya atma; tefe ve tarak kullanarak tefeleme yapıp atkıyı kumaş çizgisine sıkıştırma işlemi yapılarak kumaş dokunur (Resim 1).



Resim 1. Dokuma

Bu işlemler yapılırken çözü salınır ve dokunan kumaş da sarılır. Üretilen ürün değişik desen ve şekillerde olup, talebe göre bazen uçlarda püsküller ve saçaklar da bırakılabilir (Resim 2).



Resim 2. Dokuma örnekleri

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

Tamzara Dokuması 18.yüzyıldan bu yana varlığını devam ettiren yerel halk kültürünün önemli bir ögesidir. Dokumada kullanılan ipliklerin hazırlanması ve dokuma aşamaları yöre insanının ustalık becerisini gerektirir. Bu sebeple üretimin tüm aşamaları coğrafi sınırda gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Şebinkarahisar Belediyesinin koordinatörlüğünde ve Şebinkarahisar İlçe Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünden bir kişi, Giresun Üniversitesi Şebinkarahisar Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Tasarım Bölümünden bir kişi ve Şebinkarahisar Belediyesinden üç 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.

Tamzara Dokumasının çözgü ipliği %100 pamuk olmalıdır.

Dokumada genel olarak pamuk ipliği kullanılmalıdır. Bunun yanında keten ve kenevir iplikleri de kullanılabilir.

Tamzara Dokumalarında bezayağı ve rips dokuma örgüsü yoğun olarak kullanılmalıdır. Panama ve krep dokuma da kullanılabilir ancak bunlar baskın olmamalıdır.

Tamzara Dokumalarında değişik büyüklüklerde ve kalınlıklarda kareli ve çizgi desenleri kullanılmalıdır. Ajur tekniği de kullanılabilir ancak bu teknik baskın olmamalıdır.

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. Gürsu Deveci Armudu

Başvuru No	: C2019/003
Başvuru Tarihi	: 08.01.2019
Coğrafi İşaretin Adı	: Gürsu Deveci Armudu
Ürün / Ürün Grubu	: Armut / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Gürsu Ziraat Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Kurtuluş Mahallesi Kehribar Sokak No:2 Gürsu BURSA
Coğrafi Sınır	: Bursa ili Gürsu ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret logosu, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere kasada/ambalajda yer alacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Gürsu Deveci Armudunun çeşidi, *Pyrus Cumminus* türüne ait Deveci armududur. Çiçek çukuru derindir. Meyve büyüklükleri iri ve çok iri arasında değişir. Gürsu Deveci Armudunun meyve yüzeyi hafif girintili çıkıntılı olup, şekli basık ve alt kısmı geniştir. Gürsu Deveci Armudunun güneş gören kısmı hafif pembemsi olmak üzere, zemini sarımtırak renge sahiptir. Dış kabuğu ince, meyve eti beyaz, parlak ve gevrek olan Gürsu Deveci Armudu bol sulu ve şekerlidir. Asitliği düşüktür. Yeme olumunda fazla yumuşamaz.

Gürsu Deveci Armudunun ağaçları orta kuvvette büyür ve yayvan olarak gelişir. Kışlık armut çeşididir. Ekim ayının ikinci ve üçüncü haftalarında olgunlaşır ve toplanır. Gürsu Deveci Armudu, oldukça sert ve dayanıklı bir armuttur. Depolama süresi çok uzundur.

Bursa Ovası Uludağ ve Katırlı dağlarından taşınan alüvyonlarla oluşmuş bir çöküntü havzasıdır. Deniz seviyesinden yüksekliği 155 m'dir. Yıllık ortalama hava sıcaklığı 14,4 °C, toprak sıcaklığı 16,6 °C'dir. Yağışın 711 mm olduğu ova, özellikle doğuda Gölcük mevki ile batıda Deliçay arasında kalan göl depozitlerinin etkisi ile organik madde ve bitki besin elementleri yönünden zengin bir yapıya sahiptir. Gürsu Deveci Armudu geçirgen, derin, sıcak ve organik madde miktarı yüksek toprakları tercih eder. Bursa Ovası toprakları Gürsu Deveci Armudunun talep ettiği toprak yapısındadır.

Bursa Ovasının Gürsu bölgesi iklimi ılımandır. Yaz yağışlarının ve Gemlik Körfezinden buharlaşan suyun, karayel ve gün batısı rüzgârlarıyla Uludağ istikametine taşınması neticesinde, ovada yetişen ürünlerin atmosferik nem ihtiyacı karşılanır. Bu sayede ürünler, yaz güneşinin yakıcı etkisinden de korunmuş olur. Gürsu Deveci Armudu, düzenli çiçek açabilmek için mutlaka kış dinlenme döneminde 0-7,2 °C arasında 1.000-1.500 saatlik soğuklamaya ihtiyaç duyar. Eğer bu ihtiyaçlar karşılanamazsa, çiçeklenme düzensiz olur veya çok az gerçekleşir. Gürsu ilçesinde kışların aşırı soğuk geçmemesi nedeniyle kış soğukları riski azdır. Ancak önlem olarak gübreleme ve sulama programlarının dikkatli bir şekilde planlanması gerekir. Deveci armut çeşidi birçok bölgede yetişmesine karşın, bölgenin iklimsel özellikleri sayesinde lezzet, kabuk inceliği, meyve iriliği, açık zemin rengi, meyve eti parlaklığı ve düşük asitlik seviyesi gibi kendine has özellikler kazanmıştır.

Gürsu Deveci Armudunun meyve eti sertliği ve suda çözünür kuru madde miktarı yüksektir. Bu sayede meyveler uzun süre muhafaza edilebilir ve hasat sonrası teknolojilerle uyumludur. Gürsu Deveci Armudunda tat ve aromayı etkileyen toplam fenolik madde içeriği yüksektir. Fenolik özellikleri sebebiyle yavaş olgunlaşır ve gittikçe hoş bir aroma kazanır.

Tablo 1. Gürsu Deveci Armudunun biyokimyasal özellikleri

Biyokimyasal Özellikler	Kabuk kalınlığı (mm)	0,469-0,547
	Meyve zemin rengi (Hue açısı)	105,77-107,79
	Meyve ağırlığı (g)	355,27-397,05
	Meyve et rengi (L)	96,65-97,13
	Meyve eti sertliği (kg)	8,090-8,680
	Suda çözünür kuru madde oranı (%)	14,091-14,981
	Malik asit (ml/100 ml)	0,429-0,457
	Meyve suyu pH değeri	3,981-4,039
	Top. fenolik bileşik miktarı (mg/ 100 g GAE)	1.068,93-1.173,97

Gürsu Deveci Armudunda tanımlanan aroma bileşeni sayısı 25 adet olmakla birlikte, bunların önemli bölümü ester bileşenleridir.

Tablo 2. Gürsu Deveci Armudu aromatik bileşenleri

Tanımlanan Aroma Bileşeni	% Oranları	
Aldehitler	Hekzanal	6,17
	E-2-Hekzenal	5,08
	Toplam Aldehitler	11,25
Alkoller	1-Hekzanol	2,39
	2-Butanol	1,45
	2-Metil-1-Butanol	0,48
	2-Propin-1-ol	1,41
	4-Fenil Bütan-2-ol	0,71
	Farnesol	1,49
	İzoheksanol	0,12
	Toplam Alkoller	8,05
Esterler	(6Z)-6-Nonenil Asetat	1,03
	2-Etilbütil-2-Etilbütirat	0,29
	3-Hekzenil Asetat	0,20
	Bütil Asetat	4,47
	Etil (E,Z)-2,4-Dekadienoat	0,63
	Etil (E)-2-Hekzenoat	0,53
	Etil Bütanoat	14,30
	Etil Hekzanoat	5,82
	Hekzil Asetat	26,5
	Hekzil Hekzanoat	3,68
	İzobütil Asetat	2,17
	Metil Hekzanoat	0,63
	Pentil Asetat	4,49
	Propil asetat	1,47
	Propil hekzanoat	2,38
Toplam Esterler	68,59	
Diğer Bileşenler	α-Farnesen	12,41
Toplam Oran	100,00	

Üretim Metodu:

Gürsu Deveci Armudu kültür armudu olduğundan tohumla ve çelikle üretimi mümkün değildir. Bu nedenle Gürsu Deveci Armudu, fidanı değişik özellik taşıyan anaçlar üzerine aşı yapılarak üretilir. Bodur ve yarı bodur anaçlardan BA29, MC, Queens A ve OHF333 önerilir. Klasik anaç olarak yabancı armut kullanılır.

Bahçe Tesisi

Gürsu Deveci Armudu fidanları dikilmeden önce iyi bir toprak hazırlığı yapılmalıdır. Kapama meyve bahçesi yapılacağı zaman mutlaka sağlıklı, ismine doğru aşı ve bir yaşlı genç fidanlar kullanılır. Fidanlar arası gerekli mesafe; anaç olarak BA29 ve Queens A kullanılıyor ise 4,00x1,25 m, MC kullanılıyor ise 3,50x0,50 m, OHF333 kullanılıyor ise 4,50x2,00 m, yabani armut anaç olarak kullanılıyor ise 5,00x5,00 m olmalıdır. Bu aralık ve mesafeler, toprak şartlarına ve uygulanacak olan kültürel işlemlere göre değişebilir. Dikim budaması yapılan fidanların aşı yeri toprak üzerinde kalacak şekilde aralık ve şubat ayları arasında dikilir. Dikim sırasında bahçede sağlıklı bir tozlanma ve dölllenme için mutlaka aynı dönemde çiçek açan çeşit karışımlarına yer verilmelidir.

Kültürel İşlemler

Toprak İşleme: Toprağın kış yağışlarından yüksek oranda faydalanması amacıyla bahçeler sonbaharda hasat işlemi tamamlandıktan sonra toprak frezesi veya diskaro ile yüzeysel olarak işlenir. İlkbaharda uyanma başlamadan önce toprak yabancı ot mücadelesi için diskaro ile fazla derin olmayacak şekilde işlenir.

Sulama: Bahçeler, Gürsu koşullarında Mayıs ayı başından Eylül ayı ortasına kadar, bodur ve yarı bodur ağaçlarda damlama, klasik ağaçlarda spring yöntemiyle sulanır. Haziran ayının ilk haftası itibari ile 7-10 günde bir az sulama yapılır. Gürsu Deveci Armudu kışlık bir çeşit olduğundan fazla sulama gerektirmez. Aksi takdirde depolama ömrü azalır.

Gübreleme: Ahır gübresinin yanında kompoze gübreler sonbahar toprak işlemesi ile birlikte, azotlu gübreler ve diğer gübreler ise ilkbahar ve yaz dönemlerindeki toprak işleme zamanında uygulanır. Gübreleme, damlama sulama sistemiyle de uygulanır. Verilecek olan gübre miktarlarının belirlenmesinde toprak analiz sonuçları dikkate alınır.

İlaçlama: Gürsu Deveci Armudu ağaçlarında görülen en önemli hastalık ve zararlılar; armut ateş yanıklığı, karaleke, memeli pas, meyve iç kurdu, armut yaprak piresi, armut psillası ve kabuklu bitlerdir. Hastalık ve zararlılara karşı Tarım ve Orman Bakanlığının erken uyarı sistemine göre belirtilen miktarlarda zirai mücadele yapılır. Genç bahçelerde yabancı ot mücadelesinde dikkatli ilaç kullanılmalı, ağaçlar ilacın etkisinden korunmalıdır.

Budama ve Meyve Seyreltmesi: Dikilen anaç çeşitlerine uygun budama sistemleri uygulanır. Ağaçların erken meyveye yatması için şekil budaması sırasında fazla kesimden kaçınılmalıdır. Gürsu Deveci Armudu ağaçlarında kaliteli ürün elde etmek, ağaçların bakımı, meyvelerin hasadı, hastalık ve zararlılar ile mücadele vb. teknik işleri kolaylaştırmak amacıyla her yıl düzenli olarak dinlenme periyodunda verim budaması yapılır. Ürünün çok olduğu yıllarda Gürsu Deveci Armudu ağaçlarında meyve seyreltmesi yapılır. Bir huzmede en fazla iki meyve kalacak ya da 20-30 yaprağa bir meyve düşecek şekilde Haziran ayı sonu ile Temmuz ayı başında meyveler henüz küçükken fazla olanları koparılır.

Hasat İşlemleri

Hasat: Gürsu Deveci Armudunda yıllara göre değişmekle birlikte, çiçeklenme Nisan ayının ikinci ve üçüncü haftasında gerçekleşir, büyüme ise Nisan ayının dördüncü haftasında başlayarak Ekim ayının ilk haftasına kadar sürer. Eylül ayı sonları ve Ekim ayının ilk yarısında hasat yapılır.

Hasat zamanının belirlenmesinde; meyve kabuğunun zemin rengi, meyvenin daldan kopma durumu, meyve eti sertliği ve şekerlenme oranı göz önünde bulundurulur. Gürsu Deveci Armudunda hasat olum döneminin çok iyi belirlenmesi ve buna göre hasada başlanması önemlidir. Çünkü Gürsu Deveci Armudunda hasat olumu ile yeme olumu farklı değildir. Hasat zamanını belirlemek için armut ikiye bölünür, çekirdek rengi siyahlaşmışsa hasat zamanı gelmiş demektir. Eylül ortası itibari ile çekirdek kontrolü yapılmaya başlanır. Hasat sırasında meyve sapı ile birlikte toplanır.

Elle daldan koparılan Gürsu Deveci Armudu, 10-15 kg'lık kovalara doldurulur. Kovalardan 20-25 kg'lık kasalara aktarılırken boylama yapılır. Meyve etinin sertliğinden dolayı meyveler kasalara üst üste dizilebilir.

Depolama: Kasalanan Gürsu Deveci Armudu soğuk hava depolarına gönderilir. Soğuk hava deposunda Gürsu Deveci Armudu dışında hiçbir meyve bulundurulmaz. Soğuk hava deposu tamamen doluncaya kadar depo 5 °C ile 6 °C sıcaklıkta, %80-90 nispi nem oranında sabit tutulur. Daha sonra kademeli olarak depo sıcaklığı iri boy meyvelerde 2 °C'ye, daha küçük meyvelerde 4°C'ye düşürülür. Meyveler depolarda 8 ay kadar kalabilir.

Olgunlaşmasını tamamlayan ve kendine has aromasını kazanan Gürsu Deveci Armudu piyasaya sürülür. Soğuk hava deposunda yeterince olgunlaşmayan meyveler, yeme olumuna gelebilmeleri için depo dışında 2-3 gün ortam sıcaklığında bekletilir. Meyveler yağmur altında kalmayacak şekilde kapısı ve penceresi açık bir yerde istif yapılarak bekletilir. Piyasaya arz edilmeden önce meyvenin gerekli tat ve olgunluk seviyesinde olması gerekir.

Pazara Hazırlama: Kasalar içerisinde ambalaj evlerine getirilen meyvelerden sağlamlık, şekil, renk ve kalite kriterlerini sağlamayanlar ayıklanır. Sonra meyveler, iriliklerine göre sınıflara ayrılır ve ambalajlara yerleştirilir. Gürsu Deveci Armudu; ekstra, birinci sınıf ve ikinci sınıf olmak üzere üç kalite sınıfına ayrılır. Meyvelerin her üç kalite sınıfında da minimum şartlara sahip olması gerekir.

Gürsu Deveci Armudunun Kalite Sınıflandırılması:

Ekstra Sınıf: Bu sınıftaki Gürsu Deveci Armudu üstün kalitede olmalıdır. Renk ve şekil olarak meyveler çeşidin tipik özelliklerini taşımalıdır. Türünün özelliklerini belli edecek düzeyde, parlak görünümlü olmalıdır. Ambalajlamadaki sunum ve kalitenin korunması, ürünün genel görünüşünün etkilenmemesi koşuluyla çok küçük yüzeysel kusurlar kabul edilebilir.

1.Sınıf: Bu sınıftaki Gürsu Deveci Armudu iyi kalitede olmalıdırlar. Renk ve şekil olarak türün tipik özelliklerini taşımalıdırlar. Ambalajlamadaki sunum ve kaliteyi korumak, genel ürün görünüşünü etkilememek şartıyla şekilde ufak kusurlar, meyvenin dış görünüşünün %10'unu aşmamak kaydıyla lekeler, yüzeysel ezilme izleri kabul edilebilir.

2.Sınıf: Bu sınıfa, daha üst sınıflardaki kalite tanımlamalarına uymayan, fakat yukarıda belirtilen koşulları yerine getiren Gürsu Deveci Armutları girer. Meyvede yer alan kusurlar, meyvenin esas karakteristik özelliklerini muhafaza edebileceği seviyede olmalıdır. Hafif şekil bozuklukları, meyvenin yüzey alanının beşte birini geçmeyen lekeler, yayılmayacak hafif kuru bereler kabul edilebilir.

Denetleme:

Gürsu Ziraat Odası koordinatörlüğünde ve Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesinden bir uzman, Bursa İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir uzman ve Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lapseki Meslek Yüksek Okulu Gıda İşleme Programı Bölümünden bir uzmandan oluşan denetim mercii tarafından, biri temmuz ya da ağustos, ikincisi hasat zamanı başlangıcı olan ekim ayında olmak üzere yılda iki defa denetim yapılır. Denetim mercii; şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda her zaman denetim yapar.

Denetime ilişkin raporlar Gürsu Ziraat Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim mercii, Gürsu Deveci Armudunun yukarıda belirtilen ayırt edici özelliklere sahip olması, üretim metodunda belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının denetimini ve coğrafi işaret adı, logosu ve ambleminin uygun şekilde kullanımının denetimini yapar.

Denetimler öncelikle ürünün gözleme dayalı özellikleri (meyve şekli, meyve ağırlığı, meyve kabuk rengi vb.) üzerinden yapılır.

Denetim mercii, üreticilerin sayısı, bahçe büyüklüğü ve yerleri (ada, parsel), ağaç sayısı, sulama biçimi ve depolardan piyasaya arz edilen miktar gibi ürün envanter bilgilerini kayıt altına alır.

Yeni oluşturulacak bahçelerde ya da mevcut bahçelere yeni dikimlerde fidan denetimi, temmuz - ağustos aylarında sulama denetimi, hasat zamanının belirlenmesi ve hasadın denetimi yapılır. Denetim mercii, Gürsu Deveci Armudu üreticilerinden bahçelerinde bulunan ağaç sayısını ve hasat miktarını isteme yetkisine sahiptir.

Denetim mercii, depo yetkililerinden ürünün depoya giriş tarihini, hangi üreticiden ne kadar ürün aldığını, depo çıkış tarihini, muhafaza odalarının günlük sıcaklık ve nem değerlerinin raporlarını isteme yetkisine sahiptir.

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. Adilcevaz Bastonu

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 20.04.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.04.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 428
Tescil Tarihi	: 22.04.2019
Başvuru No	: C2018/110
Başvuru Tarihi	: 20.04.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Adilcevaz Bastonu
Ürün / Ürün Grubu	: Baston / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Adilcevaz Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı
Tescil Ettirenin Adresi	: Orta Mahalle Emniyet. Cad. No:312 Hükümet Konağı Kat:3 Adilcevaz BİTLİS
Coğrafi Sınırı	: Bitlis ili Adilcevaz ilçesi
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:

Adilcevaz Bastonu, Adilcevaz ilçesinde yetişen ceviz ağaçlarından üretilen bir üründür. Ürün üzerindeki desenler tarihi eserlerde bulunan Urartu, Selçuklu ve Osmanlı motiflerinden yararlanılarak özgün olarak, tasarlanmış ve kuşaklar boyu Adilcevaz Baston ustalarının günümüze ulaşmıştır. Ürünün kafa ve gövde kısımlarında kullanılan kalıplar yöreye özgüdür. Binlerce yıllık motifler yaklaşık 3000 yıllık geçmişe sahip olan Adilcevaz bastonu üzerine ustaların emekleri, birikimleriyle özenle ve maharetle işlenmiştir.

Ebru, tezhip ve minyatür desenleri sadece Adilcevaz Bastonlarında görülmekte olup yöreye özel olması bu desenlerden kaynaklanır. Adilcevaz ilçesinde bulunan tarihi yapılarıdaki taşlara, ahşaba, bina süslemelerine, biblolara işlenen Urartu, Selçuklu ve Osmanlı motifleri; Adilcevaz kazı çalışmalarında bulunan tarihi eserlerin üzerindeki motifler ve bunlardan esinlenerek yapılan özgün motifler sadece Adilcevaz Bastonlarının gövdesine oyma, boyama ve yakma tekniği ile işlenir.

Ürün üzerindeki desenler el işçiliği ile üretilir.

Adilcevaz Bastonu yörede yetiştirilen ceviz ağaçlarından yapılır. Adilcevaz yöresindeki deneyimli baston ustalarına göre, Adilcevaz'da doğal ortamında yetişen ceviz ağaçlarının sürümü ve sulaması sistematik olarak yapılır. Bu sebeple sürgü uzunlukları fazla, düğüm (budak) sayısı az ve sürgün atması yok denecek kadar azdır. Yörede yetişmeyen ceviz ağaçlarında sürgü düz, sürgü uzunluğu kısa olmakta ve çok fazla düğüm (budak) bulunmaktadır ve bu sebeple bu tip ceviz ağaçları baston yapımına uygun değildir.

Üretim Metodu:

Adilcevaz Bastonu iki tip olarak üretilir.

Birincisi, yaşlı ve hastaların kullanımına yönelik üretilen bastonlardır. Bu bastonlar kalın, insan ağırlığını kaldıracak dayanıklılıktadır.

İkincisi, hediyeelik, dekoratif ve turist amaçlı üretilen bastonlardır. Bu amaçla üretilen bastonlar ise estetik, zarif, sanat ağırlıklı, el emeği ile yapılan özel tasarımlardır.

Adilcevaz Bastonu yapımı için yörede yetiştirilen ceviz ağaçlarının kerestesi kullanılır.

Adilcevaz Bastonu yapılırken dikkat edilmesi gereken en önemli husus, yeni kesilen yaş ceviz ağacının direk güneşte kurutulmamasıdır. Ceviz ağacı yaşken direkt güneş ışığına maruz kaldığında, ağaç gövdesinde eğilmeler ve

çatlamalar meydana gelir. Bu yüzden ceviz ağacı içindeki su dışarıya çıkıncaya kadar (en az 1 yıl) güneş görmeyen yerde kurutulur. Devam eden 1 yıllık süreçte de güneşte doğal yollarla kurumaya bırakılır. Böylece en az 2 yıl kurutulmuş olmalıdır. Bastonda düzlük çok önemli olduğu için bu uygulamaya dikkat edilir.

Belirlenen yöntemlerle kurutulmuş ve baston yapımı hammaddesi haline gelen ceviz kütükleri şekil verilerek üzere atölyelere getirilir.

Gövde Yapımı

Uygun şekilde kurutulan yörede yetişmiş ceviz ağacının kerestesinden seçilenler, hızar atölyesinde baston ebatlarında biçilir.

Her bir baston çeşidinin önceden hazırlanmış ayrı kalıpları bulunmaktadır. Bu kalıplar kullanılarak ceviz keresteden malzemenin üzerine istenilen baston şekli çizilir. Tek parça halinde kesilen bastonlar el rendesi ile yuvarlanarak üst kısmı kalın alt kısmı ince (konik) hale getirilir.

Bastonun gövdesine aşağıda sıralanan gövde tiplerinden hangisinin uygulanacağı tespit edilir. Belirlenen gövde tipine göre yakma, oyma veya boyama tekniklerinde biri kullanılır.

Gövde tipine göre yakma işlemi el ile sabitlenmiş makinede; boyama tekniği uygulanacaksa tasarıma uygun boyama veya ebru işleme yöntemiyle önceden boya damlatılmış su dolu kovaya batırılarak yapılır. Yakma işlemi orta düzey sanayi tipi ateşte belirlenen desene uygun yakma işlemi yapılır. Oyma işleminde ise gövde üzerine çizilecek motife uygun görseller şeffaf bir şekilde çizilerek şekiller üzerinden oyma aracı ve bıçakla yontulur. Yontulan bölgeler değerli taş ve gümüş-bakır tel ile doldurulur.

Konikleştirilen gövde sırasıyla kalın, orta ve ince olmak üzere üç farklı numarada zımpara kullanılarak pürüzsüzleştirilir. Böylece bastonun gövdesi motif işlemesi için hazır hale getirilmiş olur.

Motif işlemleri için hazır hale gelen bastonlar gövdeye uygulanacak yöntemlere uygun tezgâhlara konularak tek tek el emeği ile işlenmeye ve kullanıma hazır hale getirilir. Gövde tiplerine göre belirlenecek yakma, oyma ve boyama işlemlerinin tamamı el ile çalışan manüel makinede el ile yapılır.

Adilceviz Bastonunda gövde tipleri aşağıdakilerden oluşabilir ancak bunlarla sınırlı olmak zorunda değildir.

- Payitaht Motifli Baston
- Osmanlı Motifli Baston
- Kemik Kakma
- Gümüş Kakma
- Sedef Kakma
- Baklava Dilimli
- Kilim Deseni
- Sade (Klasik) Baston
- Kobra Yılanı İşlemeli Baston
- Kılıçlı Baston
- Ebru İşlemeli Baston
- Muhittin Güvendik Modeli Baston
- Mehmet Talay Modeli Baston
- Mehmet Birol Modeli Baston
- Paşa Bastonu
- Çini Desenli Baston
- Ay Yıldız Gümüş Kakma Baston
- Osmanlı Tuğrası Gümüş Kakma Baston
- Gövde Gül Sap Manda Boynuzu Gümüş İşlemeli Baston
- İnci Kefali Başlı Baston
- Van Kedisi Başlıklı Baston
- At Başlı Baston
- Kurt Başlı Baston
- Topaç Baston
- Sedef Kakmalı Baston
- Zümrüt Yakut Taş İşlemeli Baston

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

Adilcevaz Bastonu yörede yetiştirilen ceviz ağaçlarından yapılır. Adilcevaz'daki ceviz ağaçları sürümü ve sulaması sistematik olarak yapıldığında sürgü uzunlukları fazla, düğüm (budak) sayısı az ve sürgün atması yok denecek kadar azdır.

Yörede yetişmeyen ceviz ağaçlarında sürgü düz olmakta, sürgü uzunluğu kısa olmakta ve çok fazla düğüm (budak) bulunmaktadır. Bu sebeple bu tip ceviz ağaçları baston yapımına uygun değildir.

Denetleme:

Adilcevaz İlçe Özel İdare Müdürlüğü Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı koordinatörlüğünde; Köylere Hizmet Götürme Birliği Başkanlığı tarafından uygun görülecek bir denetim mercii başkanı, İlçe Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünce belirlenecek bir usta öğretici, Adilcevaz Esnaf ve Sanatkarlar Odası tarafından belirlenecek bir baston ustası ile düzenli olarak denetim yapılacaktır.

Söz konusu denetim, kontrol listesine göre her yıl, üretimin en yoğun olduğu ekim ayında, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde her zaman yapılır ve sonuçları raporlanır.

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. Posof Elması / Badele Elması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 17.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.04.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 429
Tescil Tarihi	: 22.04.2019
Başvuru No	: C2017/183
Başvuru Tarihi	: 17.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı	: Posof Elması / Badele Elması
Ürün / Ürün Grubu	: Elma / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Tescil Ettiren	: Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Karagöl Mah. Konge Cad. No:67 Kat:4-5 Merkez ARDAHAN
Coğrafi Sınırı	: Ardahan ili Posof ilçesi
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı, ürünün satışa sunulduğu yerde görünebilir şekilde veya ürünün ambalajı üzerinde marka ibaresinden küçük olmamak üzere kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Posof Elması / Badele Elması, içi kırmızı uruset elma çeşidinden elde edilir.

Badele, Posof ilçesinin meyve bahçeleri ile ünlü olan bugünkü adıyla Türkgözü köyünün eski adıdır. Posof Elması olarak da tanımlanan Badele Elmasının ilk defa bu köyden çıktığı bilinir.

Posof Elması / Badele Elmasının diğer elmalardan farkı, temel olarak ürünün doğal ve beşeri faktörlerinden kaynaklanmasıdır. Doğal faktör coğrafi sınırın mikroklima iklim özelliklerin sahip olması, beşeri faktör ise aşılama ile diğer kültürel işlemlerdeki bilgi ve birikimdir.

Posof Elması / Badele Elmasının antosiyanin ve toplam fenolik madde içeriği ile antioksidan kapasitesinin yüksek olması, ayrıca meyve kabuğunda olduğu gibi meyve etinde de yüksek oranda antosiyanin bulunması nedeniyle antioksidan aktivitesini artırıcı olması ürünün ayırt edici özelliğidir.

Posof Elması / Badele Elmasının fenolik madde içerikleri meyve kabuğunda 578,7 mg/100 g ve meyve etinde 112,2 mg/100 g'dır.

Posof Elması / Badele Elmasının meyve kabuğunda antosiyanin içeriği en yüksek 49,1 mg/100 g, meyve etinde ise 35,9 mg/100 g'dır.

Posof Elması / Badele Elmasının fiziksel özellikleri:

Posof Elması / Badele Elmasının ağırlığı 58,34 - 172,62 g, yüksekliği ve çapı 4,5 - 7 ve 8,5 - 5 cm arasındadır.

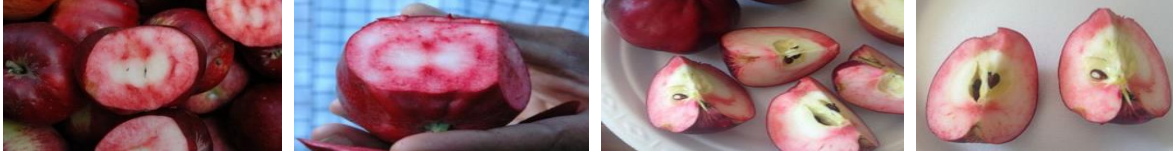
Posof Elması / Badele Elması, diğer sofralık elmalara göre biraz daha basık bir görünüme sahiptir (Şekil 1). Diğer bir morfolojik özellik çiçek çukurunun normal elmalara göre çok az olması ve neredeyse çiçek çukurunun yüzeyle aynı hizada olmasıdır.

Tam olgun Posof Elması / Badele Elmasının dış kabuk rengi koyu kırmızı (şarap kırmızısı renkte), iç meyve eti kırmızı ve meyvesi tatlıdır. (Şekil 2). Daha az olgun meyvede dış kabuktaki renk yeşil-kırmızı ve meyve eti ise açık kırmızı ve tadı ekşidir.



Şekil 1. Morfolojik özellikleri

Posof Elması / Badele Elmasının; kırmızı renk yoğunluğu kabuğa doğru daha yoğun ve çekirdek yuvasına doğru ise daha açık renkte dağılım gösterir (Şekil 2).



Şekil 2. Posof Elması / Badele Elmasının meyve eti, iç görünümü, renk dağılımı

Üretim Metodu:

Posof ilçesinde elma üretim metodu, diğer elma üretim metodlarından farklı olmamakla birlikte kuşaklar boyu aktarılan geleneksel yöntemlerle elma yetiştiriciliği devam etmektedir.

Posof ilçesinde yetişen yabani elma ve yabani armut ağaçlarına yarma ve kakma aşılama yapılmakta olup hayvansal gübre kullanılır. Ayrıca gübreleme nedeni ile aşılama ağaç diplerinde yetişen yabani otlar, sezon boyunca çapalanır.

Posof ilçesinde yetişen yabani elma ve yabani armut ağaçlarının anaç tür olması sayesinde elma ağaçlarından birkaç kuşak boyunca verim alınabilir. Bununla birlikte Posof ilçesinde ekilen zirai ağaçlara yapılan aşılama da ürünün ayırt edici özellikleri değişmez.

Coğrafi sınır içerisinde arazi yüzey topografyasının çok hafif düzeyde mikro rölyefe sahip olduğu bahçelik alanlarda, sert çekirdekli meyveler uzmanı tarafından seçilen ağaçlardan alınan aşılı kalemleri Eğridir Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsüne ya da uygun görülen bir kuruma gönderilerek ve burada uygun anaç türleri üzerine aşılama yapılarak üretilir. Fidanlar 5m X 3m aralıklı olarak dikilir.

Aşılama zamanı nisan ayı ortasında başlayıp, ağustos ayı ortasına kadar sürmektedir. Aşılama yapılan ağaçtan yaklaşık bir yıl içerisinde ürün alınmaktadır.

Yetişkin ağaçlardan elde edilen Posof Elması / Badele Elması, en geç ağustos ayının sonu ile eylül ayının başında hasat edilir. Hasat edilen elmanın ayırt edici özelliklerine bağlı olarak soğuk ve nemli koşullarda depolanır.

Denetleme:

Ardahan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Ardahan Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Posof Belediyesinden 1 kişi, Ardahan İl Tarım ve Orman Müdürlüğünden 1 kişi, Ardahan Üniversitesinden 1 kişinin katılımıyla oluşturulacak denetim mercii periyodik olarak ve şikâyet halinde her zaman denetimlerini yapacaktır.

Denetim kriterleri:

- Denetimler üretim aşamasında, hasat zamanında, depolama ve pazarlama süreçlerinde yapılacaktır.
- Aşılı kalem alınması aşamasında aşılı kaleminin uzman kişi/kişiler tarafından alınıp alınmadığı denetlenecektir.
- Uzman tarafından alınan aşılı kalemlerinin, ürünün ayırt edici özelliklerini karşılayacak şekilde yine uzman kişi / kişilerce uygun anaç türler üzerine aşılama yapıldığı denetlenecektir.
- Ürünün yetiştirme sürecindeki kültürel işlemler denetlenecektir.

Denetim mercii; konusunda uzman kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bu kuruluşlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Ayrıca denetim tutanaklarını inceleme, idari kararları alma, işleyiş için gerekli önlemleri alma ve hakların korunmasında hukuki süreçleri başlatma ve takip etme konularında tam yetkili olarak faaliyet gösterecektir.

Kurumlardan tahsis edilen denetim mercii üyelerinin denetim amacıyla gerçekleştirdiği harcamalar, mesai ücretleri, analiz, laboratuvar masrafları denetlenenden karşılanacaktır.

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. Erzurum Civil Peyniri

116 tescil sayılı Erzurum Civil Peyniri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama” ifadesinin yerine başlık altına aşağıdaki bilgiler ve logo eklenmiştir.

“Coğrafi işaret ibaresi ürün üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ambalajda yer alacaktır. Ürün üzerinde kullanılmayan durumlarda ise, ürünün satışa sunulduğu yerlerde kolayca görülebilecek şekilde bulundurulacaktır.

Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve aşağıda logosu yer alan etiket ürün ambalajında yer alacaktır.



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

Başlık altında yer alan,

Kimyasal Özellikleri: Kurumadde	: 38,06-40,35
Yağ (%)	: 0,15-0,30
Yağ (KM)	: 0,37-0,74
Kül	: 6,98-7,83
Tuz (%)	: 5,80-6,14
Tuz (KM)	: 14,37-17,18
Protein	: 28,87-32,20
Asitlik(°SH)	: 13,77-32,66
PH	: 5,46-6,32

şeklindeki kimyasal özellik bilgileri;

Fiziksel ve kimyasal özellikler:

Kuru madde (%) (en az)	: 32,00
Rutubet (%) (en fazla)	: 68,00
Yağ (%) (en fazla)	: 3,00
KM'de yağ (%) (en fazla)	: 5,00
Tuz (NaCl) (%) (en fazla)	: 2,00
Tuz (NaCl) (%) (salamurada) (en fazla)	: 7,00
KM'de tuz (NaCl) (%) (en fazla)	: 6,25
pH (en az)	: 4,5
Asitlik (laktik asit cinsinden) (%) (en fazla)	: 1,50

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Metodu:**

1. Başlık altına aşağıdaki cümle eklenmiştir.

“Erzurum Civil Peyniri yapımında yağsız inek sütü kullanılır.”

2. Başlık altında yer alan;

“Yavaş yavaş ısıtılarak 30°C de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Isıtma işlemine devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-53°C de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepeçenin etrafına sarılması sağlanır. Isıtma işlemine 65-70 °C ye kadar devam edilir.”

ifadesi,

“Yavaş yavaş ısıtılarak 35-45 °C de yaklaşık 100 ml süte 4 ml sıvı şirden mayası (rennet) katılarak mayalanması sağlanır. Bu işlemin ardından ısıl işleme devam edilir. Süt içerisinde pıhtı parçacıkları 52-62 °C de teşekkül etmeye başlar. Oluşan pıhtı parçacıkları karıştırma işlemiyle bir araya getirilerek tahta kepeçenin etrafına sarılması sağlanır. Bu esnada ısıtma işlemine 60-65 °C ye kadar devam edilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetleme:**

Başlık altında yer alan,

“Erzurum Civil Peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası temsilcisi, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı İl Kontrol Müdürlüğünden yetkili 2 kişi, Erzurum Ticaret Borsasına kayıtlı 2 üreticiden oluşan denetim kurulu tarafından yoğun üretim yapılan haziran, temmuz, ağustos ayları olmak üzere 4 veya 6 aylık periyodlar halinde tüketici şikâyetleri üzerine ve gerek görüldüğü hallerde her zaman yapılarak rapor hazırlanacaktır.”

şeklindeki Denetleme kısmı,

“Erzurum Civil Peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri Erzurum Ticaret Borsası koordinasyonunda, Erzurum Ticaret Borsası temsilcisi, Erzurum Gıda Kontrol Laboratuvar Müdürlüğünden yetkili en az bir kişi, Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Süt Anabilim dalı öğretim üyelerinden en az bir kişiden oluşmak üzere; en az 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından denetlenecektir. Denetleme, yoğun üretim yapılan haziran, temmuz, ağustos aylarında yıllık periyodlar halinde yapılacaktır. Ayrıca tüketici şikâyetleri üzerine veya gerek görüldüğünde her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanacaktır.

Denetim Mercii'nin Görevleri:

Erzurum Civil Peyniri mahreç işareti ile ilgili olarak üretim, satış ve benzeri şekillerde faaliyette bulunanlar tarafından Erzurum Ticaret Borsasına bu faaliyetleri ile ilgili bildirimde bulunması durumunda Borsa bu kişilerin coğrafi işaret kullanımlarını denetleyecektir. Coğrafi işareti kullanan ancak bildirimde bulunmayanlar üzerinde de Borsanın denetim hakkı bulunmaktadır.

Yılda en az bir kere denetleme yapılacaktır.

Denetim mercii, Erzurum Civil Peyniri ile ilgili olarak “ürünün tanımı ve ayırt edici özellikleri” ile “üretim metodu” kısmında belirtilen özelliklere uygun olarak üretim yapıp yapılmadığını kontrol edecektir.

a. Üretim metodunun denetlenmesi

- 1- Kullanılan sütün nereden temin edildiği
- 2- Erzurum Civil Peyniri üretiminde kullanılan sütün yağ miktarının ne kadar olduğu
- 3- Süte uygulanan işlemlerin neler olduğu
- 4- Üretim metodunun tescile uygunluğu

b. Ürünün özelliklerinin denetlenmesi

- 1- Ürün renginin uygun olup olmadığı
- 2- Ürün aromasının uygun olup olmadığı
- 3- Ürünün fiziksel ve kimyasal özelliklerinin uygun olup olmadığı (Üründen numune alınarak, laboratuvar da analize gönderilecektir.)

Denetim merci, 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.

Denetim mercii üyelerine denetim görevinden dolayı ayrıca ek ücret ödenmez.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Antep Katmeri

264 tescil sayılı Antep Katmeri ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Etiketleme



ifadesi,

“Coğrafi işaret ibaresini taşıyan logo ürün ambalajında yer alır.



şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Antep Katmeri'nin hamuru için 1 kilogram sert buğday unu, 550 mililitre kloruz su, 20 gram kaya tuzu bir kaptaki karıştırılarak yoğurulur. 160 ilâ 180 gram hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. İlk olarak bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 santimetre ebadında açılır. Daha sonra elle gerdirilip savrulurak ortalama 140 santimetre çapında bir daire ebadına getirilir. Hamurların kenar kısımları alınarak ortalama 100-110 gramlık kısmı kullanılır ve içine 70-90 gram Antep Fıstığı, 15-20 gram sadeyağ (%99,9 oranında süt yağı içeren, katkılardan arındırılmış, saf tereyağı), 60-80 gram pancar şekeri, yaklaşık 130-150 gram sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur kare mektup zarfi şeklinde 20x20 ilâ 25x25 santimetre ebatla katlanarak hazırlanır. 200 santigrat derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 7-8 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri isteğe göre kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından pişirilen Antep Katmeri 3-5 santimetre kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis edilebilir veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (+- 50) gram, piştikten sonraki ağırlık 400 (+- 30) gramdır.

Antep Katmeri tanıma ve üretim metoduna uygun olarak her yerde üretilebilir.”

ifadesi,

“Antep Katmerinin hamuru için 1 kg buğday unu, 550 ml kloruz su, 20 g tuz bir kaptaki karıştırılarak yoğurulur. 160 ilâ 180 g hamur yumakları hazırlanır ve piştiğinde kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hamurun üst kısmı yağlanarak 8 ilâ 10 saat arası buzdolabında bekletilir. İlk olarak bitkisel sıvı yağ ile yağlanmış tezgâh üzerinde elle düzleştirilir ve merdane ile 25-30 cm ebadında açılır. Daha sonra elle gerdirilip savrulurak ortalama 140 cm çapında bir daire ebadına getirilir. Hamurların kenar kısımları alınarak ortalama 100-110 g'lık

kısmı kullanılır ve içine 70-90 g Antep Fıstığı, 15-20 g sadeyağ (%99,9 oranında süt yağı içerentereyağı), 60-80 g pancar şekeri, yaklaşık 130-150 g sahan kaymağı (sütün kaynatılıp soğuması sırasında üst katmanında oluşan kaymak) katılır. Hamur kare mektup zarfı şeklinde 20x20 ilâ 25x25 cm ebatta katlanarak hazırlanır. 200 °C’de önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 7-8 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra üzeri isteğe göre kokusunu vermeyecek bitkisel sıvı yağ ile hafifçe yağlanır. Servis kolaylığı açısından pişirilen Antep Katmeri 3-5 cm kenar uzunluğunda kare ya da mekik şeklinde parçalar halinde kesilerek servis edilebilir veya ambalajlanır. Pişmeden önceki ağırlık yaklaşık 450 (+- 50) g, piştikten sonraki ağırlık 400 (+- 30) g’dır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Antep Katmeri 1400’lü yıllardan bugüne kadar Gaziantep’te ve Gaziantep’ten de Türkiye’nin birçok yerine yayılarak üretimi sürmektedir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren Antep Katmeri; Antepli ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır.”

ifadesi,

“Antep Katmeri 1400’lü yıllardan bugüne kadar Gaziantep’te üretilmektedir. Üretimi zor olan ve ustalık gerektiren Antep Katmeri; Antepli ustalar sayesinde babadan oğula ve ustadan çırağa aktarılarak günümüze ulaşmıştır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Antep Katmeri, Gaziantep Sanayi Odası koordinatörlüğünde oluşturulan denetim komisyonu tarafından denetlenecektir.

Denetim için Gaziantep Sanayi Odası tarafından oluşturulan komite gruplarından Antep Katmeri ile ilgili olan komite gruplarından belirlenecek en az 2 kişi, Oda’nın görevlendireceği 1 kişi, Gaziantep İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü’nün görevlendireceği 1 kişi ve Gaziantep Üniversitesi’nin görevlendireceği 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişilik denetim komisyonu oluşturulacaktır. Odanın görevlendireceği personel sadece sekreteryaya ve organizasyon için komisyonda yer alacaktır.

Komitede yer alan üreticiler, Oda üyesi olmasına rağmen dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen ve oda personeli olmayan bağımsız kişilerdir. Denetim komisyonunda yer alan ilgili komite grupları 4 yılda bir seçimle geldiğinden dolayı, yeni seçilen komite gruplarında yer alan üyeler arasından seçilmiş 1 kişi yeni komisyonda yer alacaktır.

Denetim komisyonu her yıl en az bir kez kendi belirleyeceği zamanda toplanarak denetleme yapacaktır. Gaziantep Sanayi Odası’na şikâyet gelmesi halinde ise şikâyetin tebliğinden itibaren 1 ay içinde denetlenecektir. Denetimlerde Antep Katmerinin tescil belgesinde belirtilen özellikleri kontrol edilecektir.

Denetim sırasında ürünle ilgili analiz yapılması gerekirse firmalar, en yakın üniversitelerden birine ya da gıda ile ilgili özel bir laboratuvara yönlendirilerek analiz yaptırılır.

Denetim ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Gaziantep Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin eşgüdümünde yapılacaktır.

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

ifadesi,

“Antep Katmeri, Gaziantep Sanayi Odası koordinatörlüğünde oluşturulan denetim mercii tarafından denetlenir.

Denetim mercii, denetim için Gaziantep Sanayi Odası tarafından oluşturulan komite gruplarından Antep Katmeri ile ilgili olan komite gruplarından belirlenecek en az 2 kişi, Odanın görevlendireceği 1 kişi, Gaziantep İl

Tarım ve Orman Müdürlüğünün görevlendireceği 1 kişi ve Gaziantep Üniversitesinin görevlendireceği 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişiden oluşur. Odanın görevlendireceği personel sadece sekreteryaya ve organizasyon için denetim merciinde yer alır.

Komitede yer alan üreticiler, Oda üyesi olmasına rağmen dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen ve oda personeli olmayan bağımsız kişilerdir. Dört yılda bir yapılan seçimle belirlenen komite gruplarında yer alan üyeler arasından seçilmiş 1 kişi yeni denetim merciinde yer alır.

Denetim mercii, yılda en az bir kez denetim yapar. Gaziantep Sanayi Odasına şikâyet gelmesi halinde ise şikâyetin tebliğinden itibaren 1 ay içinde denetlenir. Denetimlerde Antep Katmerinin tescil belgesinde belirtilen özellikleri kontrol edilir.

Denetim sırasında ürünle ilgili analiz yapılması gerekirse firmalar, en yakın üniversitelerden birine ya da gıda ile ilgili özel bir laboratuvara yönlendirilerek analiz yaptırılır.

Denetim ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Gaziantep Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin eşgüdümünde 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.”

şeklinde değiştirilmiştir.

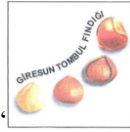
6. Bölüm

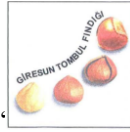
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

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. Giresun Tombul Fındığı

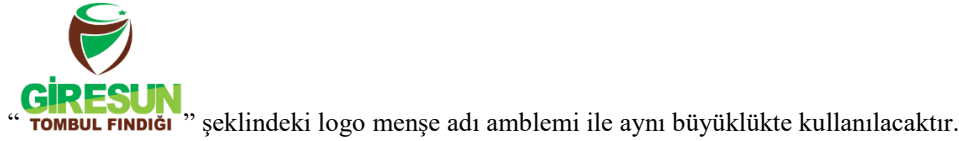
43 sayılı ve 17.12.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 31 tescil numaralı Giresun Tombul Fındığı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.



- Tescil belgesinde yer alan “” şeklindeki logo



- Kullanım Biçimi bölümü aşağıdaki şekilde oluşturulmuştur.



- Denetleme başlığı altında yer alan bilgiler aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

Denetim Mercii:

Sınırlı Sorumlu Fındık Satış Kooperatifleri Birliği (Fiskobirlik) tarafından koordine edilen denetim mercii tarafından denetim yapılacaktır. Denetim mercii; Sınırlı Sorumlu Fındık Satış Kooperatifleri Birliğinden 3 (1 kişi komisyon başkanı olarak) kişi, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden 1 kişi, Giresun Ticaret Borsasından 1 kişi ve Giresun Üniversitesinden 1 kişi olmak üzere 6 kişiden oluşur.

Denetim mercii yılda en az 2 kere toplanır. Şikayet üzerine ve lüzum görülen hallerde her zaman denetleme yapar.

Denetim Kriterleri:

Giresun Tombul Fındığının denetimi; üretim, işleme, depolama, dağıtım, pazarlama vb. tüm süreçleri kapsar.

Tescile konu ürünün üretim alanları, meyve ve ağaç gelişimi, çiftçi kayıtları, sanayi tesisleri, satış ve benzeri yerlerin işleyişleri hakkında kayıt tutulur. Giresun Tombul Fındığının kayıtları, sekreteryaya görevi ve denetim mercinin koordinasyonu Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği tarafından yerine getirilir. Giresun Tombul Fındığının denetiminde temel prensip, ürün takip sistemi ve izlenebilirliği oluşturarak periyodik denetim ve gözetimleri yapmaktır.

Katma değeri yüksek ürün olması sebebiyle, ürünün yürürlükte olan ulusal ve uluslararası kalite kriterlerine uygun üretiminin sağlanması hususunda başta çiftçiler olmak üzere, (alım/satımı, imalatı, depolama, pazarlama, satış ve satış yerleri vb.) üretim zincirindeki diğer ilgililere denetim mercii tarafından gerekli bilgilendirmeler yapılır ve bu konuda uygunluğun takibi yönünde bilgilendirme ve uyarılar yürütülür.

Denetim mercii ürünün meyve ve ağaç gelişimini genel olarak izler ve çiftçilere hasat öncesi ve sonrasında tavsiyelerde bulunarak tescil belgesinde bulunan fiziksel parametrelere uygunluğu denetler.

Ürünün menşe adı olması sebebiyle, tescil belgesindeki coğrafi sınırlar içinde yetiştirilip, işlenip, ambalajlanıp, depolanması vb. hususları denetler.

Farklı ürünlerin ambalajlarında "Giresun Tombul Fındığı kullanılmıştır" ibaresi bulunması durumunda, üretici/imalatçı/satıcının Giresun Tombul Fındığını (kimden, hangi tarih ve miktar vs) kullandığını ispat eden kayıt/doküman kontrolü sağlanacaktır.



logosunun ürün ambalajlarında ya da sergilenerek satışa konu oluyor ise işletmenin görülebilecek bir yerinde kullanılması sağlanacaktır.

Denetim mercii menşe adı ambleminin kullanımını denetleyecektir.

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.

2. Geleneksel Türk Vişne Likörü

43 sayılı ve 17.12.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 147 tescil numaralı Geleneksel Türk Vişne Likörü ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Geleneksel Türk Vişne Likörü üretimleri, 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde ve başvuru sahibinin koordinasyonunda kurulacak komisyon tarafından denetlenir.

Coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususundaki denetime ilişkin koordinasyon başvuru sahibi tarafından oluşturulacaktır.

Komisyon, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisi ile Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK)’ndan 1 yetkiliden oluşur.

Komisyon denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir.

Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla komisyon üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK) tarafından belirlenecek laboratuvarlarda yapılabilir.

Komisyon görevleri, etiketlemeyi denetlemek ve 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde başvuru sahibine sunmaktır.”

ifadesi,

“Geleneksel Türk Vişne Likörü denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde başvuru yapanın koordinasyonunda kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusundan çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisinden oluşur. Denetim mercii denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde de her zaman denetim yapılabilir. Yapılacak denetim sırasında numune alınması gerekiyorsa bu işlem numune alma konusunda geçerli mevzuata ve standartlara bağlı kalınmak şartıyla denetim mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Çukurova Üniversitesi Alkollü İçecekler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından yapılabilir.

Denetim mercii'nin görevleri; coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususunu ve etiketlemeyi denetlemek, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde başvuru sahibine sunmaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

3. Balıkesir Kuzu Eti

44 sayılı ve 02.01.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 314 tescil numaralı Balıkesir Kuzu Eti ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

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

“Balıkesir ilinde yetiştirilen Merinos X Kıvırcık melezi koyun tipi”
ifadesi,

“Balıkesir ilinde yetiştirilen Karacabey merinosu, kıvırcık ırkları ile bu iki ırkın kendi aralarındaki F1, G1, G2 gibi değişik kan seviyelerindeki melezleri koyun tipi”

şeklinde değiştirilmiştir.