

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

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

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

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

**2019**

**Sayı: 54  
Yayın Tarihi: 10.06.2019**

**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 54. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi .....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımları .....	9
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	18
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Yayımları .....	33
<b>6.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları .....	37
<b>7.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımları .....	43

# 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 54. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

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

---

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/221	Şarkışla Kilimi	9
2.	C2018/133	Erdemli Lamas Limonu	12
3.	C2018/139	Silifke Çileği	14

#### 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.	430	Bursa Şeftalisi	18
2.	431	İspir Kaymağı	28
3.	432	Hekimhan Cevizi	30

### 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.	104	Geleneksel Türk Kayısı Likörü	33
2.	206	Hıms Fasulyesi	34
3.	261	Malkara Eski Kaşar Peyniri	35

### 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.	99	Çubuk Turşusu	37
2.	126	Boyabat Çemberi	42

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	56	Anamur Muzu	43

### 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. Şarkışla Kilimi

<b>Başvuru No</b>	: C2017/221
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 07.12.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Şarkışla Kilimi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kilim / Halılar ve kilimler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Şarkışla Kaymakamlığı
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Hükümet Binası Şarkışla SİVAS
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Sivas ili Şarkışla ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: 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:





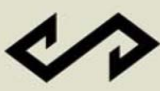







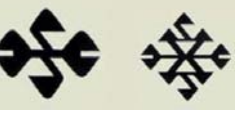







Şarkışla Kilimi, çeşitli ölçülerde ahşap veya metal tezgâhlarda el ile dokunan, çözü ve atkıda yün iplik kullanılan, geometrik desenlerin ağırlıklı ve simetrik olarak birlikte dokunduğu kilimdir.

Şarkışla Kiliminin çözü ipe ve dokuma ipinin tamamı ince yün iplikten oluşur. Dikdörtgen veya eşkenar dikdörtgen motiflerinde bitki ve hayvanı sembolleri kullanılır. Motifler iç içe kullanılıp simetrik olarak birleştirilir. Kullanılan renkler genel olarak al, mavi, yeşil, kara ve turuncudur. Desenler bir zemin üzerine ve ¼ simetri olarak dokunması tercih edilir.

### Üretim Metodu:

Şarkışla Kilimi, düz ve cicim olmak üzere iki teknikte dokunur. Ahşap veya metal tezgâhlarda sadece kirkit kullanılarak el ile dokunur. Dokumanın iyi olması için çözü ipinin kusursuz bir şekilde tezgâha sarılması gerekir. Çözü ipe iki kişinin birlikte çalışması ile yapılır. Alt mazıya tutturulan çözü ipe, dışarıdan içeriye doğru alt mazıya dolanır ve yukarıdaki mazıya getirilir. Yukarıda bulunan kişi ipe içeriden alır üst mazıya dolar ve aşağıya verir. Bu işlem istenen kilim genişliğine ulaşıncaya kadar devam eder. Çözüde ve atkı ipinde yün ip kullanılır. Yünden hazırlanan çözü ipe 1 mm aralıklarla tezgâha sarılır. İplerin arasındaki boşluk, kilimin sık olup olmamasını etkiler. Daha sonra gücüleme, gücü ağacı bağlama işlemine geçilir. Tezgâhın tam dikey ortasına ağaç yatay olarak uzatılır ve en baştaki çözün ipinden başlanarak birer birer gücüye sarılır. Sarma işleminde daha kalın ip kullanılır ve sıkı yapılmaz. Her seferinde bir çözü ipe alınarak kalın ip ile gücü ağacına dolanır ve bağlanır. Daha sonra varan gelen çözü ipleri arasına yerleştirilir. Yerleştirme işleminde çözü ipleri bir önde bir arkada olacak şekilde açılır, varan gelen araya yerleştirilir. Bu işlemden sonra çözü ipe gerginleştirilir. Gerginleştirme işlemi ağaç tezgâhlarda kama ile metal tezgâhlarda ise gergi vidası yardımıyla yapılır.

Dokuma, ağızlık açma işlemi ile başlar. Ağızlık açma, beyaz bir ipin 5-10 defa (kilimin büyüklüğüne göre değişir) çözü ipe arasından geçirilerek bir zincir oluşturma işlemidir. Bu aşamada kirkit kullanılmaz ve zincir çok düzgün çekilir. Devamında ince eğrilmiş ve kök boya ile boyanmış dokuma ipleri, varan gelen yardımıyla çözü ipleri arasından geçirilerek kirkit ile sağlamlaştırılır. Dokuma esnasında çözü ipinin kopmamasına özen gösterilir. Dokuma ipleri sadece başlarda bitirilir. Aralarda kullanılan motiflerde tek parça ip kullanılır ve 10-12 cm uzunluğunda ağaç mekikten yararlanır. Dokunan alan arttıkça çözü gevşetilerek geriye doğru döndürülür. İstenen büyüklüğe ulaşıncaya, başta olduğu gibi zincir ile kilim tamamlanır. Tamamlanan kilim, tezgâhtan çözü ipe kesilerek çıkarılır. Çözü ipinin kilimde kalan 10-12 cm uzunluğundaki kısımları saç örgüsü veya püskül yapılarak bağlanır.

<u>Desen İsmi</u>	<u>Desenlerin Anlamı</u>	<u>Desen Çizimi</u>	<u>Desen Görseli</u>
Altıgen	Kilimleri bölmek, küçük desenleri toplamak, çevrelemek amacıyla büyük ölçülerde kullanılır. Ana simetrisinin oluşmasına kaynaklık eder. Çoğunlukla kurtağzı motifleriyle birleşik dokunur.		
Akrep	Akrep motifi korunma amaçlı motiflerden biridir. Dış tehlikelerden korunmak için dokunur.		
Çengel	Şarkışla Kilimlerine özgü, kenarlarda çerçeve, aralarda ise sınır, ayraç, çizgi şeklinde diğer motifleri ile birlikte dokunur.		
Eli belinde	Dişiliğin simgesidir. Sadece analık ve doğurganlığı değil, aynı zamanda uğur, bereket, kısmet, mutluluk ve neşeyi de sembolize eder.		
Göz	Nazar önlemlerinden birisi olan göz motifi, dokumalarda özellikle koçboynuzu, eli belinde ve bereket motiflerinin etrafında ya da içinde dokunur.		
Koç boynuzu / Koç başı	Doğurganlık, verimlilik, kahramanlık ve gücü simgeler. Dokuyanın mutluluğu ve bu mutluluktan dolayı şükrettiği anlamına gelir.		
Kurtağzı / Kurt izi	İyimserliğin ve korunmanın simgesi olan kurt, karanlıkta görebilme yeteneğine sahip olduğu için ışığı ve güneşi sembolize eder. Şarkışla Kilimlerinde altıgen ile birlikte bol miktarda dokunur.		
Pıtırak / Pıtırak	Tarlalarda yetişen dikenli bir bitkidir. Dikenlerinin kötü gözü uzaklaştırdığına inanılır. Şarkışla Kilimlerinde nazarlık motifi olarak sık dokunur.		
Muska / Nazarlık	Göze gözle karşı koymak, gözden çıkış yolu bulan bu vurucu kuvvetin zararından korunmanın tek çaresi olarak yorumlanır ve dokunur.		
Su yolu / Sığır sidiği	Yeniden doğuşun, bedensel ve ruhsal yenilenmenin, yaşamın sürekliliğinin, bereket, soyluluk, bilgelik, saflık ve erdemın sembolüdür.		

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

Şarkışla Kilimi yöre adı ile ünlenmiş folklor ürünüdür. Desen zenginliği ve dokuma tekniği ile üretimi ustalık gerektirir. Ürünün üretim aşamaları, yörede gerçekleşmelidir.

#### **Denetleme:**

Şarkışla Kaymakamlığının koordinatörlüğünde Şarkışla İlçe Halk Eğitim Merkezinde görev alan birer el sanatları öğretmeni ile kilim usta öğreticinden oluşan denetim mercii tarafından denetimler yapılacaktır. Denetimler yılda bir defa düzenli olarak ve şikâyet üzerine veya gerekli görüldüğü hallerde her zaman yapılacaktır.

Denetim esasları;

1. Yün ip kullanımı denetlenecektir.
2. Kök boya kullanımı denetlenecektir.
3. Al, mavi, yeşil, kara ve turuncu renklerden en az iki rengin olması denetlenecektir.
4. Üretim metodu bölümünde açıklanan desenlerden en az beş desenin olması denetlenecektir.
5. Kilimde/desinde  $\frac{1}{2}$  veya  $\frac{1}{4}$  simetrisinin bulunması denetlenecektir.
6. Kilimin sağ alt köşesinde Şarkışla Kilimi ibareli coğrafi işaretin yazılması denetlenecektir.

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

## 2. Erdemli Lamas Limonu

<b>Başvuru No</b>	: C2018/133
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 25.06.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Erdemli Lamas Limonu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Limon / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Erdemli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Alata Mahallesi Erdemli MERSİN
<b>Vekil</b>	: Ahmet Bayram
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Mersin ili Erdemli ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret ibaresi, marka ibaresinden küçük olmamak üzere ambalajda yer alacaktır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Erdemli ilçesi, diğer limon yetişen bölgelere göre coğrafi yapısı nedeniyle, sıcaklık kış aylarında ortalama 10°C olup 0°C'nin altına çok nadiren düşen ve yaz aylarında ortalama 30 °C olup 35 °C'nin üzerine pek çıkmayan bir iklime sahiptir. Akdeniz'e kıyısı olması ve kuzeyde Toros Dağları tarafından soğuklardan korunmuş olması nedeniyle düzenli, ılık ve nem oranı normalden daha yüksek olan Türkiye'nin önemli mikro iklimlerinden biri olarak özel bir iklime sahiptir. Bu yöredeki coğrafi faktörler ve iklim, Erdemli Lamas Limonunu benzer limonlardan tat, kalite açısından ayırır.

Erdemli Lamas Limonunun meyveleri sarı renkli ve yüksek kalitede olup bol sulu, aromalı ve verimi yüksektir. Pürüzsüz ve orta kalın kabukludur. Meyveler uzun ve silindirikdir. Stil ucu belirgindir. Bu yüzden meyveler açıkça belirgin bir şekilde sivridir. Ağaçları kuvvetlidir. Meyveleri erken olgunlaşır. Hasat kasım ayı başlarında başlayıp şubat ayına kadar devam eder. Meyve geç hasat edilirse puflaşma oluşabilir. Periyodisiteye eğilimi vardır. Oransal olarak dikenlidir. Muhafazaya uygundur.

Erdemli Lamas Limonu ağacı kök, gövde, dallar ve yapraklardan oluşur. Ağaçlar, normal olarak 4-5 yaşlarında meyve vermeye ve gövdesi kalınlaşmaya başlar. Gövde çapı 10-11 yaşlarında 10 cm'ye ulaşır.

Erdemli Lamas Limonu kimyasal ve pomolojik değerleri aşağıdaki gibidir.

Verim	87 kg/ağaç
Kümülatif verim	222,75 kg/ağaç
Taç birim hacmi	4,72 kg/m <sup>3</sup>
Meyve ağırlığı	90-130 g
Meyve uzunluğu	62-82 mm
Meyve genişliği	48-64 mm
Meyve indeksi	0,76-0,78
Dilim sayısı	9,57 adet
Tohum sayısı	6,63 adet
Kabuk kalınlığı	4,20-5,22 mm
Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri)	8,5-9,5
Meyve suyu asitliği (sitrik asit cinsinden)	6.30-6.50
Taç hacmi	9,44 m <sup>3</sup>
Periyodisite katsayısı	0,507
Fruktoz (mg /100 mg)	1,84-3,02
Glikoz (mg /100 mg)	2,01-3,20
Sakkaroz (mg /100 mg)	1,56-1,98
Askorbik asit (mg /100 mg)	32,00-41,00
L Renk	70,20-76,80
Hue	80,00-93,00
Chrome	60,25-64,90

### **Üretim Metodu:**

Erdemli Lamas Limonunun dikim aralığı, toprak yapısı, meyil ve anaca göre değişebilmektedir. 6,5x6,5 m, 6x6 m veya 6x7 m şeklinde dikilebilir. Normal büyümüş bir ağaç Nisanın ilk haftasından itibaren çiçeklenmeye başlar ve çiçeklenme faaliyeti yaklaşık 20 gün sürerek meyveye döner.

Mart ayı itibariyle gübreleme ve yabancı ot mücadelesi yapılır. Genelde nisan ayı itibari ile yağış durumuna ve toprak yapısına göre sulama başlar. Damla sulama sistemi kullanıldığında, verim ve kalite artışı olur. Budama; uçkurutan tehlikesine karşı hava sıcaklığının 20-25 °C'nin üzerinde olduğu dönemlerde, kış aylarındaki durgun dönemlerde ise kuru dalların alınması şeklinde yapılır.

Haziran ayı bakımlarında, sürüm ve sulamadan önce yaz dönemi gübrelemesi yapılır. Mayıs ayında meyve tutumu ile büyümeye başlayan meyveler, ekim ayında normal büyüklüğüne ulaşır ve ilk yağmurlarla beraber daha da olgunlaşan meyveler yeşil renginden sarı rengine dönüşür. Kasım ayında aroma lezzeti ile yenilebilecek duruma gelir ve hasat dönemi başlar.

Ekim ayında birinci yağmurdan sonra kış aylarındaki aşırı nem ve mantarı hastalıklara karşı, bakır %50 metalik bakır oksiklorür ile ilaçlama yapılır.

İlkbahar gübrelemesi şubat ve mart aylarında, yaz gübrelemesi ise haziran başlarında yapılır. Gübreleme programı, toprak ve yaprak analiz sonuçları doğrultusunda yapılır.

Meyveler kasım ayından itibaren hasat edilebilir. Hasat edilen meyveler önce depo için ambalajlanır ve bir süre dinlendirildikten sonra uzun süre doğal depolara nakledilir. Depolamaya uygun olduğundan, uzun süre depolanabilir ve taze limonun piyasada olmadığı dönemlerde de piyasaya sürülür. Hasat döneminden sonra dalında da bir süre daha muhafaza edilebilse de, bunların hasattan sonra doğrudan pazara sunulması gerekir, depolanması uygun değildir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Erdemli İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü koordinatörlüğünde, Mersin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü, Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü ve Erdemli Ziraat Odası tarafından görevlendirilecek konu uzmanı kişilerden oluşan en az üç kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez rutin olarak, ihtiyaç duyulduğunda veya şikâyet halinde ise her zaman 6769 Sınai Mülkiyet Kanununa göre yapılacaktır.

Yapılacak denetimlerde meyve ağırlığı, uzunluğu, genişliği, meyve indeksi ve kabuk kalınlığı kontrol edilecektir. Numune analizlerinde ise asitlik, suda çözünen kuru madde ve usare miktarına bakılacaktır. Ayrıca şikâyet halinde veya özel durumlarda ise renk, hue, chroma, früktoz, glikoz, sakkaroz ve askorbik asit analizlerinin de yapılması gerekir.

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. Silifke Çileği

<b>Başvuru No</b>	: C2018/139
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 14.02.2019
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Silifke Çileği
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çilek / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Silifke Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: Camiker Mahallesi Mefkur Sokak No:2 Silifke MERSİN
<b>Vekil</b>	: Elif Benan GÜVEN (Huriye Kayabaşı Özener Marka Patent Dan. Ofisi)
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Mersin ili Silifke ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: : Coğrafi işaret ibaresi ve coğrafi işaret logosu ürün üzerinde marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ürün etiketinde veya ambalajında yer alacaktır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Silifke Çileği, Camarose, Rubygem ve Sabrina çeşitlerinden elde edilir.

Silifke Çileği özellikleri; orta iri ve iri büyüklükte, parlak kırmızı renkli, meyve eti sert, nakliyyeye dayanıklı, yuvarlak ve konik şekilli, ortalama meyve ağırlığı 30-50 g arasındadır. Silifke Çileğinin yetiştirildiği topraklar, Göksu Nehrinin iç bölgelerden getirdiği toprak parçacıkları ile oluşmuştur. Bölgenin büyük kısmı alüvyonlu araziden ibarettir. Torosların en zengin eteklerini oluşturan Göksu Deltası Bölgesi, taşlı, kalker yerlerle derin olmayan ve tepelerle çevrili vadiler arasındaki kumlu, killi ve kireçli topraklardan ibarettir. Alüvyonlu topraklar; kil kum ve çakıllardan oluşur. Deniz kıyısına yakın kesimlerde kum bataklık özelliğini kazanmıştır.

#### Silifke Çileğinin kalite sınıflandırılması:

Silifke Çileği 3 sınıfa ayrılmaktadır.

**Ekstra Sınıf:** Bu sınıftaki çilekler üstün kalitededir. Renk ve şekil olarak meyveler, yetiştirilen çeşidin tipik özelliklerini taşır ve bu özellikleri belli edecek düzeyde, parlak görünümündedir. Hasat edilen çilekler topraktan ari olmalıdır. Ambalajlamadaki sunum ve kalitenin korunması gerekmekte olup ürünün genel görünüşünün etkilenmemesi koşuluyla çok küçük yüzeysel kusurlar kabul edilebilir.

**1.Sınıf:** Bu sınıftaki çilekler iyi kalitededir. Renk ve şekil olarak yetiştirilen çeşidin tipik özelliklerini taşımalarıdır. Ambalajlamadaki sunum ve kaliteyi korumak, genel ürün görünüşünü etkilememek şartıyla; şekildeki ufak kusurlar, meyvenin dış görünüşünde %10' unu aşmamak kaydıyla beyaz lekeler ve kısmi yüzeysel ezilme izleri gibi önemsiz kusurlar kabul edilebilir. Hasat edilen çilekler topraktan ari olmalıdır.

**2.Sınıf:** Bu sınıfa, daha üst sınıflardaki kaliteye uymayan, fakat yukarıda belirtilen zorunlu koşulları yerine getiren çilekler girerler. Meyvede yer alan kusurlar, sunum ve kalitesini korumak kaydıyla, meyvenin esas karakteristik özelliklerini muhafaza etmelidir. Kabul edilebilir şekil bozuklukları, meyvenin yüzey alanının beşte birini geçmeyen beyaz lekeler, yayılmayacak hafif kuru bereler ve hafif toprak kalıntısıdır.

Çizelge 1. Silifke Çileği renk tayini

<u>Silifke Çileğinin Hunter renk ölçüm cihazıyla belirlenen renk değerleri</u>		
L (siyah-beyaz)	a (kırmızı-yeşil)	b (mavi-sarı)
23,80-24,20	16,90-17,20	8,30-8,60

Çizelge 2. Silifke Çileğinin fiziksel ve kimyasal özellikleri

<u>Özellikler</u>	
Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri) (çilek mayşesinde) (%)	7,15-7,24
pH (çilek mayşesinde)	3,50-4,00
Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) (%)	0,50-0,65

### Üretim Metodu:

Silifke Çileği, üzüksü meyveler grubuna girer. Meyvesi gerçek bir meyve olmayıp yenen kısmı 40-60 kadar pistilin birleştiği çiçek tablasıdır. Silifke Çileği, yüzeysel kök yapısına sahip otsu bir bitkidir. Kökleri iyi drene edilmiş topraklarda 60-70 cm' ye kadar inebilir. Ağır topraklarda ise kökler yatay olarak büyür.

Silifke Çileği üretiminde açıkta üretim ve örtü altı üretimi olmak üzere 2 üretim şekli vardır.

1. Açıkta üretim: Frigo fidelerle yapılan üretimde, ağustos ayı sonu - eylül ayı başlarında fide dikimi, mart ayı sonu - ağustos ayı arasında hasat yapılır. Taze fidelerle yapılan üretimde ise, ekim - kasım aylarında fide dikimi, mart sonu - ağustos ayı arasında da hasat yapılır.

2. Örtü altı üretimi: 15 Eylül - 30 Ekim ayları arasında taze fidelerle dikim yapılır. Hasat, aralık ayında başlayıp ağustos ayına kadar devam eder. Seralarda 9 aylık bir üretim periyodu bulunur. Yayla köylerinde aralık - eylül ayları arasında hasat yapılır.

İklim isteği: İlkbaharda havalar ısınınca patlayan embriyonik yapraklar 2-3 hafta sonra tam büyüklüğe erişir. Kollar (stolonlar), yaz boyunca yeni yaprakların koltuklarındaki tomurcuklarından gelişir. Silifke Çileği bitkisinde tozlanma önemlidir. İyi tozlanmamış meyvelerde şekil bozukluğu olur. Tozlanmadan sonra meyve genelde 30-35 günde olgunlaşır. Silifke Çileğinde kısa günde çiçek gözleri, uzun günde kol gelişimi olur. Bu sebeple Silifke Çileğinde verim ile gün uzunluğu çok yakından ilgilidir. Çiçek gözü oluşumunda gün uzunluğu ile sıcaklık ilişkisi ve çeşit özelliği arasında çok yakın bir ilişki bulunur. Soğuklamanın verim ve kalite üzerine olumlu etkisi vardır. Silifke Çileğinin soğuklama ihtiyacı 400-500 saattir.

Toprak yapısı: Silifke Çileği genel olarak derin, verimli, iyi drene edilmiş nem tutma kapasitesi yüksek topraklarda iyi gelişir ve bol ürün verir. En iyi toprak kumlu - killi millî ve süzek topraklardır. Alüvyal humuslu tınlı topraklarda da iyi gelişir. Kireçli toprakları sevmez, asit toprak ister pH değeri 6,5 dan az olmalıdır.

Silifke Çileği yetiştiriciliğinde ilkbahar dikimi, kış dikimi, yaz dikimi, sonbahar dikimi olmak üzere 4 dikim zamanı vardır.

1. İlkbahar dikimi: Kışları soğuk geçen bölgelerde genellikle nisan ayında yapılan bir dikimdir. Bu dikimde frigo fideler veya fidelikte ocak - şubat aylarında sökülmeyip bekletilen fideler kullanılır. Bu fideler mayıs ve haziran aylarında az miktarda çiçek açarak meyve verirler. Bunların esas ürünü 1 yıl sonraki haziran ayındadır. Bu bitkilerin 1 yıl boyunca su, besin maddesi ihtiyaçları karşılanmalı, hastalık ve zararlılardan korunmalıdır.
2. Kış dikimi: Kışları ılık geçen bölgelerde yapılır. Dekara yaklaşık 8.000 adet fide dikilir. Dikimler fidelikten sökülen yavru bitkilerle yapılır. Akdeniz Bölgesinde kış dikimi için en uygun zaman 15 Ekim - 15 Kasım ayları arasındadır. İlkbaharda açıkta mart ortasından itibaren ürün alınmaya başlanır. Ayrıca alçak ve yüksek tüneller altında Silifke Çilek yetiştiriciliği yapılırsa, açıkta yetiştiriciliğe göre yaklaşık 15 - 30

günlük erkencilik sağlanır. Kış dikiminde fidelerin tutma yüzdeleri yüksektir. Bitkilerin sulanması önemli sorun yaratmaz. Kış dikiminin ikinci yılında verimi yüksek tutmak için, teknik ve kültürel önlemlerin iyi alınması, hastalık, zararlı ve yabancı otlarla iyi mücadele edilmesi gereklidir. Dikim sıra üzeri ve sıra arası 25x30 cm olmak üzere yapılır.

3. Yaz dikimi: Frigo bitkilerde yapılır. Bu dikim sisteminde verim kış dikimine göre 2-3 kat daha fazladır. Ancak ürün kış dikimine göre biraz geç kalır. Akdeniz Bölgesinde yaz dikimi için en uygun zaman 15 Temmuz -15 Ağustos ayları arasındadır. -20 °C'den çıkartılan frigo fideler bir gece suda bırakılır, sonra dikim yapılır. Fidler sıra üzeri ve sıra arası 30x32 cm olarak dikilir. Yazın sulama büyük problem teşkil eder. Dekara yaklaşık 6.200 adet bitki dikilir. Bütün yaz ve sonbahar aylarında büyümelerine devam eden bitkiler, giderek kuvvetlenir ve kışa 5-10 gövdeli olarak girer. Böyle bitkiler kış soğuklarına karşı dayanıklı olur. Tesis edilen bölgeye göre bu bitkiler şubat - mart aylarında bol çiçek açar ve meyve vermeye başlar. Akdeniz kıyı kesiminde ürün haziran - temmuz ayına kadar devam eder. Bu dikim sisteminde, bir dekarlık alandan ortalama 3-8 ton ürün alınır. Akdeniz Bölgesinde yaz dikim sistemi, bütün öteki sistemlerden üstündür.
4. Sonbahar dikimi: Bu dikim sisteminde fideler, eylül - ekim aylarında fidelikten sökülerek asıl yerlerine dikilir. Meyve erken, kalite ve verim düşük olur. Bu dikim sisteminde yetiştiriciliğin ısıtılan sera veya yüksek tünellerde yapılması gerekir. Fidler serin ve nemli havalarda dikilmelidir. Fide açılan çukurlara tam kök boğazı seviyesinde dikilir. Dikimden önce kök (8-10 cm kalacak şekilde), taç tuvaleti (2-3 genç yaprak kalacak şekilde) yapılarak bitkilerin tutma oranı artırılır. Dikimden sonra can suyu verilir. Yaz dikiminde bitkiler 15 gün, günde en az 3 defa olmak üzere çok iyi sulanmalıdır. Yaz dikiminde dikimden 6-8 gün sonra açan çiçekler koparılmalıdır.

Gübreleme: Toprak derin işlendikten sonra dekara 3-4 ton çiftlik gübresi atılmalıdır. Ayrıca dekara 30-35 kg kompoze gübre verilmelidir. Büyük arazilerde karık pulluğu ile küçük alanlarda ise elle 60-70 cm genişliğinde, 20-30 cm yüksekliğinde masuralar açılarak toprak dikime hazır hale getirilir. Silifke Çileğine 8-10 kg/da saf azot verilmesi uygundur. Azotun hepsini birden sonbaharda vermek sadece siyah örtü üzerinde yapılan yetiştiricilikte tavsiye edilir. Diğer şekilde ise azotu iki seferde vermek de mümkündür. Bu durumda şubat - mart aylarında verilebilir. Fosfor, meyvenin dayanıklılığı ve renk oluşumuna olumlu etki yapar, kök gelişimini artırır. Yıllık olarak dekara 6-8 kg P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> vermek yeterlidir. Süper fosfat cinsinden toprağa bir seferde uygulanır.

Silifke Çileğinde derim ve derim sonrası işlemler: Silifke Çileği meyve türleri içinde meyvesi en hassas olanlardan biridir. Bu nedenle kısa zamanda bozulabilen ve hızlı tüketilmesi gereken bir meyvedir. Meyve kabuğunun dayanıklı olmaması nedeni ile derim öncesi ve sonrasında yapılan hatalar meyvenin bozulması ve elden çıkması ile sonuçlanır. Toplamada gecikme, meyvenin yumuşaması, normal rengini kaybederek daha koyu renk alması ile anlaşılır. Silifke Çileğinde toplama, meyveyi sıkmadan, meyve el arasında kalacak şekilde çanak yapraklar üzerine hafifçe bastırıp geriye doğru burkularak yapılmalıdır. En yüksek kalite için meyveye yalnız bir kez dokunulmalıdır. Uzak pazarlara gönderilecek meyveler 3/4 oranında kızardığı zaman derim edilmelidir. Aşırı olgunlaşmaya izin verilmemelidir. Diğer yandan derim olgunluğuna ulaşmadan, ham olarak toplanan meyveler zamanla olgunlaşmaz. 2/3 oranında pembe veya kırmızı renkte ve birbirine yakın olgunlukta toplanmalıdır. Derin dondurma ve gıda sanayi için Silifke Çileği tipik rengini aldıktan sonra derim edilmelidir.

Silifke Çileğinin muhafazası ve raf ömrü: Silifke Çileğinin derimi için günün serin saatleri seçilmelidir. Genellikle sabah 8-10 arası en uygun saatlerdir. Silifke Çileği zedelenmeye duyarlı bir meyve olduğu için, sınıflandırma aynı anda yapılmalıdır. Aksi halde derimden sonra sınıflandırma için meyvenin tekrar elden geçirilmesinde meyve zarar görür. Meyveler toplama kabına atılmadan yavaş bir şekilde konmalıdır. Derimi yapılan meyveler bahçede üstü açık bir ortamda yüksek sıcaklıkta (yaklaşık 30 °C) uzun süre bekletilirse raf ömrü birkaç saate kadar düşebilir. Meyveler hemen gölgeye alınmalı ve mümkün olan en kısa zamanda ön soğutma yapmak üzere paletli olarak soğuk hava deposuna taşınmalıdır.

Silifke Çileğinin derim, ambalaj ve taşınmasında çok titiz davranmak gerekir. Ambalaj kapları fazla doldurulmamalı, meyveler bastırılıp sıkıştırılmamalıdır. Silifke Çileğinin ambalajında yarım kilodan büyük ambalaj kabı kullanılmamalıdır. Altı ezilen meyve suyunun akabilmesi için ambalaj kapları mutlaka delikli olmalıdır. Aksi takdirde alt taraftaki meyveler hemen çürür. Silifke Çileği 0°C ve % 90-95 nem olan muhafaza şartlarında 5-7 gün depolanabilir.



## Denetleme:

Silifke Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde; Silifke Ziraat Odası, Silifke İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Silifke Ticaret ve Sanayi Odasının görevlendireceği ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan en az 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir defa ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim yapılır. Denetim mercii, her denetleme öncesi toplantı yapıp denetlenecek olan yerlere göre bir denetleme planı yapacaktır.

Denetim kriterleri:

1. Ürünlerin fiziksel ve kimyasal özellikleri denetlenecektir.

Renk değeri: "L" değeri ürünün parlaklık (siyah - beyaz renk) değeridir ve 23,80-24,20 aralığında olmalıdır, "a" değeri kırmızı - yeşil rengini ifade eder ve 16,90-17,20 aralığında olmalıdır, "b" değeri ürünün mavi - sarı renk değerinin ifadesidir ve 8,30-8,60 aralığında olmalıdır. Son ürünün "L", "a", "b" değerleri bu aralıklara göre denetlenecektir. Ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri denetlenecektir.

Fiziksel özellikleri: Silifke Çileği orta iri ve iri büyüklükte, parlak kırmızı renkli, meyve eti sert, yuvarlak ve konik şekli görsel olarak, ortalama meyve ağırlığı 30 - 50 g aralığında olmalıdır.

pH değeri (çilek mayşesinde): 3,50-4,00 aralığında olmalıdır.

Titrasyon asitliği (sitrik asit cinsinden) (%): 0,50-0,65 aralığında olmalıdır.

Suda çözünebilir kuru madde (briks değeri) (çilek mayşesinde): %7,15-7,24 aralığında olmalıdır.

2. Ambalaj uygunluğu görsel olarak denetlenecektir.

3. Depolama koşulları denetlenecektir.

Ürünler 0°C ve % 90-95 nem olan muhafaza şartlarında 5-7 gün depolanabilir.

4. Coğrafi işaretin kullanım biçimi denetlenecektir.

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

## 4. Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımları

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

### 1. Bursa Şeftalisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 27.06.2018 tarihinden itibaren korunmak üzere 03.05.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 430
<b>Tescil Tarihi</b>	: 03.05.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2018/137
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 27.06.2018
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Bursa Şeftalisi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Şeftali / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: S.S Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Demirtaşpaşa Mah. Celal Bayar Cd. 11 Ata Sok. Petek Bozkaya İşmerkezi, B Blok, No:1, Kat:5, Da: 501 Osmangazi BURSA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: <u>Gürsu</u> : Merkez, Adaköy, Cambazlar, İğdir, Karahıdır, Kazıklı <u>İnegöl</u> : Merkez, Akhisar, Akıncılar, Alanyurt, Alibey, Bilalköy, Boğazköy, Cerrah, Çavuşköy, Çeltikçi, Çitli, Deydinler, Dipsizgöl, Edebey, Eymir, Hamamlı, Hamzabey, Hasanpaşa, Hocaköy, İsaören, Karagölet, Karalar, Kınık, Kozluca, Kulaca, Kurşunlu, Küçükyenice, Ortaköy, Özlüce, Sungurpaşa, Süpürtü, Şipali, Tokuş, Yeniceköy, Yiğit <u>İznik</u> : Boyalıca <u>Kestel</u> : Merkez, Aksu, Barakfaki, Çataltepe, Dudaklı, Erdoğan, Gölbaşı, Gölcük, Gözede, Kozluören, Narlıdere, Serme, Seymen, Soguksu, Turanköy, Yağmurlu <u>Nilüfer</u> : Merkez, Çalı, Kayapa, Tahtalı, Yaylacık <u>Orhangazi</u> : Akharem, Çakırlı, Dutluca, Gedelek, Gemiç, Gölyaka, Gürle, Heceler, Keramet, Orhangazi, Sölöz, Üreğil, Yenigürle, Yenisölöz <u>Osmangazi</u> : Merkez, Çağlayan, Demirtaş, Ovaakça <u>Yenişehir</u> : Merkez, Afşar, Akdere, Alaylı, Barcın, Burcun, Cihadiye, Çamönü, Çardak, Çayırılı, Çelebi, Demirboğa, Dereköy, Ebeköy, Fethiye, Günece, Hayriye, İncirli, Karabahadır, Karacaahmet, Karacaali, Karaköy, Karasıl, Kavaklı, Koyunhisar, Kozdere, Köprülühisar, Mahmudiye, Marmaracık, Menteşe, Osmaniye, Papatya, Selimiye, Söylemiş, Subaşı, Toprakdere, Toprakocak, Yeniköy, Yolören <u>Yıldırım</u> : Merkez
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketin ve/veya ambalajın üzerinde "Bursa Şeftalisi" ifadesi, coğrafi işaret amblemi ve Bursa Şeftalisi logosu görünür bir şekilde bulunmalıdır. Etiket, kanunların öngördüğü ifadelerin dışında; Paketleyicinin adı, hasat yılı, "Bursa Şeftalisi" izleme ve tanımlama sistemine özgü ibareler (lot numarası vb.) bulunmalıdır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Bursa Şeftalisi “J.H. Hale ve Glohaven” çeşitlerinden üretilir. J.H. Hale ve Glohaven şeftali çeşitleri yörede uzun yıllardır üretilen, il koşullarına çok iyi adapte olmuş, lezzeti, fiziksel ve kimyasal özellikleri bakımından diğer bölgelerde yetiştirilen şeftali çeşitlerinden farklı olan iki çeşittir.

Bursa Şeftalisinin üzü çok eski dönemlere dayanmaktadır. Yapılan araştırmada, Osmanlı arşivlerinde 1848 ve 1881 yıllarına ulaşan kayıtlar bulunmuştur. Söz konusu kayıtlar Bursa Şeftalisinin lezzeti ile meşhur olduğunu ve hediye olarak hem aile bireylerine hem de saraya gönderildiğini göstermektedir

Bursa ilinin iklimi şeftali üretimi için elverişli bir ortam yaratmaktadır. Bursa ili geçiş iklimine sahiptir. Ortalama yıllık sıcaklık ve bağıl nem sırasıyla; 14,6 °C ve % 68,4'dür. Yıllık ortalama yağış miktarı 707,5 mm'dir. Bursa ilinin alüvyonlu toprakların oranı diğer şeftali yetiştiriciliği yapılan illere göre belirgin oranda daha fazladır bu oran %11,6'dır. Rüzgâr, şeftali kalitesini etkileyen önemli bir faktördür. Sahil, göl ve dağ havası şeftali yetiştirmek için elverişli bir ortam yaratmaktadır. Bursa ilinin kuzeydoğu (NE), Güneydoğu (SE) ve Doğu-Kuzeydoğu (ENE) rüzgârları, kaliteli ürün üretim alanlarındaki hâkim rüzgâr yönleridir. Şiddetli rüzgâr yaprakların dökülmesine, meyvelerin zarar görmesine, hasat edilen ürünlerde şekil bozulmalarına ve meyvelerin küçük kalmasına neden olmaktadır. Rüzgâr aynı zamanda şeftali üretiminde önemli kalite ve üretim kayıplarına neden olan don zararını artırmaktadır. Özellikle çiçeklenme dönemindeki yağışlı ve rüzgârlı hava koşulları tozlaşmayı sağlayan faktörleri (arılar vb.) olumsuz etkilediği için zayıf meyve oluşumuna neden olmaktadır. Rüzgâr, ağaçların su tüketimini ve sulama etkinliğini de etkilemektedir. Rüzgârın bir diğer önemli etkisi de hastalıkların yayılmasını kolaylaştırmasıdır. Önemli hastalık etmenlerinden biri olan mantar sporları rüzgârlar ile taşınmaktadır Kaliteli ve sağlıklı bir şeftali yetiştiriciliği için üretim bölgesindeki rüzgâr hızının 10 mph'ı geçmemesi önerilmektedir. Rüzgâr hızının 10 mph'ı geçmesi durumunda çiçek dökülmesi, don, sulama etkinliğinin bozulması gibi durumlar ortaya çıkmaktadır. Bursa ili, toprak yapısı ve genel iklim özellikleri bakımından diğer illerden özellikle rüzgâr hızı bakımından ayrılmaktadır. Bursa ili diğer iller ile kıyaslandığında şeftalinin yetiştirildiği Bursa ovasında Uludağ'ın da etkisi ile daha hafif bir rüzgâra sahiptir. Bursa ili rüzgâr hızı 10 mph'ın altındadır. Bursa ilinin kendine özgü toprak ve iklim yapısı, Bursa'da yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven çeşidi şeftalilerin kendilerine özgü duyuşsal, fiziksel ve kimyasal özelliklere sahip olmasına neden olmuştur.

### Duyuşsal Özellikler:

J.H. Hale; orta irilikte, sarı zemin üzerine kırmızı geçişli kabuk rengine sahip, sarı etli, tıylü, sert, sulu, tatlı, çekirdeği etten kolayca ve tamamen ayrılan, çekirdek yuvası açık renkli bir şeftalidir. Çok yoğun bir şeftali kokusu ve aromasına sahiptir.

Glohaven; orta irilikte, sarı zemin üzerine açık kırmızı kabuk rengine sahip, sarı etli, az tıylü, orta sert, sulu, tatlı, çekirdeği etten ayrılan, çekirdek yuvası açık renkli bir şeftalidir. Yoğun şeftali kokusu ve aromasına sahiptir.

Bursa ilinde yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven çeşitlerinin duyuşsal değerlendirmede 5'li hedonik skalaya göre almaları gereken minimum skorlar;

Duyuşsal Deęerlendirme	J.H. Hale	Glohaven	(0) zayıf → (5) güçlü
			Tanımlama
Kabuk Rengi	3,50	3,50	Açık → koyu
Meyve Eti Rengi	4,00	3,50	Açık → koyu
Yarma Özellik	4,50	4,00	Zor → kolay
Çekirdek boşluğu rengi	4,50	3,50	Beyaz → kırmızı
Kabuğun Soyulma Özelliği	3,00	2,50	Zor → kolay
Koku	4,00	3,50	Kokusuz → yoğun şeftali kokusu
Tatlılık	4,00	3,50	Tatlı değil → çok tatlı
Unsuluk	4,00	3,00	Unsu → unsu değil
Sertlik	3,50	3,50	Yumuşak → sert
Meyvenin Sululuk Derecesi	4,00	4,00	Kuru ve lifli → sulu
Aroma	4,00	3,50	Çok düşük → çok yoğun

**Fiziksel Özellikler:** Bursa ilinde yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven şeftali çeşitlerinin fiziksel değerleri aşağıda verilen limitler içerisinde olmalıdır.

<u>Fiziksel Değerler</u>	<u>J.H. Hale</u>	<u>Glohaven</u>
Kabuk L	60,00 - 70,00	45,00 - 65,00
Kabuk a	20,00 - 30,00	30,00 - 40,00
Kabuk b	40,00 - 50,00	25,00 - 45,00
Meyve Eti L	70,00 - 80,00	75,00 - 80,00
Meyve Eti a	10,00 -20,00	14,50 - 20,50
Meyve Eti b	55,00 - 60,00	55,00 - 65,00
Sertlik (kg/cm <sup>2</sup> )	5,00 - 7,00	0,80 - 2,50
1 kg'daki meyve adedi	3,00 - 3,50	3,50 - 4,50

#### **Kimyasal Özellikler:**

Bursa ilinde yetiştirilen J.H. Hale ve Glohaven şeftali çeşitlerinin kimyasal değerleri aşağıda verilen limitler içerisinde olmalıdır.

<u>Kimyasal Değerler</u>	<u>J.H. Hale</u>	<u>Glohaven</u>
Suda çözünebilir kuru madde (Briks değeri)	11,00 - 14,00	10,00 - 13,00
pH	3,50 - 3,65	3,50 - 3,70
Toplam Fenolik madde (mg/l)	300,00 – 900,00	200,00 – 350,00
Antioksidan aktivitesi (DPPH) (mmol/l)	13,00 – 15,00	11,00 – 15,00
Antioksidan (FRAP) (mmol/l)	6,00 – 15,00	3,00 – 6,50

#### **Üretim Metodu:**

##### **1. Çeşit**

Bursa Şeftalisi için üretimi yapılan çeşitler; J.H. Hale ve Glohaven olmalıdır.

##### **2. Fidan Temini ve Dikimi**

Bahçedeki şeftali ağacı yoğunluğu dekarda 45 ağaçtan fazla olmamalıdır. Meyve bahçeleri, meyve kalitesini bozabilecek herhangi bir kirletici kaynağın uzağında olmalıdır.

##### **3. Döllenme**

Şeftali çeşitlerin hemen hepsi kendine verimlidir. Ancak, J.H. Hale çeşidi kendine kısır olup, diğer çeşitlerden herhangi biri ile döllenebilir. Şeftalinin tozlanmasında en önemli rolü arılar ve böcekler üstlenmektedir.

Bursa ilinde J.H. Hale'nin daha iyi döllenebilmesi için halk arasında "erekeme" adı verilen aşılınmamış şeftali ağaçları dikilmektedir. erekemenin üzerindeki şeftaliler küçük, kalın kabuklu, çok tatlı ve sarı-kırmızı renkte olmaktadır. Dekara bir adet erekeme dikilmesi daha iyi bir çiçek tutumu için yeterlidir. Üreticilerin tescili takip eden 5 yıl içerisinde bu koşulu yerine getirmeleri gerekmektedir.

##### **4. Gübreleme**

Gübreleme, organik ve mineral gübreler kullanılarak yapılmalıdır. En az her iki yılda bir, üreticinin parselinde tam toprak analizi yapılarak hem toprağın azot dengesi kontrol edilmeli hem de üretim için gerekli olan elementlerin belirlenmesi sağlanmalıdır. Gübreleme üretim ihtiyaçlarına göre yapılmalıdır. Mineral gübreler Şubat ve Nisan aylarında uygulanmaktadır.

Her yıl ya da en azından her iki yılda bir meyve bahçesine çiftlik gübresi verilmelidir. Çiftlik gübresi ya da kompost yıllık dekara en az 1 ton olacak şekilde Ekim - Kasım aylarında uygulanmalıdır.

Mineral gübreleme toprak analizlerinin sonuçlarına göre toprağa NPK gübreleri verilmesi ile yapılmalıdır. Azotlu gübrelerin en az yılda iki defa olacak şekilde yıl boyunca farklı zamanlara bölünerek uygulanması önerilmektedir. Gübreleme, meyvelerin duyu kalitesini arttırmak için önemli bir uygulamadır.

Tavsiye edilen miktarlar (kg/ağaç);

	N	P	K	Mg
J.H. Hale ve Glohaven	0,8	0,8	0,4	0,06

Yaprak analizi ile tespit edilen bazı eksiklikleri telafi etmek için yaprak gübresi uygulanması önerilmektedir. Özellikle demir klorozla mücadele etmek için demir içeren yaprak gübreleri kullanılabilir.

#### 5. Bitki Koruma

Bitki koruma uygulamaları biyoçeşitliliği koruyacak, zararlıların doğal predatörlerini teşvik edecek ve kimyasal pestisit kullanımını en az düzeye indirecek şekilde yapılmalıdır. Bu nedenle öncelikle zararlı ve hastalıklara karşı tuzak kullanımı gibi mekanik tedbirler önerilmektedir. Ciddi zararlı ve hastalık durumlarında kimyasal pestisitlere aşağıdaki koşullar dikkate alınarak başvurulmalıdır;

- Hastalık veya zararlı belirlendiğinde, söz konusu sorunun düzeyine uygun bir mücadele ve ilgili insektisit ya da fungisitler belirlenmelidir.
- Dozlar sadece önerilen düzeyde kullanılmalı, daha fazlası kullanılmamalıdır.
- Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından kullanımı yasaklanmış olan aktif maddeleri içeren hiç bir pestisit kullanılmamalıdır. Benzer şekilde Dünya Sağlık Teşkilatı (WHO) tarafından belirlenen ve yayınlanan 1A sınıfı (aşırı zararlı) ve 1B sınıfı (çok zararlı) listelerinde belirlenen pestisitler kullanılmamalıdır.
- İlaç uygulamalarında hasattan önceki son uygulama süresine dikkat edilmelidir.

#### 6. Toprak Koruma

Toprak yabancı ot kontrolü için düzenli olarak sürülmelidir. 31 Aralık 2023 tarihinden sonra herbisit kullanılmamalıdır. Toprağın üretim süreci boyunca bitki örtüsü ile kaplanarak (yeşil gübre) korunması önerilmektedir.

#### 7. Sulama

Sulama ürünün ihtiyacına göre yapılmalıdır. Sulamada damla sulama gibi suyu verimli kullanan sulama teknikleri kullanılmalıdır, çok su harcanmasına ve gübrenin topraktan yıkanmasına neden olan salma sulama yapılmamalıdır. Üreticiler 31 Aralık 2023 tarihine kadar bu koşulu yerine getirmelidir. En iyi sulama zamanı Haziran – Eylül arasındadır. Aşırı sulama ürün kalitesine zarar verebilir.

#### 8. Budama

Ağacın havalanması ve sağlıklı dalların yeniden ortaya çıkması için her yıl budama yapılmalıdır. Budama için en uygun aylar Kasım – Nisan arasındadır. Budamanın kurumuş, kırılmış, hastalıklı dalların kesilerek, ağacın açılması ve meyvelerin güneş ışığını iyi bir şekilde alması sağlanacak şekilde yapılması gerekmektedir. Budamadan sonra, budanmış dal parçalarının herhangi bir hastalığa neden olmaması için bahçeden uzaklaştırılması gerekmektedir. Budama “balık kılıcı” şeklinde yapılmalıdır.

#### 9. Seyreltme

Şeftali meyvelerinin yaklaşık çağla büyüklüğüne ulaştığı zaman ağaç üzerindeki fazla meyvelerin dengeli bir şekilde kopartılmasına seyreltme (tekleme) adı verilmektedir. Seyreltme işlemi kimyasal madde kullanımı ile ya da elle yapılmaktadır. Seyreltme işlemi, meyve çekirdekleri sertleşmeden çağla döneminde yapılmalıdır. Bursa ilinde normal iklim koşullarında seyreltme işlemi Mayıs ayının başında başlamakta ve Haziran ayının ortasına kadar devam etmektedir.

#### 10. Hasat

Normal iklim koşullarında; Glohaven çeşidi Temmuz – Ağustos, J.H. Hale çeşidi ise Ağustos – Eylül ayları arasında hasat edilmektedir. Şeftalilerin hasat olgunluğuna gelip gelmediği, rengini almaya başlamasından ve sertlik derecesinden anlaşılmaktadır.

Hasat, meyveleri zedelemeyen yapılmalı ve aşağıdaki kurallara uyulmalıdır;

- Hasadın sabah erken saatlerde 11.00'den önce yapılması gerekmektedir.
- Meyveler temiz toplama kaplarına konulmalıdır.
- Hasatta çalışan kişiler eldiven takmalı ya da ellerini temizlemelidir.
- Toprak ile temas eden ürünler ayrılmalıdır.

#### 11. Sınıflandırma

Meyveler sınıflandırılmalı ve derecelendirilmelidir. Bu işlem bahçede yapılabileceği gibi belli bir toplama alanında da yapılabilir. Sınıflandırmanın yapılacağı alanın temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona karşı korunması gerekmektedir.

#### 12. Depolama

Sınıflandırılmış şeftaliler doğrudan pazara sevk edilmezler ise +0,5 ile +1 °C'deki soğuk hava depolarında muhafaza edilmesi gerekmektedir.

#### 13. Ambalajlama

Bursa Şeftalileri karton/ahşap ambalajlarda tüketiciye sunulmalıdır. Şeftaliler tek sıra halinde dizilmeli ve aralarına birbirlerine değmemeleri için seperatör konulmalıdır. Viyoller dâhil ambalajda plastik kullanılmamalıdır. Üreticiler, coğrafi işaret için belirlenen ambalaj tasarımına uymalıdır.

#### 14. Pazara Nakliye

Şeftalilerin en kaliteli şekilde son tüketiciye ulaşması için hasat ve pazara nakliye arasındaki sürenin mümkün olduğu kadar kısa olması tavsiye edilmektedir.

#### **Denetleme:**

Ürün Bursa Şeftalisi olup, üretici grubu S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği'dir. Bursa Şeftalisi tedarik zincirinde yer alan tüm aktörler denetim kapsamında yer almaktadır.

- Üreticiler
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin satışını gerçekleştirenler
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin ticaretini yapanlar
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin ile ilgili faaliyetleri bulunan kooperatifler
- Coğrafi işaret tescilli şeftalilerin sınıflandıran ve ambalajlayanlar

Aşağıdaki tabloda Bursa Şeftalisi ana üretim aşamaları ve bütün denetim noktaları gösterilmiştir.

<u>Üretim Aşaması</u>	<u>Sorumlu/lar</u>	<u>Kontrol Noktası</u>
Meyve Bahçesi	Üreticiler	Bahçenin Cİ için belirlenen coğrafi alan içerisinde olması Çeşit Bahçedeki ağaç sayısı
Tarımsal Uygulamalar	Üreticiler	Gübreleme Bitki Koruma Budama Seyreltme Sulama Hasat
Sınıflandırma	Üreticiler/Depocular/Tüccarlar	Sınıflandırma yöntemi
Depolama	Depocular/Tüccarlar/Paketleyiciler	Depolama koşulları
Ambalajlama	Paketleyiciler/Tüccarlar	Ambalajlama özellikleri

Etiketleme	Paketleyiciler/Tüccarlar/İhracatçılar	Etiket kullanım
Ürün Özellikleri	Paketleyiciler	Duyusal özellikler Fiziksel ve kimyasal özellikler
Genel Uyum	Tüm aktörler	Cİ mevzuatı kapsamında tanınan aktörler Anlaşma

### Denetim Mercii

Denetlemede “iç denetim ” ve “dış denetim ” birlikte uygulanacaktır. Tescil kapsamında belirlenen “Denetleme Komitesi” ve “Denetim Kuruluşu” denetim merciiini oluşturacaktır.

İç denetim, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ve tescil kapsamında belirlenen “Denetleme Komitesi” tarafından yapılacaktır. Denetleme Komitesi; Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Bursa İli İncir Üreticileri Birliği, Bursa Kestel Ziraat Odası temsilcilerinden oluşur.

İç denetimde, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından coğrafi işaret uygulaması için kayıt altına alınmış olan Bursa Şeftalisi üreticilerinin tescilde belirtilen şartlara uyup uymadıkları denetlenecektir. Bu kapsamda yukarıdaki tabloda belirtilen hususlar denetlenecektir.

Dış denetim ise, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği haricindeki bir dış denetim kuruluşunun (Sertifikasyon Kuruluşu), S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği'nin “iç denetlemeyi” eksiksiz yerine getirip getirmediğini denetlemesidir. Dış denetimi yapacak olan kuruluş, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından her yıl yapılacak olan bir ihale ile belirlenir. Dış denetim yapacak olan kuruluşun T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş Kontrol ve Sertifika Kuruluşlarından biri olması gerekmektedir. Dış denetim yapacak olan kuruluş, burada “Denetim Kuruluşu” olarak adlandırılacaktır. Denetim Kuruluşu akredite olmasa bile ISO 17065 normlarına uygun olarak çalışmalıdır.

Sertifikalandırma Coğrafi işareti tescil ettiren S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından yapılacaktır. Coğrafi işareti kullanmak isteyen ilgili taraflar, tescil kapsamına uyacaklarını belirten bir anlaşma imzalayacak ve kendileri ile ilgili bilgileri doldurarak S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından kaydedilecektir. Başlangıçtaki sertifikasyon kararı, Denetim Kuruluşunun S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği sorumluluklarını yerine getirdiği belirlendikten sonra verilecektir.

İlk sertifikasyon kararına dayanarak, Denetim Kuruluşu iki bölümden oluşan bir sertifika hazırlayacaktır: birinci bölüm, hak sahibine ilişkin sertifikasyon kararına karşılık gelirken, diğer bölüm, ürünlerin listesine karşılık gelen sertifikasyon kapsamını tanımlayacaktır.

Denetim Kuruluşunun üreticilerin tescilde belirtilen şartlara uymadığını tespit etmesi durumunda, bu duruma uygunsuzluğun şiddetine göre “yaptırımlar” bölümünde verilen çizelgeye uygun bir şekilde yaptırım uygulanacaktır. Dış denetimde tespit edilen tüm uygunsuzluklar S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne bildirilecektir.

### Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin Rolü ve Sorumlulukları

- Coğrafi işaret ile ilgili olarak faaliyet göstereceklere ait bilgileri kaydetmek ve coğrafi işareti kullanmak isteyenlerin listesini Denetim Kuruluşuna iletmek
- Söz konusu listeyi güncel tutmak
- Başta üreticiler olmak üzere ilgili tarafları tescilin kapsamı ve denetleme planı hakkında bilgilendirmek
- İç denetim yapmak suretiyle tescil şartlarına ve denetleme planına uyulmasını sağlamak
- İç denetçilerin nitelik ve yeterliliklerini sağlamak
- İç denetimlerden sonra uygulanan düzeltici eylemlerin takibini sağlamak

S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği iç denetim yapmak suretiyle kayıtlı tarafların tescil şartlarına uyumunu sağlamalıdır. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği aşağıda sıralananları sağlamakla sorumludur;

- Yeterli, yetkili ve eğitimli iç denetçiler

- İç denetim araçları (anket, test protokolü)
- İç denetleme planı (denetim sıklığı, örnekleme)
- Yönetimden sorumlu olacak bir idari görevli

#### Bursa Tarım Kooperatifleri Merkez Birliğinin ve iç denetleme sisteminin denetlenmesi

Bu denetlemenin amacı, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği denetimlerinin yeterliliğini ve S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği sorumluluklarını yerine getirip getirmediğini doğrulamaktır. Denetim Kuruluşu aşağıda verilenleri doğrulamakla yükümlüdür;

- İnsan kaynaklarının uygunluğu
- İç denetçilerin yeterliliği
- İlgili tarafların kaydedildiği ve yönetildiği iç sistemin çalışmasını
- İlgili tarafların tescil ve denetleme planının gerekliliklerini ne derece bildiklerini
- S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğinin iç denetimi ne kadar etkin uyguladığını; üreticilerin kimliği, iç denetim organizasyonu, iç denetimin takibi, denetim birimine bilgi verilmesi vb.

Denetim Kuruluşu, iç denetimin etkinliğini yıllık olarak denetler. Bu denetleme, sertifikanın verilmesinden önce bir ön koşuldur. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğinin denetimi tatmin edici değilse Denetim Kuruluşu sertifikayı vermeyecektir. Bu durumda, S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ve ilgili tarafların coğrafi işareti kullanmasına izin verilmez.

#### Ürünün Üretimi ve Pazarlamasında Faaliyet Gösteren Tarafların Belirlenmesi ve Tanınması

“Bursa Şeftalisi” ibaresini/coğrafi işaretini ürünlerinde kullanmak isteyen ve üretim, depolama veya paketleme aşamalarından birinde ya da hepsinde yer alanların bu isteklerini S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne bildirmelidir. Bildirimde bulunanların aşağıda belirtilen bilgileri içeren formu doldurarak kayıt olması gerekmektedir.

Üreticiler;

- Sahibi oldukları ya da kiraladıkları şeftali parsellerinin listesi ve coğrafi işaret kapsamında kullanılacak parsellerin belirtilmesi
- Parsellerin haritası
- Depolama ve paketleme tesislerinin tanımlanması (numara, konum).
- Depocular;
- Depolama ve paketleme tesislerinin tanımlanması (numara, konum).
- Tüccarlar;
- Depolama ve paketleme tesislerinin tanımlanması (numara, konum) ve satış noktaları
- Bütün ilgili taraflar;
- Adlarını ve adreslerini
- S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ile mevcut uygulama ilkelerine saygı göstermeyi, parsellerinin veya tesislerinin ve/veya belgelerinin denetlenmesine izin verdiklerini ve uyumsuzluk halinde karar verilen yaptırımları kabul ettiklerini taahhüt eden bir anlaşma imzalarlar.
- Anlaşma aynı zamanda coğrafi işareti kullanmak isteyen tarafların bu uygulamalardan kaynaklanacak tüm masrafları S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne ödemeyi de taahhüt etmektedir.
- Anlaşma iki nüsha halinde düzenlenmelidir (biri ilgili tarafta diğeri de S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından saklanmalıdır).



## Üretici ve Ürünün Denetlenmesi

### İç ve Dış Denetimin Sıklığı ve Şekli

Denetim Kuruluşu, haberli denetimlerini hem üretici seviyesinde hem de hasat sonrası işlemler seviyesinde gerçekleştirir. Üretici seviyesinde gerçekleştirilen denetimler 2 aşamada düzenlenecektir:

Aşama 1: ürünün yetiştirilmesi dönemi

Aşama 2: hasat dönemi

Kayıtlı üreticilerin % 33'ü Denetim Kuruluşu tarafından yıllık olarak denetlenmelidir.

Başvurudan sonraki ilk ve ikinci yıl için üreticiler rasgele seçilebilir.

Hasat sonrası işlemlerde faaliyet gösterenlerin denetimi üretim sezonunda gerçekleştirilecektir. Hasat sonrası işlemlerde faaliyet gösterenlerin % 100'ü yıllık olarak denetlenmelidir.

Bir dönemde herhangi bir uygunsuzluğu görülen bir üreticinin bir sonraki yıl mutlaka yeniden denetlenmesi gerekmektedir.

<u>Denetlenen kişi/kuruluş</u>	<u>S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği tarafından yürütülen iç denetim</u>	<u>Denetim Kuruluşu tarafından yürütülen dış denetim</u>
S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği	-	1 denetim/yıl
Üreticiler	1 denetim/yıl	Üreticilerin %33'ü
Hasat sonrası faaliyet gösteren kuruluşlar (aracılar, kooperatifler, ürünün sınıflandırmasını ve ambalajlamasını yapan kuruluşlar)	1 denetim/yıl	1 denetim/yıl/kuruluş

Aşağıdaki durumlarda Denetim Kuruluşu tarafından habersiz ve tamamlayıcı denetlemeler gerçekleştirilebilir;

- Tamamlayıcı Denetim; denetleme planında tanımlanmayan ya da beklenmeyen bir durum meydana geldiğinde
- Habersiz Denetim; coğrafi işaretli ürünün itibarını zedeleyebilecek herhangi bir şüphe/dolandırıcılık ya da ihlal riski söz konusu olduğunda

### Denetim Yöntemi

Denetim üç temel araç yardımıyla gerçekleştirilecektir;

- Faaliyette bulunan taraflar ile yapılan görüşmeler
- Mevcut dokümanların incelenmesi
- Alan ve tesislerin ziyareti

Denetim Kuruluşu denetlemesi süresince elde ettiği verilerin kayıtlarını tutmalı ve bu kayıtların saha ziyaretleri, görüşmeler ve dokümanlar ile tutarlı olmasını sağlamalıdır. Her denetimden sonra Denetim Kuruluşu, denetlenen edilem tarafa bir denetim raporu vermelidir. Söz konusu rapor her iki tarafça imzalanmalıdır. Herhangi bir uygunsuzluk halinde bu durum raporda açıkça belirtilmeli ve bu da her iki tarafça imzalanmalıdır. Denetim Kuruluşunun saha ziyaretlerinde bir numune alınmalı (her denetlenen üretici için yılda bir numune) ve bu numune tadım komitesine iletilmelidir. Tadım komitesi, her yıl Denetim Kuruluşunun kendilerine teslim etmiş olduğu numunelerin uygunluğunu teyit edecek uzman kişilerden oluşmalıdır.

### Yaptırım Planı

Tescil kapsamında beklenen durum belirtilmiştir. Beklenen durum ile denetim sırasındaki durum arasında bir farklılıkla karşılaşıldığında bu durum uygunsuzluk olarak değerlendirmektedir. Coğrafi işaret uygulamasında uygunsuzluk olmamalı ve eğer var ise ortadan kaldırılmalıdır. Bu nedenle, uygunsuzluk gözlemlendiğinde, bunun ciddiyetine göre bir yaptırım uygulanmalıdır. Ayrıca uygunsuzluğu gidermek için düzeltici eylemler de uygulanmalıdır.

### Uygunsuzluğun belirlenmesi ve sınıflandırılması

Herhangi bir uygunsuzluk belirlendiği zaman bu durum denetleme raporunda (hem iç hem de dış denetleme) belirtilmeli ve mutlaka hem faaliyeti gösteren taraf hem de S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ile paylaşılmalıdır. Her bir uygunsuzluk için aşağıdaki bilgiler sağlanmalıdır.

- Uygunsuzluğun tam tanımı ve eğer bu uygunsuzluk ürün ile ilgili ise ürünün parti numarası
- Uygunsuzluğun önem derecesi

### İç Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

İç denetim esnasında herhangi bir uygunsuzluk belirlendiği zaman hem söz konusu uygunsuzluk hem de bunun kaldırılması için uygulanacak düzeltici faaliyetler ilgili tarafa bildirilmelidir. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği gözlemlenen uygunsuzluklar ve ilgili tarafın uygulaması beklenen düzeltici faaliyetleri kaydetmelidir. Söz konusu kayıtların Denetim Kurulu tarafından doğrulanması gerekmektedir.

### Dış Denetimde Gözlenen Uygunsuzlukların Takibi

Dış denetimde gözlemlenen her hangi bir uygunsuzluk durumunda, söz konusu uygunsuzluk denetim raporuna kaydedilir ve hem ilgili taraf hem de S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği bilgilendirilir. Denetim Kurulu düzeltici faaliyetin yapılmasını talep eder. Düzeltici faaliyetin ne kadar etkili olduğu bir sonraki denetimde doğrulanmalıdır.

S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ve ilgili taraflar her hangi bir uygunsuzluk durumunda uygulanacak olan düzeltici faaliyetler planını belli bir süre içerisinde Denetim Kuruluşuna bildirmelidir. Denetim Kurulu yapacağı incelemeden sonra S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne ve ilgili tarafa sertifikasyon kararını bildirecektir. İnceleme raporunun birer kopyası hem S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği ne hem de ilgili tarafa verilecektir. Söz konusu süreler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

<u>Yaptırım</u>		<u>Açıklama</u>	<u>Uygunluğa Cevap Verme Süresi</u>	<u>Düzeltilici Faaliyet/leri Uygulama Süresi</u>
<u>Minör Uygunluksuzluk</u>	Dikkat Çekme (DÇ)		-	-
	Uyarı (U)	3 Uyarıdan sonra herhangi bir düzelme görülmezse “Geçici Durdurma” yaptırımını uygulanır	30 gün	3 yıl
	Ürün Partisini geri çekme (ÜG) – Parsel geri çekme (PG)		15 gün	Acil Tedbir
<u>Major Uygunluksuzluk</u>	Geçici Durdurma (GD)	İlgili taraf/ların coğrafi işaret logosunu ve bununla ilgili herhangi bir görseli ya da ifadeyi kullanma hakkı geçici durdurma süresi kaldırılana kadar yoktur. İki adet geçici durdurma kararından sonra “Kesin Durdurma (KD)” uygulanır.	15 gün	Acil Tedbir
	Kesin Durdurma (KD)	İlgili taraf/ların coğrafi işaret logosunu ve bununla ilgili herhangi bir görseli ya da ifadeyi kullanma hakkı verilmez. İlgili ürün partisi coğrafi işaret kapsamı dışında tutulur.	Acil Tedbir	Acil Tedbir

Denetim Kuruluşu sertifikasyon kararını S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliğine bildirmelidir. S.S. Bursa Bölgesi Tarım Kooperatifleri Birliği en az yılda bir kez denetim raporlarını ve belgelendirme kararını Türk Patent ve Marka Kurumuna teslim etmekle yükümlüdür.

## 2. İspir Kaymağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 15.05.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 22.05.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 431
<b>Tescil Tarihi</b>	: 22.05.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2017/039
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 15.05.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: İspir Kaymağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kaymak / Peynirler ve tereyağı dışında kalan süt ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: İspir Esnaf ve Sanatkârlar Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Cad. Esnaf Odası İşhamı Kat: 2 No: 35 İSPİR ERZURUM
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Erzurum ili İspir ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret, üreticinin markası ile birlikte ve markadan küçük olmamak üzere ürün ambalajında kullanılır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

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

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

### İspir Kaymağının Bazı Ürün Özellikleri

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

### Üretim Metodu:

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

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

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

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

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

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

**Denetleme:**

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

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

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

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

### 3. Hekimhan Cevizi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 04.03.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 27.05.2019 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 432
<b>Tescil Tarihi</b>	: 27.05.2019
<b>Başvuru No</b>	: C2016/018
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.03.2016
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Hekimhan Cevizi
<b>Ürünün Adı</b>	: Ceviz
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Fırat Kalkınma Ajansı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Turgut Özal Mahallesi Turgut Özal Bulvarı Nu:69/A Yeşilyurt / MALATYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Malatya ili Hekimhan ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Hekimhan Cevizi ibaresi ürün üzerinde kullanılır.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hekimhan Cevizi, Anadolu Cevizi diye tabir edilen *Juglans regia* L. türüne aittir. Sistematikte *Dicotyledoneae* sınıfı *Juglandes* takımı *Juglandaceae* familyasının *Juglans* cinsinde yer almaktadır. Malatya ilinin Hekimhan ilçesinde yetiştirilir. İlçede yaşı 400'lü yılları bulan ceviz ağaçları tek bir çeşit olmayıp tohumdan yetişmiş, genel özellikleri bakımından birbirine yakın birçok tipin oluşturduğu cevizlerdir.

Hekimhan Cevizi ince kabuklu (kabuk kalınlığı 1,5 milimetreye kadar), iç randımanı yüksek (%50'nin üzeri), iç renginin beyaz ve açık sarı, kabuktan kolay ayrılan, yağ oranının yüksek olması (%60-70 arası) gibi olumlu özelliklerinden dolayı tercih edilen bir cevizdir.

#### Bitkisel Özellikleri

Hekimhan Cevizi kazık kök yapısına sahip olup protogyny çiçek yapısındadır. Çiçeklenme zamanı 20 Mart 20 Nisan arası olup meyve olgunlaşması ve hasadı ekim ayıdır. Ağaç gelişimi orta kuvvetlidir. Yaprak dökümü kasım ve aralık ayı içerisinde olmaktadır.

#### Fiziksel Özellikleri

Kabuk renkleri açık esmer, iç renkleri beyaz ve açık sarı, kabuktan ayrılması kolay ve kabuk pürüzlülükleri orta sınıfta yer almaktadır. Ortalama olarak; meyve ağırlığı 10-15 gram, iç ağırlığı 6-9 gram, iç yüzdesi % 50-60, kabuk kalınlığı ise 1,00-1,50 milimetre olarak belirlenmiştir. Meyve şekilleri yuvarlak ve meyve iriliği ekstra sınıfında yer almaktadır.

#### Kimyasal Özellikler

Yapılan bilimsel çalışmalardaki ortalama verilere göre; Hekimhan Cevizinin kurutulmuş meyvelerindeki protein oranı % 11-18, yağ oranı % 60-70, kül oranı % 1,5-2 ve nem oranı % 2,5-5 olarak belirlenmiştir.

Tablo 1- Hekimhan Cevizinin Fiziksel ve Kimyasal Özellikleri

Tabloda verilen değerler hasat edildikten sonra iç nem oranı % 8'in altına düşüncüye kadar ve içi ayıran bölmeleri kuruyuncaya kadar kurutularak ürünün pazara sunulduğu, kurutulmuş cevizlerden elde edilen verilerdir.

<u>Fiziksel Özellikleri</u>	<u>Ortalama Değeri</u>
Kabuk Rengi	Açık-Esmer
Kabuk Pürüzlülüğü	Orta
Meyve Ağırlık (gram)	10-15
Meyve İç Ağırlığı (gram)	6-9
İç Yüzdesi (%)	50-60

Kabuk Kalınlığı (milimetre)	1,00-1,50
Meyvenin Kabuktan Ayrılması	Kolay
Meyve Şekli	Yuvarlak
Meyve İrilik	Ekstra

<u>Kimyasal Özellikleri</u> (Kuru ceviz içinde kütlece)	<u>Ortalama Değeri</u>
Protein % (Nx5,3)	11-18
Yağ %	60-70
Kül %	1,5-2
Rutubet %	2,5-5

Hekimhan Cevizinin meyve kalitesi ve iç randıman özelliği birçok bölgede yetiştirilen cevizlerden tercih edilebilir şekilde üstündür.

#### **Üretim Metodu:**

Hekimhan ilçesinin iklim ve toprak özellikleri ceviz yetiştiriciliği için uygundur. Bu iklim ve toprak özelliklerine çok iyi uyum sağlamış ceviz popülasyonu ilçede doğal olarak ortaya çıkmıştır. Bu iklim ve toprak özellikleri Hekimhan cevizine, diğer ceviz popülasyonlarından farklı olarak ince kabuklu olması (1,5 mm'ye kadar), iç randımanının yüksek olması (%50-60 arası), iç renginin açık olması ve yağ oranının yüksek olması gibi olumlu özellikler kazandırmıştır. Hekimhan ilçesinde tipik karasal iklim hüküm sürmesine rağmen özellikle cevizin iç olgunlaşma dönemi olan Ağustos sonu ile Eylül aylarında yüksek sıcaklıkların olmaması Hekimhan cevizinin kalite özelliklerinin ortaya çıkmasına önemli ölçüde katkı sağlamaktadır.

Kış aylarında -20 °C ile -25 °C'ye kadar dayanabilmektedir. Özellikle meyve gelişim döneminde aşırı sıcaklara karşı hassastır. Hızlı meyve gelişiminin olduğu dönemler ile hasat zamanı oluşan aşırı sıcaklıklar cevizde iç kararmalarına neden olmaktadır. Çiçeklenme döneminde oluşan aşırı sıcaklıklar ağaçların strese girmesine ve dışı çiçekte anormallikler oluşmasına neden olmaktadır. Ekstrem düşük ve yüksek sıcaklıklar Hekimhan Cevizinin yetiştiriciliğini olumsuz etkilemektedir. Kış dinlenme isteği yaklaşık 1200-1500 saatlik süredir.

Hekimhan Cevizinin toprak isteği Anadolu cevizlerinin toprak isteği gibidir. Derin, iyi drene olan, tınlı, siltli, kumlu-tınlı (orta tekstürlü), organik maddece zengin topraklarda iyi gelişim gösterir. En uygun toprak pH 5,5-7,5 arasında olmalıdır.

Yukarıdaki anlatılan iklim ve toprak isteklikleri bakımından uygun bir alana sahip olan Hekimhan ilçesinde Hekimhan Cevizi üretimi aşağıdaki hususlar dikkate alınarak gerçekleştirilir:

İlçede doğal olarak oluşmuş ceviz popülasyonunun yanı sıra çiftçiler tarafından, yine ilçedeki üstün özellikli ağaçlardan alınan üretim materyallerinin ceviz çöğürleri üzerine aşılansarak Hekimhan Cevizlerinin çoğaltılması yapılmaktadır. Hekimhan ilçesi ve köylerinde ceviz bahçeleri, sulama suyu problemi olmayan, 1100 ilâ 1800 metre rakıma sahip alanlarda en az 8x10 metre veya 10x10 metre mesafeyle dikimi yapılmalıdır. Dikimde tozlayıcı çeşit kullanılmasına dikkat edilmelidir.

Fidan dikimi sonbaharda yaprak dökümüyle başlayıp ilkbaharda ağaçlara su yürüyünceye kadar olan dönemde yapılabilir. Genellikle ilkbahar döneminde dikim tercih edilmektedir. Terbiye sistemi olarak değişik doruk dallı terbiye sistemi uygulanmalıdır. Bu sisteme göre ceviz ağacı, yüksek düzgün bir gövde üzerinde sarmal olarak dizilen ve aralarında 25 ilâ 50 santimetre mesafe olan 4-5 ana dallı iskelet oluşturularak ağaç şekli oluşturulmalıdır.

Hasat, iç zarın(meyveyi ayırıcı zarın) kahverengiye dönüşmeye başladığı dönemde yapılmalı ve geciktirilmemelidir. Bu dönem köylere göre değişmekle birlikte 15 Eylül ile ekim ayı sonuna kadar devam etmektedir. Pratik olarak meyvenin yeşil kabuğunun çatladığı ve meyvenin %80'ini sarsmayla indirmenin mümkün olduğu dönemde hasat edilmelidir. Hasat edilen meyveler vakit geçirilmeden elle veya makine yardımıyla dış

kabuğundan ayrılarak sergi yerinde kurutulmaya bırakılmalıdır. Kabuklu ceviz için %8 nem düzeyine geldiğinde kurutma işlemi tamamlanır.

**Denetleme:**

Hekimhan Cevizi tescil belgesinde belirtilen üretim alanına, üretim yöntemine ve ürünün özelliklerine uygunluğu kontrol etmek üzere oluşturulacak denetim mercisinde, her bir kurum için en az birer personel olmak üzere Kayısı Araştırma İstasyonu Müdürlüğü, Malatya Tarım ve Orman İl Müdürlüğü, Hekimhan Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğü tarafından konuda uzman personel görevlendirilecektir. Mercii kontrollerini rutin olarak yılda 1 kez, şikâyet halinde ve gerekli hallerde ise her zaman yapar.

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



## 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. Geleneksel Türk Kayısı Likörü

104 tescil sayılı Geleneksel Türk Kayısı Likörü ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

##### • Denetleme :

“Geleneksel Türk Kayısı 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 kullanmak isteyenler başvurularını başvuru sahibine yaparlar. Yapılan başvuruların incelenmesi ve coğrafi işaretin kullanılması için uygun olup olmadığı komisyon tarafından incelenip sonuca bağlanır. Komisyon başvuru sahibinin talebi üzerine Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünce belirlenecek ve likör konusunda çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisi ile Tütün, Tütün Mamülleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu(TAPDK) 'dan 1 yetkili 'den oluşur.

Komisyon denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikayet 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 Mamülleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK) tarafından belirlenecek laboratuvarlarda yapılabilir.

Komisyonun görevleri, coğrafi işaretin ne şekilde ve kimler tarafından kullanılacağını, bu kullanımın ve denetimin sağlanması için ödenmesi gereken aidatların miktar ve periyotlarını belirlemek; 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 Kayısı Likörü denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde tescil ettirenin 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. Şikayet 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.

Coğrafi işareti kullanmak isteyenler, tescil ettirene bildirim 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, denetime ilişkin masrafları denetlenenlerden talep eder.

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 tescil ettirene sunmaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

## 2. Hınıs Fasulyesi

206 tescil sayılı Hınıs Fasulyesi ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün koordinasyonunda Hınıs İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkiler Bölümü ve Hınıs Ziraat Odası tarafından ürünün üretim ve pazarlamasına yönelik denetimler yapılacaktır.”

ifadesi,

“Doğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün koordinasyonunda Hınıs İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Hınıs Kaymakamlığı tarafından ürünün üretim ve pazarlamasına yönelik denetimler yapılacaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

### 3. Malkara Eski Kaşar Peyniri

261 tescil sayılı “Malkara Eski Kaşar Peyniri” ibareli coğrafi işaretin tescil kayıtlarında yapılması uygun bulunan değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Coğrafi işaretin adı, tek başına veya marka ile birlikte ürün ambalajı veya işletme tabelası üzerinde kullanılır. Ürün üzerinde coğrafi işaretin adı; üretici adı ya da unvanı, adres, ürün tanım numarası (barkod) ve Türk Patent ve Marka Kurumunun menşe adı amblemi ile birlikte kullanılmalıdır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

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

“Tuz Miktarı: Olgunlaşmış halde kuru maddede %(m/m), en çok % 3,5

ifadeleri,

“Tuz Miktarı: Olgunlaşmış halde kuru maddede %(m/m), en az % 3,5

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Ambalajlı satış halinde son tüketim tarihi en çok 12 ay olmalıdır.”

ifadesi,

“Ambalajlı satış halinde son tüketim tarihi, koruyucu atmosferde paketlenmiş ürünler için 6 ay, vakumlu ürünler için 12 aydır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Malkara Eski Kaşar Peynirinin teknik özelliklerinin uygunluk kontrolleri; Namık Kemal Üniversitesi Malkara Meslek Yüksek Okulu Gıda Programından 1 gıda yüksek mühendisi, Malkara Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden 1 gıda kontrolörü ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Tekirdağ İl Temsilciliğinden 1 kişiden oluşan 3 kişilik komisyon tarafından Malkara Ticaret ve Sanayi Odasının koordinasyonunda yılda en az 4 kez gerçekleştirilir.

Koyun, keçi ve inek sütlerinin karışımından bir ya da iki günlük ön olgunlaştırma, 21 günlük 2.ön olgunlaştırma ve 90 günlük depolama-olgunlaştırma sonrasında üretilmiş olan Malkara Eski Kaşar Peynirleri komisyon tarafından denetlenir ve uygun olanlara denetim sertifikası verilir. Nisanda işletmeye gelmiş olan sütlerden üretilen peynirler en erken ağustos ayında Malkara Eski Kaşar Peyniri olmuştur ve denetim sonrası komisyon tarafından uygun bulunan Malkara Eski Kaşar Peynirlerine denetim sertifikası tanzim edilir. Bu işlem mayıs ayı sütleri için eylül ayı; haziran ayı sütleri için ekim ayı; temmuz ayı sütleri için kasım ayıdır. Bir işletme için yılda dört adet denetim sertifikası tanzim edilir. Tüketici şikâyetleri üzerine ve gerekli görüldüğü hallerde her zaman denetim yapılarak rapor hazırlanır. Malkara Eski Kaşar peynir üretim miktarları, üreticileri tarafından Malkara Ticaret ve Sanayi Odası'na bildirilir. İş akışına uygun olarak üretimi gerçekleştirilmiş olan ve en az 90 gün %70-%90 bağıl nem içeren ortamda olgunlaştırılan peynirlerin denetim ekibi tarafından sayımı ve denetimi yapılarak denetim sertifikası verilir. Denetim sertifikasında; denetim komisyonu tarafından hangi tarihlerde ne kadar miktar peynirin denetlenerek tescile uygun şekilde üretildiği belirtilir ve komisyon ile oda yetkilisi tarafından imzalanır.

Denetimlerde nihai ürünün yanısıra özellikle üretim koşulları, sıcaklık değerleri ve bağıl nem değerlerini gösterir kayıtlar ile peynire ait ayırt edici özellikler ve üretim aşamasına uygunluğu denetlenir. Denetim sırasında, işletmeye gelmiş olan koyun, keçi ve inek sütleri kayıtları kontrol edilir. Üretimde kullanılacak olan süt miktarı ve

bu miktara uygun kelle kaşar üretimi azami sayısı, formülizasyon oranına göre Denetim Komisyonu tarafından tespit edilir. Üretici firmalar koyun, keçi ve inek sütü miktarlarını, günlük sıcaklık ve bağıl nem kayıtlarını ürünlerin son tüketim tarihine kadar saklar. Denetim esnasında yapılması gereken incelemelerde tercihen kamu kurumları veya üniversitelere ait laboratuvarlar kullanılır.”

ifadesi,

“Malkara Eski Kaşar Peynirinin tescile uygunluk kontrolleri; Malkara Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Malkara Ticaret ve Sanayi Odasından bir kişi, Namık Kemal Üniversitesi Malkara Meslek Yüksek Okulu Gıda Programından bir gıda yüksek mühendisi Malkara İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden bir gıda kontrol görevlisi ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası Tekirdağ İl Temsilciliğinden bir kişi olmak üzere 4 kişilik denetim merci tarafından yılda bir kez ve şikayet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetimlerde nihai ürünün yanı sıra özellikle üretim koşulları, sıcaklık değerleri ve bağıl nem değerlerini gösterir kayıtlar ile peynire ait ayırt edici özellikler ve üretim aşamasına uygunluğu, coğrafi işaret adı ile amblem kullanımı denetlenir. Denetim sırasında, işletmeye gelmiş olan koyun, keçi ve inek sütleri kayıtları kontrol edilir. Üretimde kullanılacak olan süt miktarı ve bu miktara uygun kelle kaşar üretimi azami sayısı, formülizasyon oranına göre denetim merci tarafından tespit edilir. Üretici firmalar; koyun, keçi ve inek sütü miktarlarını, günlük sıcaklık ve bağıl nem kayıtlarını ürünlerin son tüketim tarihine kadar saklar. Denetim masraflarının tamamı, denetimi yapılan özel ve/veya tüzel kişiler tarafından karşılanacaktır. Denetime ilişkin raporlar Malkara Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir ve coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurulur.

Malkara Ticaret ve Sanayi Odası, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir.”

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. Çubuk Turşusu

45 sayılı ve 15.01.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 99 tescil numaralı Çubuk Turşusu ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ürün Tanımı, Üretim Metodu, Ürünün Ayırt Edici Özellikleri ve Ürünün Menşe Adı (veya Mahreç İşareti) Olmasına İlişkin Bilgiler:**

“Organik tarım usulü”, “organik tanıma dayalı olarak”, “organik tarımsal özellik taşıyan” ifadeleri çıkarılmıştır.

- **Ürün Tanımı, Üretim Metodu, Ürünün Ayırt Edici Özellikleri ve Ürünün Menşe Adı (veya Mahreç İşareti) Olmasına İlişkin Bilgiler:**

“kelek”

ifadesi

“dolma kelek”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Turşu yapımında 10 kg’lık veya daha büyük fiçiler kullanılır.”

ifadesi,

“Turşu yapımında 5 kg’lık veya daha büyük fiçiler kullanılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Metodu:**

“Son olarak dolmuş kaplara dolgu suyu ve aroma ürünleri de ilave edildikten sonra etiketleme yapılır.”

ifadesi,

“Son olarak dolmuş kaplara, aroma ürünlerini içeren dolgu suyu ilave edildikten (Hazırlanan turşularda satış kaplarına aktarım esnasında %70 dolgu suyu, geriye kalan %30’unda su kullanılır) sonra etiketleme yapılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• Üretim Metodu:

**Yuzde Degerler;**

**SALAMURA [DOLGU SUYU (tüm çeşitler için aynı)]**

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0

Miktar	<b>DOMATES TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (domates)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>TÜRLÜ TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (hıyar, kelek, lahana, havuç, domates,biber, fasulye,acur	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>PANCAR TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (pancar)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>LAHANA TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (Lahana)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>KELEK TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (kelek)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>BİBER TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
6,5 Kg.	Sebze (yeşil biber)	36,1
12,2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>BİBERİYE TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
6,5 Kg.	Sebze (biberiye)	36,1
12,2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>EZME TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
8 Kg.	Sebze (domates)	80
2 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	20
10 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>PATLICAN TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (patlıcan)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>FASULYE TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (fasulye)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

Miktar	<b>SALATALIK TURŞUSU</b>	Bileşimler (%)
11 Kg.	Sebze (Salatalık)	57,9
7,7 Kg.	Salamura (dolgi) suyu	40,5
0,3 Kg.	Aroma ürünleri(sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 Kg. TOPLAM		100

tablosu, aşağıdaki şekilde değiştirilmiştir.

**Yüzde Değerler:**

Miktar	Domates Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (domates)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su	: %89,6
Tuz	: %8,4
Sirke	: %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Türlü Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (hıyar, dolma kelek, lahana, havuç, domates, biber, fasulye, acur, vb)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su	: %89,6
Tuz	: %8,4
Sirke	: %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Pancar Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (pancar)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su	: %89,6
Tuz	: %8,4
Sirke	: %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Lahana Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (lahana)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su	: %89,6
Tuz	: %8,4
Sirke	: %2,0 (derecesi 5)
E 330 sitrik asit:	%0,001

Miktar	Dolma Kelek Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (dolma kelek)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu) suyu	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su	: %89,6
Tuz	: %8,4
Sirke	: %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Biber Turşusu	Bileşimler(%)
6,5 kg	Sebze (biber)	36,1
12,2 kg	Salamura (dolgu) suyu	62,3
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

E 330 sitrik asit: %0,01

E 260 Asetik asit:Türk Gıda Kodeksi şartlarına uygun olarak %1,6-2,5 oranında

Miktar	Biberiye Turşusu	Bileşimler(%)
6,5 kg	Sebze (biberiye)	36,1
12,2 kg	Salamura (dolgu suyu)	62,3
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Ezme Turşusu	Bileşimler(%)
8 kg	Sebze (domates)	80
2 kg	Salamura (dolgu suyu)	20
10 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Patlıcan Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (patlıcan)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu suyu)	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

E 330 sitrik asit: %0,001

Miktar	Fasulye Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (fasulye)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu suyu)	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)

Miktar	Salatalık Turşusu	Bileşimler(%)
11 kg	Sebze (salatalık)	57,9
7,7 kg	Salamura (dolgu suyu)	40,5
0,3 kg	Aroma ürünleri (sarımsak, acı biber, dereotu, defne yaprağı)	1,6
19 kg toplam		100

Salamura (dolgu suyu)

Su : %89,6

Tuz : %8,4

Sirke : %2,0 (derecesi 5)



- **Denetleme:**

“Çubuk Turşusunun bahsedilen teknik özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi ve gerekli idari yapının oluşturulması ile ilgili olarak mevcut Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında 555 Sayılı Kanun Hükmünde Kararname ve yönetmeliğine göre Çubuk Belediyesi koordinatörlüğünde; Belediyeden en az 3 kişi, Çubuk Ticaret Borsasından 1 kişi ve Tarım İlçe Müdürlüğünden (gıda ve ziraat mühendisi) 1 kişinin katılımıyla en az 5 kişilik bir komisyon oluşturulacaktır.”

ifadesi,

“Çubuk Turşusunun bahsedilen teknik özelliklere göre yapılıp yapılmadığının denetimi ve gerekli idari yapının oluşturulması ile ilgili olarak Çubuk Belediyesi koordinatörlüğünde; Belediyeden en az 3 kişi, Çubuk Ticaret Borsasından 1 kişi, Çubuk Tarım ve Orman İlçe Müdürlüğünden (gıda ve ziraat mühendisi) 1 kişi ve Çubuk Ziraat Odası Başkanlığından 1 kişinin katılımıyla en az 6 kişilik bir denetim mercii oluşturulacaktır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetim komisyonu”

ifadeleri

“denetim mercii”

şeklinde değiştirilmiştir.

## 2. Boyabat Çemberi

45 sayılı ve 15.01.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 126 tescil numaralı Boyabat Çemberi ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Denetleme:**

“Çemberler ve tezgahları ayda bir, ürüne dönüştürülecekse 2 haftada bir denetlenecektir. Coğrafi işaretin taklit edilmesi konusunda ise 3 ayda bir genel denetim yapılacaktır.”

ifadesi,

“Çemberler ve tezgâhlar yılda bir defa, şikâyet olduğunda ise her zaman denetlenecektir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

---

## 7. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı

---

Aşağıda yer alan tescillere ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında yayımlanan değişiklikler kesinleşmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

#### 1. Anamur Muzu

56 sayı ile 12.06.2001 tarihinden itibaren korunmak üzere tescil edilen “Anamur Muzu“ ibareli coğrafi işarete ilişkin 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 43 üncü maddesi kapsamında aşağıdaki değişiklikler kesinleşmiştir.

- a) **Tescil Ettiren** : Anamur Muz Üreticileri Birliği
- b) **Adres** : Yeşilyurt Mahallesi Hükümet Konağı Altı Anamur/MERSİN