

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: 55
Yayın Tarihi: 17.06.2019**

**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

1.Bölüm	Duyuru	3
2.Bölüm	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 55. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi	4
3.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı	6
4.Bölüm	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Kesinleşen Değişikliklerin Yayımı	20

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 55. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2018/061	Dörtyol Mandarinini	6
2.	C2018/163	Kastamonu Taş Baskı Dokuması	9
3.	C2018/199	Giresun Kalınkara Fındığı / Giresun Karası	12
4.	C2018/201	Giresun Sivri Fındığı	16

Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

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

Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	38	Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemeciliği Sanatı	20
2.	65	Adana Kebabı	21

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. Dörtyol Mandarini

Başvuru No	: C2018/061
Başvuru Tarihi	: 15.05.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Dörtyol Mandarini
Ürün / Ürün Grubu	: Mandarin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Dörtyol Turunçgil Üreticileri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Numune Evler Mahallesi Abdi İpekçi Caddesi No:8 Ticaret ve Sanayi Odası Binası Dörtyol HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili Erzin, Dörtyol ve Payas ilçeleri 36°3' ve 36°16' doğu paralelleri ile 36°46' ve 37°0' kuzey enlemleri arasında kalan alan



Kullanım Biçimi : Coğrafi işaret marka ile birlikte ürünün üzerinde yer alabilir.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Dörtyol Mandarinini yetiştiriciliği yapılan bölgenin dağlar tarafından çevrili korunaklı bir alan niteliği taşıması, denizden gelen havanın ani yükseliş göstererek yamaçların yüksek kısımlarında soğuması, bölgede mandarin yetiştiriciliği için doğal bir ekoloji oluşturur.

Dörtyol Mandarinini; "Satsuma" türünün "Owari" çeşididir. Coğrafi sınırın mikro-klima özellikleri ve toprak yapısına bağlı olarak Dörtyol Mandarinini; erkencilik, ürününün kendine has aroması, usare miktarı, suda çözünebilir kuru madde (SÇKM) oranı gibi özellikleri bakımından diğer yörelerde üretilen ürünlerle kıyaslandığında belirgin farklılıklar gösterir. Meyveleri tatlı, kokuludur. Meyve kabuğu, hasat döneminde sarımsı portakal renginde ve hafif pürüzlüdür. Kabuğun meyve etine bağlılığı gevşektir ve bu nedenle puflaşma eğilimi fazladır. Meyveler orta büyüklükte, basık şekilli, meyve eti, koyu portakal renginde, sulu, aromalı ve kalitesi yüksektir. Meyvesi çekirdeksiz veya en fazla 6 adet çekirdeğe sahiptir.

Dörtyol Mandarinlerinin meyve eni 66,08-69,32 mm, meyve ağırlığı 135,69-142,96 gram, kabuk kalınlığı 2,75-3,37 mm arasında, usare miktarı % 49,08 ila 53,96 ve meyve suyunda titre edilebilir asitlik (sitrik asit cinsinden) % 0,97-1,38 aralığındadır. Suda çözünebilir kuru madde (briks) %7,8 ile %8,28 arasında, suda çözünebilir kuru madde/asit oranı ise 7,61-8,45 aralığında bulunur.

Verimli bir çeşit olup düzenli meyve verir ve periyodisiteye eğilimi azdır. Ağaçlar yayvan taçlı, erkencidir. Ekim ayı ortalarında olgunlaşmaya başlar, kasım ayı ortalarında ve sonunda hasat edilebilir. Meyveler olgunlaştıktan sonra ağaç üzerinde fazla kalmaz.

Üretim Metodu:

Dörtyol Mandarinini fidanlarında anaç olarak turunç (*Citrus aurantium*) anacı kullanımı yaygındır. Fidancılığın gelişmesi ve toprak yapısına bağlı olarak uygun alanlarda kullanılmak üzere *Carrizo sitranji* anacı kullanımı da görülmüştür.

Dörtyol Mandarin yetiştiriciliğinde daha çok göz aşısı uygulanır. Eylül-ekim döneminde durgun göz aşısı ve mart ayından itibaren de sürgün göz aşısı uygun sonuç verir. Aşılama önem verilecek unsurlar; ağaçların uyanması, yeterli sıcaklığa ve neme ulaşılması ile don olayı yaşanma ihtimalinin uzak olmasıdır.

Mandarin yetiştiriciliği ılıman özelliğe sahip, mevsim ortalamaları yüksek sıcaklıklar oluşturan ve nem açısından uygun özellikler gösteren alanlarda yapılabilir. Ağacın yetiştirildiği yerlerde, don olaylarına karşı önlemler alınması gerekir. -10 °C'ye kadar düşen sıcaklıklarda ağaçların donması ve zarar görme riski yüksek olduğundan sıcaklıkların -4°C'nin altına düşmemesi gerekir. Sıcaklığın aşırı yüksek olduğu yerlerde ürünün yetiştiriciliği zorlaşır.

Sıcaklık olarak meyve gelişimi 12-13 °C'de başlar, 25-31°C'de ise meyve gelişimi en yüksek düzeye erişir. 37-39 °C'de meyve gelişimi durur, 45°C ve üzeri sıcaklıklara meyve dayanmaz. Soğuk ve sıcak olarak hâkim yönlerden sert esen rüzgârlar mandarin ağaçlarını olumsuz etkilediğinden bahçe tesis edilen alanda rüzgâra karşı önlem alınması gerekir. Düşük nem oranı, ağacın gelişimini olumsuz yönde etkiler.

Yeni bahçe tesis edilecek alanda toprak işleme yapılarak fidan dikimi için toprak hazırlanır. Ocak-şubat aylarından başlayarak nisan ayına kadar devam edecek şekilde fidan dikimi yapılır. İklim koşullarına bağlı olarak bazı yıllarda ekim-kasım aylarında kış öncesi ekim yapılır.

Bölgede en fazla tercih edilen dikim şekli eski bahçelerde 6x6 m aralıklardır. Yeni tesis edilen bahçelerde bu aralık yarı sık dikim olarak tanımlanan 4x3 m, 3x5 m ve 3x6 m'dir. Dikim öncesi fidanlara budama yapılır. Kökler temizlendikten sonra derin olmayacak şekilde dikim yapılır.

Mandarin; bol humuslu, derin, süzekli (suyu akıntılı), kumlu-tınlı, tınlı ya da killi-tınlı topraklarda ve oksijen ihtiyacının karşılayan topraklarda yetişir.

Taban suyu yüzeyden 1,5 m kadar alt kısımda olması gerekir. Bu mümkün değilse drenaj yapılır. Toprak pH değeri 5,5 – 6, toprak derinliği 1,5-2 m arasında olmalıdır. Köklere zarar vermemek için toprak işleme 10 cm'den fazla yapılmaz. Yılda en az 4 kez çapalama yeterli ve yararlı olur. Yabancı ot mücadelesi çapalama ya da herbisit ilaç kullanımı ile yapılır.

Yetiştiricilik yapılan alanlarda, diğer yöre ve bölgelerde uygulanan dikim, bakım ve uygulama özellikleri bakımından yöreye özgü ayrı bir yetiştiricilik yöntemi bulunmamakla birlikte, genel olarak bölgede uygulanan bakım ve yetiştiricilik faaliyetleri aşağıdaki gibidir.

- a) Gübreleme: Çiçeklenme öncesinde toprak yapısı ve ağaç yaşı dikkate alınarak azotlu gübrelerin ilk uygulaması, taban gübrelemeleri, bordo bulamacı ve organik gübre uygulaması yapılarak iyi bir çiçeklenme hedeflenir. Mayıs ayının ikinci yarısından itibaren gerekli olan azotlu gübre uygulamasına başlanır. İhtiyaç duyulan ağaç ve bahçelerde, iz elementler ve diğer besin preparatları uygulanır. Haziran dökümü döneminde potasyumlu gübre uygulamalarına başlanır ve azotlu gübrelemelere devam edilir. Meyve büyüme dönemine gelindiğinde, gerekli görülen besin elementleri takviyesi yapılır.
- b) İlaçlama: Çiçeklenme dönemi olan nisan ayının ilk yarısından itibaren hastalık ve zararlı kontrolü yapılır. Meyvelerde ve ağaç gövdesinde etkili olan zararlılar; Akdeniz meyve sineği, kabuklu bit, pas böcüsü ve unlu bittir. Çiçeklenme döneminden başlamak ve hasat dönemine kadar devam ettirilmek suretiyle zararlıların takibi yapılarak popülasyon yoğunluğuna göre ilaçlama yapılır. Meyve büyüme döneminde zararlılarla mücadeleye devam edilir. Akdeniz meyve sineği ile mücadele popülasyonun ekonomik zarar seviyesinin altına düşünceye kadar sürdürülür., Genellikle eylül sonuna kadar gece sıcaklıkları 15°C ve altına düşünceye kadar Akdeniz meyve sineği mücadelesine devam edilir
- c) Budama: Hasat sonrası dönemde kuru ve hastalıklı dalların ayıklanması ve düzgün bir taçlanma sağlanması amacıyla budama yapılır. Meyve verimi ve kalitesini artırmak amacıyla gelişme döneminde sürgün budaması da yaygın olarak yapılır. Budama sonrası hastalıklı dallar bahçe dışında uygun şekilde imha edilir.
- d) Sulama: Çiçeklenme döneminden küçük meyveye geçişte kurak geçen dönemlerde sulama işlemlerine başlanır. Sıcaklıkların artmasıyla beraber sulama sistemine göre damlama sulamada haftada bir, salma sulamada 15-20 günlük periyotlarla sulama yapılır. Sulama işlemlerine meyve olgunlaşma dönemine kadar ağaç ve toprak durumuna göre sezon boyunca devam edilir.
- e) Hasat: Meyveler ekim ayının ikinci haftasından itibaren hasat olgunluğuna erişir ve hasat işlemlerine başlanır. Mandarin meyvesi zedelenmeye meydan verilmeden dikkatle toplanarak sınıflandırılır ve ambalajlanır. Soğuk hava depoları veya yaygın olan doğal depolama alanlarında saklanacak meyveler daha hassas hasat edilir.
- f) Depolama: Meyve depolaması mutlaka soğuk hava depolarında yapılır, adi depolarda yapılmaz. Depolanacak mandarin ambalaj öncesinde veya sonrasında hastalıklara karşı ilaçlanır. Depo olarak kullanılan alanlar da mutlaka ilaçlanarak zararlılardan arındırılır. Ambalajlanmış meyveler soğuk depolarda ambalajların arasına hava geçebilecek ve hava sirkülasyonu oluşturacak şekilde depolanır. Mandarin meyvesi 3-4°C sıcaklıkta, 2-3 ay süreyle depolanabilir.

Denetleme:

Denetim Dört Yol Turunçgil Üreticileri Birliği koordinatörlüğünde Dört Yol Ticaret ve Sanayi Odası ve Dört Yol İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğünden konunun uzmanı 1'er kişiden oluşan toplam 2 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır.

Denetim mercii tarafından; erkencilik durumu, usare miktarı, suda çözünebilir kuru madde (ŞÇKM)/asit oranı, meyve ağırlığı, meyve iriliği ve şekli, meyve rengi ve görünümü, kabuk kalınlığı ile amblem kullanım uygunluğu kriterleri açısından ve bu kriterlere uygunluğun değerlendirilmesi amacıyla denetim faaliyeti yürütülecektir. Denetim esnasında tespit edilen uygunsuzluklar mevcutsa, net ve açık bir şekilde bu uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen kişi, kurum veya kuruluşa bildirilecektir.

Denetim mercii, yılda 1 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde her zaman denetim işlemlerini yürütecektir. Ayrıca, kamu kuruluşları veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilecek, hizmet satın alabilecektir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütecektir.

2. Kastamonu Taş Baskı Dokuması

Başvuru No	: C2018/163
Başvuru Tarihi	: 31.07.2018
Coğrafi İşaretin Adı	: Kastamonu Taş Baskı Dokuması
Ürün / Ürün Grubu	: Taş Baskı Dokuması/ Dokumalar
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Başvuru Yapan	: Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	: Hepkebirler Mah.Ticaret Odası Pasajı No:6 Merkez KASTAMONU
Coğrafi Sınır	: Kastamonu ili
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaretin adı ürün üzerinde marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kastamonu, Osmanlı döneminde kültür ve sanat merkezi olması sebebiyle Türk el sanatının çok zengin örneklerine sahip olan bir il olup dokumacılık ve yazmacılıkta çok eski bir geçmişe sahiptir. 17. yüzyılda Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Kastamonu kumaşlarının meşhur olduğundan bahsederek bez dokuma tarihine ışık tutmuştur.

Kastamonu Taş Baskı Dokuması, Kastamonu’da çirişli ip kullanılarak üretilen dokuma üzerine boya, fırça ve oyulmuş ahşap kalıplarla desenlerin çizilmesi veya basılması suretiyle meydana getirilir. Taş baskı, taş ile yapılan bir baskı değildir. Kumaşın üzerine baskı yapılırken kullanılan kalıpların işlem sırasında boyana boyana zamanla taş şeklinde görünümüne sahip olmaları nedeniyle bu ismi almıştır. Unutulmaya yüz tutmak üzereyken 1900’lü yılların sonlarında tekrar kendini göstermeye başlayan taş baskı Kastamonu’da açılan kurslarla yeni ustalar kazanmıştır.

Üretim Metodu:

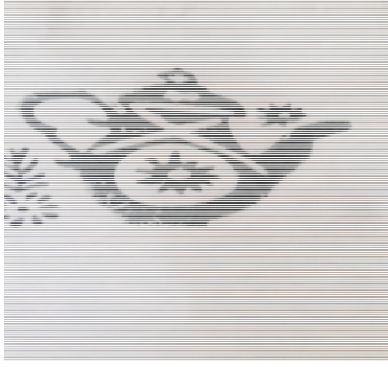
Kastamonu’da üretilen dokumalarda pamuk ipliğini sağlamlaştırmak için çirişli ip kullanılır. Çirişli ip, pamuk ipliğinin hamurlu suya bastırılmasının ardından masuraya sarılarak kurutulması ile oluşturulur ve sonrasında tezgâhlarda dokunur. Hamurlu su; un, su ve tuz karışımı ile elde edilen sıvıdır.

Taş baskı işleminde öncelikle kök boya karışımları ile birlikte içine farklı karışımlar eklenen ağaçtan yapılmış teknelere boyalar hazırlanır. Masa üzerine serilmiş keçenin üzerine önceden yıkanmamış örtü düz bir şekilde serilir. Bu örtü üzerine ihlamur ağacından yapılan kalıplardan farklı çeşitler kullanılarak baskı işlemi gerçekleştirilir. Baskı işlemi başta açık yeşil olup kurudukça siyahlaşır. Siyahlaşan ve kurduğundan emin olunan örtü iki gün sonra yıkanır ve kullanıma hazır hale gelir. Kastamonu Taş Baskı Dokuması üretiminde “Serigrafî” tekniği kullanılmaz. Son yıllarda Kastamonu Taş Baskı Dokumalarından mutfak önlükleri, çantalar, sehpa ve masa örtüleri gibi ürünler yapılmaya başlanmıştır.

Kastamonu Taş Baskı Dokumasında kullanılan araçlar; boya tablası, boya kabı, fırça (boya yedirme), temizleme fırçası, baskı masası, boya karıştırıcı ve ağaç kalıplardır.

Kalıplar genellikle kuru ihlamur ağacından oyulur. Ihlamur ağacı, yumuşak, kolay oyulabilir, dayanıklı, iyi boya tutan bir ağaç cinsi olduğu için kalıp hazırlamaya çok uygundur. Ihlamur ağacının, budaklı, yarı ve yaş olmaması gereklidir. Kalıplar desenlemede kullanılır. Kastamonu Taş Baskı Dokumasının kendine has baskı desenleri vardır. Bu desenler keklik, buğday başağı, geyik, çaydanlık, yürek, yazma, koyungözü vb.’dir.





Boya Tablası: 4 köşeli, ahşap kasnağa vinleks gerilerek hazırlanmış 4 cm yüksekliğinde kap, kalıba boya yedirmek için kullanılır, boya önce boya tablasına fırça ile verilerek kullanılır.

Boya Kabı: İçerisine hazırlanmış boya ların konulduğu ağız kapanabilen, geniş ağızlı plastik kaptır.

Boya Yedirme Fırçası: Kıldan yapılmış yumuşak uçlu geniş ağızlı sık fırçadır. Boya kabında boya alarak boya tablasına boya yedirmek için kullanılır.

Temizleme Fırçası: Sert uçlu ayakkabı fırçasıdır. Baskı kalıbını temizlemek için kullanılır.

Baskı Masası: Üzeri keçe ve battaniye ile kaplanmış büyük masa, düz enek ile yan yana yerleştirilir. Üzerinde kalıp yapılır.

Tahta Baskıda Kullanılan Boyalar: Boya olarak eskiden sadece bitkisel boya kullanılmasına karşın bugün bitkisel ve kimyasal boyalar kullanılır.

Doğal Boyalar: Tabiatdaki renklerini tam yansıttığı ve renklerinin çabuk solmadığı için tercih edilen boya türüdür.

Bitkisel Boyalar: Bu boyalara kök boyalarda denilir. Bazı bitkilerin değişik yerlerinde, çiçek, yaprak, kabuk, odun veya kök yosun olabilir. Renkli bez dokusunda kullanılan iplikler kestane ağacı, armut ağacı gibi ağaçların köklerinin veya ceviz kabuğu, soğan kabuğu gibi kabukların kaynatılması ile boyanır, renk karışımlarını elde etmek için kullanılan diğer maddeler ise kireç, siyah mazı, beyaz mazı, sumak yaprağı gibi bitkilerdir. Bu boyalar, suni anilin ve alizarin boyalarla yapılanlardan daha makbuldür.

Anilin Boyalar: Günümüzde maden kömürü katranının damıtılması ile elde edilen boya türüdür.

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

Kastamonu Taş Baskı Dokumasında Kastamonu'da çirişli ip ile üretilen dokuma kullanılır. Kastamonu Taş Baskı Dokumasında kullanılan kalıplardaki desenler Kastamonulu ustalarca tasarlanarak el oyması şeklinde üretilir.

Denetleme:

Kastamonu Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Kastamonu El Sanatları Hizmet Merkezi Müdürlüğü, Kastamonu Terziler Odası Başkanlığından konusunda uzman kişilerin katılımıyla oluşturulacak 3 kişilik denetim mercii; üretim, depolama, pazarlama ve satış dâhil olmak üzere sürecin tüm evrelerinde denetim görevini düzenli olarak yılda bir defadan az olmamak üzere, tüketici şikâyeti üzerine ise her zaman 6769 sayılı Kanun hükümlerine uygun olarak yerine getirecektir.

Denetim mercii; Kastamonu Taş Baskı Dokumasının ayırt edici özellikleri açısından denetimlerini yapar. Bu doğrultuda üretim yerinin ziyareti yapılarak kullanılan dokumanın Kastamonu'da çirişli ip ile üretilen dokuma olup olmadığı, baskıda kullanılan kalıpların ıhlamur ağacından yapılıp yapılmadığı, taş baskı yapılacak olan dokumaların önceden yıkanıp yıkanmadığı, üretim aşamalarının ve ürün özelliklerinin Kastamonu Taş Baskı Dokumasına ait olup olmadığı değerlendirilir.

Denetime ilişkin raporlar Kastamonu Ticaret Ve Sanayi Odası tarafından ilgili mevzuatta öngörülen sürelerde Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

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

3. Giresun Kalıncara Fındığı / Giresun Karası

Başvuru Tarihi	: 22.10.2018
Başvuru No	: C2018/199
Coğrafi İşaretin Adı	: Giresun Kalıncara Fındığı / Giresun Karası
Ürünün Adı	: Fındık
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşee adı
Başvuru Yapan	: Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Hacısıyam Mah. Fatih Cad. No: 59 GİRESUN
Coğrafi Sınır	: Giresun ili; Merkez, Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doęankent, Görele, Çanakçı, Eynesil ilçeleri ile Trabzon ili; Beşikdüzü ve Vakfikebir ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır. Coğrafi işaret ibaresiyle birlikte aşığıdaki logo kullanılacaktır



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası *Corylus avellana* L. türü “Kalıncara” yerel çeşidi fındıklardan üretilmektedir. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretimi yapılan coğrafi bölgenin kıyı kesimlerinde ılık ve yağışlı iklim hâkimdir. Kıyı kesimde yıllık sıcaklık ortalaması 14,2° C’dir. En çok yağış ekim ve kasım, en az yağış ise mayıs ve haziran aylarında görülür. Yağışın en fazla düştüğü aylarda, aylık ortalama yağış 140 mm’yi aşarken, en az düştüğü aylarda 60 mm’nin altına inmez. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretimi için çok elverişli olan bu koşullar, yüksek verimde ürün elde edilmesini sağlar. Ayrıca bölgedeki killi, tınlı ve humuslu, besin maddelerince zengin, organik maddenin %2’nin üstünde ve pH’sı 5-7 arasında olan toprak yapısı ve yüksek olmayan taban suyu, ürün verimi üzerinde etkilidir.

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası bölgede uzun yıllardır yetiştirilmektedir. Andreasyan’ın 1331 yılında yazdığı “Fındık ziraati ve ticareti” kitabında bölgede yetiştirilen kara fındığın meyvesinin iri, kabuğu kalın ve rengi esmere yakın olup, diğer fındık çeşitlerine göre daha erken olgunlaştığı belirtilmiştir.

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası gri kahverengi kabuk rengine ve oval görünümlü kabuklu meyve şekline sahiptir. Meyvenin uç kısmına doğru sivrileşme görülür. Meyve kabuğu kalındır. İç meyve üzerinde meyve etine yapışık, kalın, pürüzlü ve koyu kahverengi bir zar bulunur. Meyve eti donuk beyaz renkte ve gevrekli. Meyvenin iç göbek boşluğu büyüktür. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karasının en önemli özelliği farklı iklim koşullarına iyi adapte oluşudur. Özellikle hastalıklara ve ilkbahar donlarına karşı dayanıklıdır. Yağ oranı yüksek olan bu fındık yörede yoğun olarak yetiştirilen tombul çeşidinden sonra olgunlaşması dolayısı ile hasadın devamlılığı açısından önemlidir.

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karasının Fenolojik, Morfolojik, Pomolojik ve Kimyasal Özellikleri:

Yapraklanma Zamanı	1-10 Mart
Yaprak Döküm Zamanı	15-20 Kasım
Dişi Çiçek Açım Zamanı	20-30 Aralık
Meyve Bağlama Zamanı	20-30 Mayıs

Çotanakta (Meyve Salkımı) Meyve Sayısı (adet)	3-4
Kabuklu Meyve İriliği (mm)	16-22
100 Dane Ağırlığı (gr)	220-225
Kabuk Kalınlığı (mm)	1,0-1,4
İç Meyve İriliği (mm)	13-18
Randıman (%)	39-51
Çift İç Oranı	10-20
Boş Meyve Oranı	1-16
Beyazlama Oranı (%)	51-66
Yağ oranı (%)	61-70
Hasat Olum Zamanı	15-20 Ağustos

Üretim Metodu:

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretiminde farklı evrelerde aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilir:

EYLÜL	Fındık filiz güvesi, Mayıs böceği ilaçlaması yapılır. Kök ve dip sürgünleri temizlenir. Toprak örnekleri alınır.
EKİM	Mayıs böceği ilaçlaması yapılır (Aydın ilk yarısında) Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Toprak bellenebilir, Toprak örneği alınır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır.
KASIM	Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fosforlu ve potaslı gübre verilir. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Kireç verilir, toprak bellendir.
ARALIK	Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fosforlu ve potaslı gübre verilir. Kireç verilir, çiftlik gübresi verilir. Toprak bellendir, kozalaklar toplanır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır.
OCAK	Çiftlik gübresi, fosforlu ve potaslı gübre verilir. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Kozalaklar toplanabilir.
ŞUBAT	Çiftlik gübresi verilir. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Virgül kabuklu biti kış ilaçlaması yapılır.
MART	Azotlu gübrenin yarısı kullanılır. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Virgül kabuklu biti kış ilaçlaması yapılır. Fındık yaprak deleni ilaçlanır (Aydın ilk yarısında) Fındık filiz güvesi ilaçlanır (Aydın ilk yarısında)
NİSAN	Filiz budaması yapılır. Filiz güvesi ilaçlanır. (Aydın başlarında). Fındık gal sineği ilaçlanır (İki defa). Fındık kokarcası ilaçlanır (Aydın ortalarında).

MAYIS	Fındık kurdu ilaçlanır. Fındık kozalak akarı ilaçlanır. Azotlu gübrenin diğer yarısı kullanılır. Kök ve dip sürgünü ikinci temizliği yapılır. Filiz budaması yapılır.
HAZİRAN	Dalkıran ilaçlanır. Amerikan beyaz kelebeğinin mekaniksel ve ilaçlı mücadelesi yapılır.
TEMMUZ	Yaprak örneği alınır (Ayın ikinci yarısında) Uç kurutana karşı mekaniksel mücadele yapılır.
AĞUSTOS	Uçkurutana karşı mekaniksel mücadele yapılır. Amerikan beyaz kelebeğinin mekaniksel ve ilaçla mücadelesi yapılır. Fındık filiz güvesine karşı hasattan sonra ilaçlama yapılır.
Bahçeye verilecek tüm gübreler; toprak ve yaprak analiz sonucuna göre uygulanır. Tüm ilaçlamalar; zararlı tespit edilip belirli bir yoğunluğa (Ekonomik Zarar Eşiği) ulaşıldıktan sonra yapılmalıdır.	

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası üretiminde, aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilir:

1. Fındık toplama zamanından en az 5-10 gün önce fındık bahçesindeki yabancı otlar temizlenir.
2. Bahçede bulunan ve farklı zamanlarda olgunlaşan, farklı çeşitleri (tombul, sivri ve kalıncara gibi) olgunlaşma sırasına göre ayrı ayrı toplanır.
3. Hasada fındıkların olgunlaşp kendiliğinden yere dökülmeye başlaması, sağlam meyve kabuğunun ¾ nispetinde kızarması ve iç meyvenin kendine has sertlik ve tadını alması durumunda başlanır.
4. Dallar silkelediğinde yere dökülen fındıklar yerde bekletilmeden, mümkünse yere serilen örtüler üzerine silkeleyerek toplanır.
5. Ağaçlardaki meyve gelişiminin tamamı tek seferde gerçekleşmeyeceğinden, hasat bir defada değil birden fazla tekrarlanacak periyotlarla yapılır. Ağaç silkelemelerinde bir sonraki meyve verecek dal/dalcıklara zarar verilmemelidir.
6. Toplanan fındıklar mümkünse hemen, değilse jüt çuvallara koyularak, aynı gün harmana getirilir. Taşıma ve sevkியatta, kesinlikle naylon çuvallara koyup sıkışık bir vaziyette bekletilmez.
7. Harman yapılan zuruflu fındıklar, büyük yığınlar ve kalın tabaka oluşturacak şekilde yığılı bekletilmez.
8. Toplanan zuruflu fındıklar; mümkün olduğunca toprakla temas ettirmeden ve yağmurda ıslatmadan kurutulur. Zuruflu fındıklar beton harmanlara, en fazla 10-15 cm kalınlığında serilip güneşte 2-3 gün kurutulduktan sonra ayıklama (patoz) makinesine verilmelidir. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerine örtülen naylonlar direkt fındığın üzerine değil, çardak şeklinde örtülür.
9. Harmanda kurutulan zuruflu fındıkların fazla (uygun hava koşullarında 3-5 gün) kurutulmadan ayıklama (patoz) makinesine verilmesi sağlanır. Ayıklama işlemine başlamadan ve işleri yaparken ayıklama (patoz) makinesi operatörleri tarafından;
 - a. Ayıklama (patoz) makinesinin uygun şekilde (terazileme ve iş güvenliği vs.) yerleştirip/yerleştirmedeği,
 - b. Bölgeye özgü eleme ayarı yapıp/yapılmadığı,
 - c. Ayıklama (patoz) makinesinin kavsaklı fındıkları kabuklu meyveden ayırıp/ayırmadığı,
 - d. Kabuklu meyvelerde kırık/çatlak oluşup/oluşmadığı,
 - e. Makinenin yabancı madde (taş, dal parçacıkları vs.) ayırımı yapıp/yapmadığı,
 - f. Boş (koruk) kabuklu meyvelerin, sağlam meyvelerden ayrılıp/ayırılmadığı sürekli kontrol edilir.
10. Ayıklama (patoz) makinesinden çıkan kabuklu meyveler kurutulmaları için jüt veya bez tenteler üzerine en fazla 5 cm kalınlığında serilir. Serilen kabuklu meyveler 2-3 saat aralıklarla tırmık ve benzeri aletlerle karıştırılır. Karıştırma esnasında meyve kabuklarının kırılmamasına özen gösterilir. Ayrıca kurutma harmanının hafif meyilli düzeyde beton zemin olması tercih edilir. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerine örtülen naylonlar direkt fındığın üzerine değil, çardak şeklinde örtülür.
11. Harmanda kurumaya bırakılan kabuklu meyvelerin yeterince kuruduğu (kabuklu meyvenin birkaç tanesini avuç içerisinde sallayarak iç meyvenin serbest kaldığını hissetme, kabuklu meyvenin kırılarak iç meyvenin baş ve işaret parmağı arasında sıkılmak sureti ile iç meyve şeklinin değişip/değişmediğini

görme, nem oranının maksimum %7 olup olmadığı) kontrol edilir. Harmanda kurumaya bırakılan kabuklu meyvelerin içerisinde bulunabilecek yabancı madde (taş, toprak, dal parçacıkları vb.) ayrımı mutlaka yapılır. Kabuğundan ayrılmış iç fındıkların seçilmesine de özen gösterilir.

12. Harmanda kuruyan fındıklar, iyice soğuduktan sonra, sabah veya akşam serinliğinde jüt çuvallara paketlenir. Paketleme işleminde kesinlikle naylon çuval kullanılmaz.
13. Jüt çuvallara paketlenen kabuklu meyveler, serin, kuru ve havalanabilir nitelikte olan depolarda muhafaza edilir.
14. Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası; kabuklu, kabuksuz (çiğ iç), beyazlatılmış, kavrulmuş, tuzlanmış, kıyılmış veya fındık unu halinde ürüne işlenir. Uygun biçimde ambalajlanarak piyasaya sunulur.

Denetleme:

Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karasının belirtilen özelliklere uygunluğuna dair denetimler, Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (FİSKOBİRLİK) tarafından koordine edilir. Denetim merci, Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliğinden bir kişi komisyon başkanı olacak şekilde üç kişi, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir kişi, Giresun Ticaret Borsasından bir kişi ve Giresun Üniversitesinden bir kişi olmak üzere 6 kişiden oluşur. Denetim mercii; üretim, depoma, taşınma ve pazarlama aşamalarının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Tescile konu ürünün üretim alanları, meyve ve ağaç gelişimi, çiftçi kayıtları, sanayi tesisleri, satış yerleri hakkında kayıtlar FİSKOBİRLİK tarafından tutulur. Denetim mercii yılda en az iki kere toplanır. Şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman denetim yapılabilir. Denetimler aşağıda belirtilen aşamaları kapsar.

1. Ağaç Denetimi: Fındık ocaklarında filiz gelişimleri kontrol edilecektir.
2. Meyve Denetimi: Fındık ocaklarında meyve kalitesi yönünden çotanak tutumundan itibaren hasat gerçekleştirilene kadar 3 er aylık periyotlarla kontrol edilecektir.
3. Bakım Metotları Denetimi: Fındık ocakları ilkbahar döneminden itibaren 1'er aylık aralıklarla gerekli bakım ve depolama tedbirlerinin alınması amacı ile kontrol edilecektir.
4. Coğrafi Sınır Denetimi: Ürünün coğrafi sınırlar içerisinde yetiştirildiği kontrol edilecektir.
5. Amblem ve Logo Kullanımı Denetimi: Resmi coğrafi işaret menşe adı amblemi ve tescil belgesinde belirtilen logonun kullanımı denetim mercii tarafından kontrol edilecektir. "Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası kullanılmıştır." ibaresi ile satışa sunulan türev ürünlerde (çikolata/unlu mamul gibi) Giresun Kalıncara Fındığı/Giresun Karası kullanıldığını ispat eden kayıtlar denetim mercii tarafından kontrol edilecektir.

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

4. Giresun Sivri Fındığı

Başvuru Tarihi	: 22.10.2018
Başvuru No	: C2018/201
Coğrafi İşaretin Adı	: Giresun Sivri Fındığı
Ürünün Adı	: Fındık
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe adı
Başvuru Yapan	: Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği
Başvuru Yapanın Adresi	: Hacısıyam Mah. Fatih Cad. No: 59 GİRESUN
Coğrafi Sınır	: Giresun ili; Merkez, Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğan kent, Görele, Çanakçı, Eynesil ilçeleri ile Trabzon ili; Beşikdüzü ve Vakfikebir ilçeleri
Kullanım Biçimi	: Coğrafi işaret tek başına veya marka unsuru ile birlikte kullanılacaktır. Coğrafi işaret ibaresiyle birlikte aşağıdaki logo kullanılacaktır.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Giresun Sivri Fındığı *Corylus avellana* L. türü "Sivri" çeşidi fındıklardan üretilmektedir. Giresun Sivri Fındığı üretimi yapılan coğrafi bölgenin kıyı kesimlerinde ılık ve yağışlı iklim hâkimdir. Kıyı kesimde yıllık sıcaklık ortalaması 14,2° C'dir. En çok yağış ekim ve kasım, en az yağış ise mayıs ve haziran aylarında görülür. Yağışın en fazla düştüğü aylarda, aylık ortalama yağış 140 mm'yi aşarken, en az düştüğü aylarda 60 mm'nin altına inmez. Giresun Sivri Fındığı üretimi için çok elverişli olan bu koşullar, yüksek verimde ürün elde edilmesini sağlar. Ayrıca bölgedeki killi, tınlı ve humuslu, besin maddelerince zengin, organik maddenin %2'nin üstünde ve pH'sı 5-7 arasında olan toprak yapısı ve yüksek olmayan taban suyu ürün verimi üzerinde etkilidir.

Giresun bölgesinde fındık üretimi köklü bir geçmişe sahiptir. Hicri 1320 Trabzon Vilayet-i Salnamesinde "Giresun Kazasında çok miktarda fındık yetişir. Sivri ve tombul olmak üzere iki çeşittir. Diğer yerlerde yetişen fındıkların hepsinden kıymet ve lezzet bakımından üstündür. Kazada yetişen mahsuller arasında ilk sırayı fındık alır." ibareleri bulunmaktadır.

Giresun Sivri Fındığı açık kahverengi ve parlak meyve kabuk rengine ve elips görünümlü kabuklu meyve şekline sahiptir. Meyvenin uç kısmına doğru sivrileşme görülür. Meyve kabuğu ince ve kolay kırılır. İç çevresini kaplayan zar çok ince olup koyu kahverengi ve parlak görünümlüdür. Bu zar kavurma esnasında %85'lere varan oranlarda meyveden ayrılır. İç meyve elips şeklindedir. Meyve eti fildişi renktedir. Meyve iç göbek boşluğu küçüktür. İç meyve yağ oranı iklimsel değişiklikler haricinde %65'e kadar ulaşabilmektedir. İçeriğindeki yüksek yağ oranı sayesinde iç meyve gevreklik, kıtırlık ve ağızda kolay parçalanabilme özelliğine sahiptir.

Giresun Sivri Fındığının Fenolojik, Morfolojik, Pomolojik ve Kimyasal Özellikleri:

Yapraklanma Zamanı	1-10 Mart
Yaprak Döküm Zamanı	10-20 Kasım
Dişi Çiçek Açım Zamanı	1-20 Ocak
Meyve Bağlama Zamanı	15-20 Mayıs
Çotanakta (Meyve Salkımı) Meyve Sayısı (adet)	2-4

Kabuklu Meyve İriliği (mm)	15-21
100 Dane Ağırlığı (gr)	120-140
Kabuk Kalınlığı (mm)	0,9-1,5
İç Meyve İriliği (mm)	12-16
Randıman (%)	44-51
Çift İç Oranı	Yok
Boş Meyve Oranı	9-14
Beyazlama Oranı (%)	53-83
Yağ oranı (%)	59-65
Hasat Olum Zamanı	10-15 Ağustos

Üretim Metodu:

Giresun Sivri Fındığı üretiminde farklı evrelerde aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilir:

EYLÜL	Fındık filiz güvesi, Mayıs böceği ilaçlaması yapılır. Kök ve dip sürgünleri temizlenir. Toprak örnekleri alınır.
EKİM	Mayıs böceği ilaçlaması yapılır (Aynı ilk yarısında) Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Toprak bellenebilir, Toprak örneği alınır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır.
KASIM	Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fosforlu ve potaslı gübre verilir. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Kireç verilir, toprak bellendir.
ARALIK	Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fosforlu ve potaslı gübre verilir. Kireç verilir, çiftlik gübresi verilir. Toprak bellendir, kozalaklar toplanır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır.
OCAK	Çiftlik gübresi, fosforlu ve potaslı gübre verilir. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Kozalaklar toplanabilir.
ŞUBAT	Çiftlik gübresi verilir. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Fidan çukurları açılır ve dikim yapılır. Virgül kabuklu biti kış ilaçlaması yapılır.
MART	Azotlu gübrenin yarısı kullanılır. Budama, kök ve dip sürgünü temizliği yapılır. Virgül kabuklu biti kış ilaçlaması yapılır. Fındık yaprak deleni ilaçlanır (Aynı ilk yarısında) Fındık filiz güvesi ilaçlanır (Aynı ilk yarısında)
NİSAN	Filiz budaması yapılır. Filiz güvesi ilaçlanır. (Aynı başlarında). Fındık gal sineği ilaçlanır (İki defa). Fındık kokarcası ilaçlanır (Aynı ortalarında).

MAYIS	Fındık kurdu ilaçlanır. Fındık kozalak akarı ilaçlanır. Azotlu gübrenin diğer yarısı kullanılır. Kök ve dip sürgünü ikinci temizliği yapılır. Filiz budaması yapılır.
HAZİRAN	Dalkıran ilaçlanır. Amerikan beyaz kelebeğinin mekaniksel ve ilaçlı mücadelesi yapılır.
TEMMUZ	Yaprak örneği alınır (Ayın ikinci yarısında) Uç kurutana karşı mekaniksel mücadele yapılır.
AĞUSTOS	Uçkurutana karşı mekaniksel mücadele yapılır. Amerikan beyaz kelebeğinin mekaniksel ve ilaçla mücadelesi yapılır. Fındık filiz güvesine karşı hasattan sonra ilaçlama yapılır.
Bahçeye verilecek tüm gübreler; toprak ve yaprak analiz sonucuna göre uygulanır. Tüm ilaçlamalar; zararlı tespit edilip belirli bir yoğunluğa (Ekonomik Zarar Eşiği) ulaşıldıktan sonra yapılmalıdır.	

Giresun Sivri Fındığı hasadı ve sonrasında aşağıda belirtilen hususlara dikkat edilir:

1. Fındık toplama zamanından en az 5-10 gün önce fındık bahçesindeki yabancı otlar temizlenir.
2. Bahçede bulunan ve farklı zamanlarda olgunlaşan farklı çeşitler (tombul, sivri ve kalinkara gibi) olgunlaşma sırasına göre ayrı ayrı toplanır.
3. Hasada fındıkların olgunlaşım kendiliğinden yere dökülmeye başlaması, sağlam meyve kabuğunun ¼ nispetinde kızarması ve iç meyvenin kendine has sertlik ve tadını alması durumunda başlanır.
4. Dallar silkelediğinde yere dökülen fındıklar yerde bekletilmeden, mümkünse yere serilen örtüler üzerine silkeleyerek toplanır.
5. Ağaçlardaki meyve gelişiminin tamamı tek seferde gerçekleşmeyeceğinden, hasat bir defada değil birden fazla tekrarlanacak periyotlarla yapılır. Ağaç silkelemelerinde bir sonraki meyve verecek dal/dalcıklara zarar verilmemelidir.
6. Toplanan fındıklar mümkünse hemen, değilse jüt çuvallara koyularak aynı gün harmana getirilir. Taşıma ve sevkiyatta kesinlikle naylon çuvallara koyup sıkışık bir vaziyette bekletilmez.
7. Harman yapılan zuruflu fındıklar, büyük yığınlar ve kalın tabaka oluşturacak şekilde yığılı bekletilmez.
8. Toplanan zuruflu fındıklar; mümkün olduğunca toprakla temas ettirmeden ve yağmurda ıslatmadan kurutulur. Zuruflu fındıklar beton harmanlara en fazla 10-15 cm kalınlığında serilip güneşte 2-3 gün kurutulduktan sonra ayıklama (patoz) makinesine verilmelidir. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerine örtülen naylonlar direkt fındığın üzerine değil çardak şeklinde örtülür.
9. Harmanda kurutulmuş zuruflu fındıkların fazla (uygun hava koşullarında 3-5 gün) kurutulmadan ayıklama (patoz) makinesine verilmesi sağlanır. Ayıklama işlemine başlamadan ve işleri yaparken ayıklama (patoz) makinesi operatörleri tarafından;
 - a) Ayıklama (patoz) makinesinin uygun şekilde (terazileme ve iş güvenliği vs.) yerleştirilip/yerleştirilmediği,
 - b) Bölgeye özgü eleme ayarı yapılmıyapılmadığı,
 - c) Ayıklama (patoz) makinesinin kavsaklı fındıkları kabuklu meyveden ayırıp/ayırmadığı,
 - d) Kabuklu meyvelerde kırık/çatlak oluşup/oluşmadığı,
 - e) Makinenin yabancı madde (taş, dal parçacıkları vs.) ayrımı yapıp/yapmadığı,
 - f) Boş (koruk) kabuklu meyvelerin sağlam meyvelerden ayrılıp/ayrılmadığı, sürekli kontrol edilir.
10. Ayıklama (patoz) makinesinden çıkan kabuklu meyveler kurutulmaları için jüt veya bez tenteler üzerine en fazla 5 cm kalınlığında serilir. Serilen kabuklu meyveler 2-3 saat aralıklarla tırmık ve benzeri aletlerle karıştırılır. Karıştırma esnasında meyve kabuklarının kırılmamasına özen gösterilir. Ayrıca kurutma harmanının hafif meyilli düzeyde beton zemin olması tercih edilir. Fındıkları yağmurdan korumak için üzerine örtülen naylonlar direkt fındığın üzerine değil çardak şeklinde örtülür.
11. Harmanda kurumaya bırakılan kabuklu meyvelerin yeterince kuruduğu (kabuklu meyvenin birkaç tanesini avuç içerisinde sallayarak iç meyvenin serbest kaldığını hissetme, kabuklu meyvenin kırılarak iç meyvenin baş ve işaret parmağı arasında sıkılmak sureti ile iç meyve şeklinin değişip/değişmediğini

görme, nem oranının maksimum %7 olup olmadığı) kontrol edilir. Harmanda kurumaya bırakılan kabuklu meyvelerin içerisinde bulunabilecek yabancı madde (taş, toprak, dal parçacıkları vb.) ayrımı mutlaka yapılır. Kabuğundan ayrılmış iç fındıkların seçilmesine de özen gösterilir.

12. Harmanda kuruyan fındıklar, iyice soğuduktan sonra sabah veya akşam serinliğinde jüt çuvallara paketlenir. Paketleme işleminde kesinlikle naylon çuval kullanılmaz.
13. Jüt çuvallara paketlenen kabuklu meyveler serin, kuru ve havalanabilir nitelikte olan depolarda muhafaza edilir.
14. Giresun Sivri Fındığı; kabuklu, kabuksuz (çiğ iç), beyazlatılmış, kavrulmuş, tuzlanmış, kıyılmış veya fındık unu halinde ürüne işlenir. Uygun biçimde ambalajlanarak piyasaya sunulur.

Denetleme:

Giresun Sivri Fındığının belirtilen özelliklere uygunluğuna dair denetimler, Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği (FİSKOBİRLİK) tarafından koordine edilir. Denetim merci, Sınırlı Sorumlu Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliğinden bir kişi komisyon başkanı olacak şekilde üç kişi, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir kişi, Giresun Ticaret Borsasından bir kişi ve Giresun Üniversitesinden bir kişi olmak üzere 6 kişiden oluşur. Denetim mercii; üretim, depoma, taşınma ve pazarlama aşamalarının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Tescile konu ürünün üretim alanları, meyve ve ağaç gelişimi, çiftçi kayıtları, sanayi tesisleri, satış yerleri hakkında kayıtlar FİSKOBİRLİK tarafından tutulur. Denetim mercii yılda en az iki kere toplanır. Şikâyet halinde ve gerekli görülmesi halinde her zaman denetim yapabilir. Denetimler aşağıda belirtilen aşamaları kapsar.

1. Ağaç Denetimi: Fındık ocaklarında filiz gelişimleri kontrol edilecektir.
2. Meyve Denetimi: Fındık ocaklarında meyve kalitesi yönünden çotanak tutumundan itibaren hasat gerçekleştirilene kadar 3 er aylık periyotlarla kontrol edilecektir.
3. Bakım Metotları Denetimi: Fındık ocakları ilkbahar döneminden itibaren 1'er aylık aralıklarla gerekli bakım ve depolama tedbirlerinin alınması amacı ile kontrol edilecektir.
4. Coğrafi Sınır Denetimi: Ürünün coğrafi sınırlar içerisinde yetiştirildiği kontrol edilecektir.
5. Amblem ve Logo Kullanımı Denetimi: Resmi coğrafi işaret menşe adı amblemi ve tescil belgesinde belirtilen logonun kullanımı kontrol edilecektir. "Giresun Sivri Fındığı kullanılmıştır." ibaresi ile satışa sunulan türev ürünlerde (çikolata/unlu mamul gibi) Giresun Sivri Fındığı kullanıldığını ispat eden kayıtlar kontrol edilecektir.

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

4. 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. Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemciliği Sanatı

44 sayılı ve 02.01.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 38 tescil numaralı Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemciliği Sanatı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Kullanım Biçimi:**

“Markalama”

ifadesi,

“Coğrafi işaretin adı olan Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemciliği Sanatı ifadesi tek başına ya da marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Denetleme:**

“Denetim Esasları: En az yılda iki defa ve tüketici şikâyetleri üzerine her zaman, 2 ila 4 kişi olmak üzere aşağıda belirtilen kuruluşların elemanlarınca oluşturulacak komisyon tarafından denetim yapılır. Sonucunda ilgili rapor hazırlanır.

Denetim Biçimi: İşlemci ustaların yetişmesinin denetimi ve başkalarının aynı ürünü üretimlerinin teknik özelliklerine uygunluğunun kontrolleri, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından bir eleman, Erzincan Kültür Müdürlüğünden bir eleman, Erzincan Bakır İmalat ve El İşlemciliği sanatkarı iki eleman olmak üzere iki ila dört kişiden oluşacak komisyon tarafından gerçekleştirilecektir.”

ifadesi,

“Denetim, Erzincan Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Erzincan Ticaret ve Sanayi Odasından bir kişi, Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir kişi, Erzincan Esnaf ve Sanatkarları Odaları Birliğinden iki kişi olmak üzere toplam dört kişiden oluşacak denetim mercii tarafından, tescil belgesinde belirtilen ürünün ayırt edici özelliği ile ürünün üretim şekli ve tekniğine uygunluğu için yılda bir defa ve şikâyet halinde veya ihtiyaç üzerine ise her zaman denetim denetimleri yapılır. Her rutin denetleme öncesi denetim mercii toplantı yapıp denetlenecek olan yerlere göre bir denetleme planı yapar.

Tescil ettiren koordinatörlüğünde, denetim mercii kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir.”

şeklinde değiştirilmiştir.

2. Adana Kebabı

48 sayılı ve 01.03.2019 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanmış olan 65 tescil numaralı Adana Kebabı ibareli coğrafi işarete ilişkin kesinleşen değişiklikler aşağıda yer almaktadır.

- **Ayırt Edici Özellikler:**

"...kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş koyunlardan elde edilmiş olmasıdır..."

ifadesi,

"...kullanılan etin, doğal ortamda ve kendine has bir floraya sahip bölge yaylalarında yetiştirilmiş erkek koyunlardan elde edilmiş olmasıdır..."

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Şekli:**

"Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki koyundan elde edilen et, yağ, sinir, damar ve zarlarından ayıklanır"

ifadesi,

"Yaylalarda doğal ortamda yetiştirilmiş, en az bir yaşındaki erkek koyundan elde edilen et, iç yağ, sinir, damar ve zarlarından ayıklanır"

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Şekli:**

"Koyundan elde edilen kuyruk da aynı şekilde ayıklanıp, dinlendirilir."

ifadesi,

"Etin yağ durumuna göre ihtiyaç halinde kullanılmak üzere, koyundan elde edilen kuyruk yağı da aynı şekilde ayıklanıp, dinlendirilir"

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Şekli:**

"Kıyılmış et miktarının yüzde 15'i kadar dinlenmiş kuyruk, zırh ile ayrıca kıyılır"

ifadesi,

"Kıyılmış et miktarının yüzde 15'i kadar dinlenmiş kuyruk yağı, etin yağ durumuna göre ihtiyaç olması halinde, zırh ile ayrıca kıyılır"

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Şekli:**

"Kıyılmış et ile kuyruk, binde üç ile binde sekiz arasında (ideali binde beş) acı kırmızı biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur"

ifadesi,

"Kıyılmış et ile kuyruk yağı, binde üç ile binde sekiz arasında (ideali binde beş) toz kırmızı biber ve tuz ilave edilerek yoğrulur"

şeklinde değiştirilmiştir.

- **Üretim Şekli:**

"Farklı olarak, yukarıdaki karışıma, kırmızı taze biber, soyulmuş kök sarımsak ve acı yeşil biber doğranarak

katılır”

ifadesi,

“Farklı olarak, yukarıdaki karışıma kırmızı taze biber doğranarak katılır”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Üretim Şekli:**

Ancak elde kalacak su miktarı gayet az olmalıdır. Su çok olursa et haşlanır, kebabın tadı bozulur”

ifadesi çıkarılmıştır.

• **Üretim Şekli:**

“Şişe saplanan et miktarı 180 gramdır. Birbuçuk tabir edilen Adana Kebabının eti 270-280 gr.dan az olamaz.”

ifadesi,

“Şişe saplanan et miktarı 120 gramdır. Bir buçuk tabir edilen Adana Kebabının eti ise 180 gramdır”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Piştirme:**

"Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, meşe kömürü ateşinde, yeteri miktarda pişirilir."

ifadesi,

"Hazırlanan şişler, alevsiz, durgun, korlu, kimyasal katkı maddesi içermeyen odun kömürü ateşinde, yeteri miktarda pişirilir."

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Piştirme:**

“Bu sırada etin üzerinde oluşan yağlar pide ekmeklerle sıkılarak alınır ve yağların ateşe damlaması önlenir. Yağlar ateşe akarsa ateş alevlenir ve et dağlanır.”

ifadesi,

“Bu sırada etin üzerinde oluşan yağlar pide ekmeklerle alınır.”

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Sunum:**

“Kebabın üzeri yağlı sıcak ekmek parçaları ile örtülür”

ifadesi çıkarılmıştır.

• **Sunum:**

“En üste ısıtılmış, yağlanmış ekmek parçaları konur”

ifadesi çıkarılmıştır.

• **Sunum:**

"Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda; soğan salata (kuru soğan ve maydonoz kıyılarak sumak ve tuz ilave edilerek yanında turunç/limon parçaları ile sunulur); ezme domates salata (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verecek şekilde zirh ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); çoban salata (domates, salatalık, maydonoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); maydonoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunç/limon parçaları hazırlanarak kebabla birlikte sunulur."

ifadesi,

"Ayrıca ayrı ayrı küçük tabaklarda; soğan salata (kuru soğan ve maydonoz kıyılarak sumak ve tuz ilave edilerek yanında turunç/limon parçaları ile sunulur); ezme domates salata (kabuğu soyulmuş domates, kuru soğan, ezilmiş görüntüsü verecek şekilde zırh ile kıyılarak, tuz, acı kırmızı toz biber, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); çoban salata (domates, salatalık, maydonoz, yeşil sivri biber doğranarak, tuz, zeytinyağı, turunç/limon suyu ilave edilir); arzu edilirse maydonoz, tere, yeşil sivri biber, süs biberi, turp, süs biberi turşusu, kesilmiş turunç/limon parçaları hazırlanarak kebabla birlikte sunulur."

şeklinde değiştirilmiştir.

• **Denetim:**

"Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odasının koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir, Yüreğir İlçe ve Seyhan İlçe Belediyelerinden birer kişinin katılımı ile oluşturulacak toplam altı kişilik Komisyon tarafından yapılacaktır. Söz konusu Komisyona katılacak üç üye Adana Ticaret Odası tarafından belirlenir ve Komisyon Başkanı bu üyeler arasından seçilir. Adana Kebabı coğrafi işaretinin kullanımı ve denetimi söz konusu Komisyonun kontrolü altında olup, coğrafi işaret haksız bir şekilde kullananlar hakkında ilgili Komisyonca gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Söz konusu Komisyon, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Adana Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent Enstitüsü'ne gönderilir."

ifadesi,

"Adana Kebabının yukarıda belirtilen koşullara uygunluğunun denetimi, Adana Ticaret Odası koordinatörlüğünde, Adana Büyükşehir Belediyesi, Yüreğir İlçe Belediyesi, Seyhan İlçe Belediyesi ve Adana Lokantacılar ve Kebapçılar Odasından birer kişinin katılımı ile oluşturulacak toplam yedi kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Söz konusu denetim mercii katılacak üç üye Adana Ticaret Odası tarafından belirlenir ve denetim mercii başkanı bu üyeler arasından seçilir. Coğrafi işaret haksız bir şekilde kullananlar hakkında tescil ettiren tarafından gerekli yasal takibat başlatılacaktır. Denetim mercii, coğrafi işaretin kullanımına ilişkin denetimi yılda bir düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde ise her zaman yapacaktır. Denetime ilişkin raporlar Adana Ticaret Odası tarafından düzenli olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir"

şeklinde değiştirilmiştir.