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

2018

Sayı: 27
Yayın Tarihi: 16.04.2018

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 27. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi 4

3.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımı 8

4.Bölüm Tescil Edilen Başvuruların Yayımı 19

5.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvurular 42

6.Bölüm 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Talepleri 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." hükmünü 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.*" hükmünü amirdir.

Bu sebeple 10.01.2017 tarihinden önce yapılan coğrafi işaret başvuruları 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararnamenin 9 uncu ve 11 inci maddeleri gereğince incelenmekte ve ilan edilmekte olup ilgili kişiler altı ay içerisinde bu ilanlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

10.01.2017 tarihinden sonra yapılan coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı başvuruları için, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmakta olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirir.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/055	Sivas Katmeri	8
2.	C2017/175	Elazığ Boğazkere Üzümü	10
3.	C2017/212	Korkuteli Karyağdı Armudu	14

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

Tescil Edilen Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	339	Kahramanmaraş Yemenisi	19
2.	340	Söke Körüklü Çizmesi	22
3.	341	Maraş File Nakışı	26
4.	342	Nallıhan Örtmesi	29
5.	343	Maraş Sumak Ekşisi Akıtı	31
6.	344	Maraş Dondurması	33
7.	345	Tarsus Sarıulak Zeytini	37

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvuruların Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	344	Maraş Dondurması	42

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak değişikliğe uğramış geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Taleplerinin Listesi

Coğrafi İşaretler

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	103	Çarşıbaşı Keşanı	43
2.	175	Çağlayancerit Cevizi	43

Geleneksel Ürün Adları

Yayım Numarası	Tescil Numarası	Geleneksel Ürün Adı	Sayfa

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişiklik talebi bulunmamaktadır.

3.Bölüm
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Kapsamında İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 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. Sivas Katmeri

Başvuru Tarihi : 13.07.2017
Başvuru No : C2017/055
Coğrafi İşaretin Adı : Sivas Katmeri
Ürün / Ürün Grubu : Katmer / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Sivas Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi : Turgut Özal Bulvarı Merkez SİVAS
Coğrafi Sınır : Sivas
Kullanım Biçimi : Coğrafi işaretin adı; işletmenin menü, servis kâğıtları vb. unsurlar üzerinde ayrıca işletmenin görülebilecek bir alanında veya marka ile birlikte kullanılabilir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas katmeri su, un, yağ, kuru maya ve tuzdan oluşan unlu mamuldür. İçeriğinde bulunan ürünlerin harmanlanmasıyla tuzlu bir lezzete sahiptir. Şekli dikdörtgen biçiminde yassıdır.

Sivas katmeri yörede özellikle sabah kahvaltılarında ayrıca günün her saati tüketilebilen tok tutma özelliği yüksek yerel bir üründür.

Sivas katmeri yöre adı ile bilinirlik kazanmış önemli yöresel değerler arasında bulunmaktadır. Ürünün hazırlanmasındaki tüm süreçlerle birlikte özellikle yoğurma ve pişirme tekniğindeki bilgi ve birikim nesiller boyu aktarılan önemli ayırt edici özelliğidir.

Sivas katmerleri yaklaşık olarak 10 - 12 cm genişlik, 20 - 22 cm uzunluk ve 1 ila 3 cm arasında bir kenar yüksekliğine sahiptir.

Üretim Metodu:

Hamur içeriğinde yaklaşık olarak %40 - %60 un, %30 - %40 su, %0,5 - %1,5 kuru maya, 250-300 gr katı yağ (margarin ya da tereyağı), yaklaşık bir yemek kaşığı tuz ve hamur yüzeyi için yumurta sarısı ya da isteğe bağlı yumurta akıda kullanılmalıdır.

Yukarıdaki malzemelere göre homojen bir şekilde yoğurulan hamur, kıvamını alıp fermente olması için yaklaşık 3 - 5 dakika hamur tezgâhına konularak bekletilmelidir.

Dinlendirilen hamur tekrar yoğrulduktan sonra üst üste adını da almış olduğu katmer biçiminde kat kat hale getirilir. Hamur, yoğunluğuna göre yaklaşık 10 -15 kez açılır. İlk iki veya üçüncü açılışta hamurun ortasına parçalara bölünerek dilimler halinde ya da katı yağ kalıp halinde bırakılır. Dilimler halindeki ya da kalıp halindeki yağ hamurun ortasına yerleştirildikten hemen sonra üzeri her iki taraftan hamurla katlanarak kapatılır. Kapatılan bu hamur yine yağ içerisinde dağılana kadar oklava ya da merdane yardımıyla açılır. Kat kat haldeki bu hamurlar her defasında açılarak iç içe mektup zarfı şeklinde katlanarak konumlandırılır. Daha sonra en alttaki hamurla bohça şeklinde kapatılır. Kapatılan bu hamur da yine yoğun bir baskı ile iyice genişletilerek oklava ya da merdane yardımı ile açılır. Katlanan hamur büyük karelere bölünerek kesilir ve kareler halindeki hamurlar dinlenmesi için biraz bekletilir sonra bu büyük kare şeklinde kesilen bu hamurlar tekrar açılarak son açma işlemi yapılır ve hamur katmer şekli olan dikdörtgen biçimine getirilir. Sivas Katmerinin özelliği kullanılan malzemelerin karışım oranı ile hamurun yoğurulma ile kıvamını aldıktan sonra hamurun üzerine katı yağ kalıp ya da parçalarını serpiştirip hamurun yanlardan katlanıp açılması ve bu işlemin sık sık yapılması ve yağ ile hamurun özdeşleşmesi ile gerçekleştirilmesidir.

Yoğrulma ve kat kat serilme işlemi tamamlanan ve kabaran hamurun yüzeyine ucu neşterli bıçak yardımı ile parmaklık biçiminde sıralı kesik çizgiler çizilmelidir. Neşterli bıçak kullanılmasının sebebi hamura zarar vermemek ve ince bir çizgi ile bahsedilen parmaklık şeklinin narin bir biçimde verilmesi amaçlıdır. Tüm bu işlemler yapıldıktan sonra hamurun yüzeyine yumurta sarısı ya da isteğe bağlı yumurta akı sürülmelidir.

Harmanlanmış ve kat kat edilmiş dikdörtgen katmer hamuru fırın küreği üzerine düzgün bir şekilde dizilerek 180- 200 ºC sıcaklıktaki 10-15 dakika pişirilmelidir. Ürünün üzerinde oluşan derin çizgilerden içi beyaz ve dış yüzeyi hafif kızarmış kahverengine yaklaşmış ise ürün pişme sürecini tamamlamış olur. Fırından alınan Sivas katmeri direk güneş ışığı ve nemden uzak ortamda satışa sunulmalıdır. Bu pişirme işlemi yapılırken Sivas' ta taş fırın bulundurulan fırıncılarda yapılır. Çünkü, taş fırında yapılan ürün elektronik ya da benzeri fırınlarda yapılan katmere nazaran daha lezzetli ve tat olarak farklılık taşır. Bu sebeple ürünün taş fırında yapılmasına özen gösterilir.

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

Sivas yöresinin folklor ürünü arasında yer alan Sivas Katmeri yöre kadınlarının ve erkeklerin nesiller boyu kültür aktarımı ile günümüze taşıdığı ve yaşattığı önemli bir üründür. Ürüne esas özelliğini veren katmer fiziki yapısı ve duyusal lezzeti yöre ustalarının deneyim ve sabır ile üretilmesine bağlıdır.

Denetleme:

Sivas Ticaret ve Sanayi Odası, Sivas Esnaf ve Sanatkârlar Odalar Birliği, Sivas İl Tarım Müdürlüğü, Yiyecek Maddeleri Yapanlar ve Satanlar Odasından ürün hakkında bilgi sahibi birer kişiden oluşan ve en az üç kişilik denetim merci tarafından periyodik olarak ve şikâyet halinde her zaman denetimler yapılacaktır.

Denetim kriterleri;

a. Ürünün üretimi için gerekli olan un, katı yağ, yumurta ve kuru maya kullanımı kontrol edilecektir.

b. Malzemelerin karışım oranları kontrol edilecektir.

c. Ürünün boyutu ve üzerindeki parmaklık şeklindeki yüzey süslemesi kontrol edilecektir.

d. Pişen ürünün tel-tel ayrılması 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. Denetim mercii, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

.

2. Elazığ Boğazkere Üzümü

Başvuru Tarihi : 02.11.2017
Başvuru No : C2017/175
Coğrafi İşaretin Adı : Elazığ Boğazkere Üzümü
Ürün/Ürün Grubu : Üzüm/İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : 1. Fırat Kalkınma Ajansı
2. Elazığ Üzüm Üreticileri Birliği
3. Fırat Üniversitesi
4. Elazığ Ticaret Ve Sanayi Odası
5. Elazığ Gıda Tarım Ve Hayvancılık İl Müdürlüğü

Başvuru Yapanların Adresleri : 1. Niyazi Mah. Buhara Cad. No:195 Kat:1 (Malatya TSO Hizmet Binası) Battalgazi/MALATYA
2. Çarşı Mah. Öztekin Sok. No: 32 Kat: 2 Merkez ELAZIĞ
3. Fırat Üniversitesi Rektörlüğü 23119 Merkez ELAZIĞ
4. Cumhuriyet Mah. Korgeneral Hulusi Sayın Cad. No:117 Merkez ELAZIĞ
5. Olgunlar Mah. İhsan Sunguroğlu Sok. No:7 Merkez ELAZIĞ

Coğrafi Sınır : Elazığ İli ve Arıcak, Alacakaya, Ağın, Baskil, Karakoçan, Keban, Kovancılar, Palu, Sivrice ve Maden ilçelerinde yetiştirilmektedir.
Kullanım Biçimi : Elazığ Boğazkere Üzümü ibaresi marka ile birlikte kullanılacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Boğazkere üzümü: Yenildiğinde boğazda yanma-ekşime tadı bıraktığından bu ad ile anılmaktadır. Boğazkere üzümü tarımı, üst katmanları geçirgen, kolayca ısınabilen ve besin maddelerince zengin topraklarda yapılmaktadır. Omcanın yazın kuraklıktan, kışın dondan zarar görmemesi; anaç olarak haricen mukavim yapılı, orta kuvvette olmasındandır.

Elazığ Boğazkere Üzümünün Özellikleri: Elazığ, toprak yapısı itibari ile denizden 1000 metre yükseklikte, dağlarla çevrili bir bölgede karakteristik özellik gösterir. Dağların arasından, dar ve uzun vadiler oluşturarak akan ve daha sonra Fırat nehriyle birleşen dere ve çayların yarattığı mikro klima sonucu bölgesel iklim yumuşaması, Boğazkere üzümünün yetişmesi için ideal koşullar oluşturmaktadır.

İklim Özellikleri:

Tablo 1: Elazığ İli İklim Verileri (Ölçüm Periyodu: 1938-2016)

Ortalama Sıcaklık (°C)	13,1
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	18,9
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	7,5
Ortalama Güneşlenme Süresi (Saat/Gün)	6,8
Yıllık Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	95,3
Yıllık Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	409,5
Yaşanmış En Yüksek Sıcaklık (°C)	42,2 (30.07.2000)
Yaşanmış En Düşük Sıcaklık (°C)	-22,6 (20.01.1972)

Boğazkere üzümü için en faydalı yağışlar benden önceki (üzümlerin olgunlaşmaya başlama zamanı) haziran yağışları ve hasadı müteakip olan sonbahar yağışlarıdır. Kurak yaz dönemleri içinde, mantar hastalıklarına meydan

vermeyecek şekilde yağan yağışlar en uygun yağışlardır. Omcaların suya ihtiyacı, çiçeklenmenin başladığı mayış ayı başlarından başlayarak temmuz ayının ortalarına kadar devam eder. En fazla su ihtiyacı sürgün ve çiçeklenme başladığı Mayıs ayıdır. Bu iklim şartları Elazığ Boğazkere Üzümü üretimi için en ideal şartları oluşturmaktadır.

Elazığ yöresinde yetişen Boğazkere üzümünde otsu aroma tadı hissedilir. Dengeli bir burukluğa sahiptir. Yenildiğinde ağızda hafif yanık bir tat bırakır.

Tablo 2: Elazığ Boğazkere Üzümü Fiziksel Özellikleri

Çubuklar	Orta uzunlukta, esmerimsi kırmızı renktedir
Sürgün Boğum Arası	Kırmızımsı şeritli yeşil, sürgün durumu (bağlanmadan önce) yatay, zayıf, yeterli sayıda birer aralıkla dizilmiş orta uzunlukta iki çatallı, üzeri düz ve yeşildir
Çiçek	Erkek ve dişi organlar tam gelişmiştir
Genç Yaprak	Genç yapraklar, üst kısım rengi koyu bakır kırmızısı, genç yaprak alt yaprak ayasında ana damarlar üzerindeki tüy yoğunluğu seyrektir
Olgun Yaprak	Orta, beş dilimli, kenarları tırtıllı, genişliği uzunluğundan fazla, üst yüzü açık yeşil renkte parlak ve tüysüz, alt yüz az tüylü, yaprak sapı oyuğu orta derinlikte dar ve az veya çok kapalı
Yaprak Sapı	Orta uzunluk ve kalınlıkta karakteristik kırmızı renktedir
Tanen	Orta büyüklükte, yumurtamsı, yuvarlakça ve siyah veya koyu kırmızımsıdır
Pülp	Etli ve olgunlaşmamış olanlarda beyaz, yeşilimtırak renkte olan tanede bordo çizgi belirgin olarak görülmektedir, olgunlaştıktan sonra bordo rengindedir
Tane Sapı	Kırmızı ve kısadır. Tane saptan kolay kopmamaktadır. Tanenin kabuk kalınlığı ince ve çok sulu, meyve etinde meyve çekirdeği 2 ila 3 tanedir
Salkım Ağırlığı	Orta ağırlıkta, kuru arazide (200gr-450gr), sulu arazide (400gr-1200gr) arasındadır
Tane Adedi	Salkımda 106 ile 300 arası

Şıralık ve şaraplık olarak tüketilir. Üzümün kabuklarında bulunan ve şaraba burukluk katan tanen oranı bu üzüm cinsinde çok fazladır. Burukluğun yanı sıra, aromalı tadı, şarap üretiminde Boğazkere üzümünün değerini arttırmıştır.

Tablo 3: Elazığ Boğazkere Üzümü Kimyasal Özellikleri

	Suyunda	Tanede
Asitliği (% Tartarik Asit Hesabıyla) (pH)	0,56	3,42
Refraksiyon İndisi	-	1,371
Kuru Madde Oranı (Kurutma Dolabı Usulü)	24,8%	20,0%
Kül (%)	0,40	0,43
HCl'de Çözünmeyen Kısım (%)	0,12	0,25
Brix Değeri	23%	-

Üretim Metodu:

Toprak İşleme ve Gübreleme:

Sonbahar döneminde yapılan toprak işleme ile kış yağışlarının yüzeyden akışını önleyerek toprakta suyun depo edilmesi sağlanır. Toprak analizi sonucu görülen eksiklikler, gübre ile toprağa karıştırılır. İlkbahar dönemi toprak işleme ise toprağın havalanması, yabancı otlarla mücadele ve gecikmiş gübre uygulamaları için yapılır. Bu dönemde gübreleme yüzeyden çok asma kök bölgesine uygulanır. Ayrıca kış sonrası bağ yüzeyi düzeltilerek sezona hazırlanır. Yaz döneminde ise toprak neminin korunması, uygulanan mineral gübrelerin etkinliklerinin arttırılması, toprak yüzeyinde meydana gelen çatlak ve yarıkların oluşmasının engellenmesi, eğer oluşmuş ise kapatılması, yabancı otların oluşmasının engellenmesi faaliyetleri yerine getirilir.

Kültürel işlemler:

Asma yıllık gelişimini tamamladıktan sonra kökleriyle besin maddesi alımının durduğu uyku dönemindeyken, asmanın o yılki performansına göre kış budaması yapılır. Asmaların uyanıp geliştiği, yapraklı dönemlerinde; sürgünler dipten kesilerek, kısaltılması için yapılan yeşil aksam veya yaz budaması yapılır. Ayrıca sürgünlerde uç alma, tepe alma ve koltuk alma işlemleri yapılır.

Zararlılara karşı ilaçlı mücadele:

- Kış İlaçlaması

Budamadan sonra gözler uyanmadan önce yapılır.

- Yaz ilaçlaması

1.İlaçlama: Sürgünler 2-3 cm ye ulaştığı zaman,

2.ilaçlama: Sürgünler 8-10 cm'ye ulaştığı zaman

3.İlaçlama: Sürgünler 25-30 cm ye ulaştığı zaman yapılır.

Denetleme:

Elazığ Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü koordinatörlüğünde görevli alanında uzman 3 kişi, Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliğinden uzman 2 kişi, Elazığ Ticaret ve Sanayi Odasından uzman 1 kişi, Fırat Üniversitesinden uzman 1 kişi ve ürün yetiştiricisi 1 kişi olmak üzere, 4 ila 7 kişilik bir denetim komisyonu oluşturularak üretimin teknik ve coğrafi özelliklere uygunluğunun tespiti amacıyla denetim yapılır. Denetim sırasında prosedüre uymadığı ortaya çıkan kişi ve kurumlar hakkında gerekli yasal işlemin yapılması için ilgili mercilere başvurmaya Elazığ Merkez İlçe Üzüm Üreticileri Birliği ve Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü görevlidir.

Denetim Sıklığı:

Yukarıda bahsedilen komisyon yılda en az 3 kez denetim yapar. Bu denetimler; hasat zamanında, ihracatın yapıldığı ve ürünün yetiştirilip pazarlara sunulduğu Eylül, Ekim aylarında gerçekleşir.

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

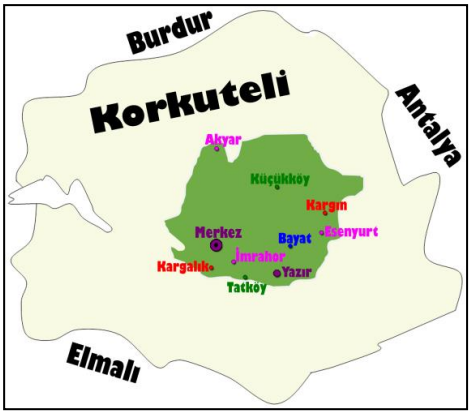
3. Korkuteli Karyağdı Armudu

Başvuru No : C2017/212
Başvuru Tarihi : 24.11.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Korkuteli Karyağdı Armudu
Ürünün Adı : İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Başvuru Yapan : Antalya Ticaret Borsası
Başvuru Yapanın Adresi : Elmalı Mah. Cumhuriyet Cad. Borsa İşhanı K:2-3-4 Muratpaşa/ANTALYA
Coğrafi Sınır : Antalya ilinin Korkuteli ilçesinde 844 ila 1010 m rakımda merkez, kuzey ve doğu mahallelerini içeren alanda (Akyar, Bayat, Yazır, Küçükköy, Esenyurt, İmrahor, Kargalık, Tatköy, Kargın ve Merkez mahallelerinde) yetiştirilmektedir.
Kullanım Biçimi : Korkuteli Karyağdı Armudu ibaresi, marka unsuru ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilecektir.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Korkuteli Karyağdı Armudunun çeşidi *Pyrus Comminus* türüne ait Ankara Armududur. Ürünün Korkuteli Karyağdı Armudu ismiyle 1950'li yıllardan bu yana üretiminin yapıldığı ve ilçede 65 yaşın üzerinde armut ağaçların var olduğu bilinmektir. Korkuteli Karyağdı Armudunu Ankara Armudu çeşidinden ve diğer armut çeşitlerinden ayıran en önemli ayırt edici özelliği, çekirdek etrafındaki kumsu yapının olmamasıdır. Diğer bir ayırt edici özelliği ise, herhangi bir tozlayıcı çeşide ihtiyaç duymadan üstün verim elde edilebilmesidir.

Korkuteli Karyağdı Armudu, Antalya ili Korkuteli İlçesinin Şekil-1'de verilen haritada yeşil ile taranmış olan üretim alanında 844 ile 1010 m rakım aralığında yetiştirilmiştir. Ürün söz konusu rakım aralığında ayırt edici özelliklerini göstermektedir.



Şekil-1

Korkuteli Karyağdı Armudunun özellikleri:

1. Morfolojik Özellikleri:
   Korkuteli Karyağdı Armudunun ağacı; dikine büyüyen, ana dallar seyrek, yan dalları sık olan, gövdesi ve yaşlı dalları siyaha yakın koyu gri, yaşlı dalları ise açık gri renkte, meyve dalı olarak yaşlı dallar üzerinde bol miktarda çıtanak ve topuz, genç dallar üzerinde ise kargı ve dalcıklar bulunan bir çeşittir. Bu çeşidin ağaçları kullanılan anaca göre farklı kuvvetlerde gelişmektedir. Yaprakların kenarları kolaylıkla fark edilemeyecek derecede yayvan ve basit dişlidir. Yaprak sapı uzun, sarımtırak yeşil renkte, tüysüz, yaprağın üst yüzüne gelen kısmı hafif oluklu ve dalla birleştiği kısım hafif kırmızı renktedir. Çiçek sapı düzgün, yeşil renkli, çanak yapraklar ufak, üçgen biçiminde, üzeri ve kenarları sık keçe gibi tüylü, uçları sivri ve kahverengi, iç yüzü devetüyü renginde, sık tüylüdür. Çanak yapraklar kısmen aşağıya doğru büküktür. Taç yapraklar beyaz renkli, uçlarına doğru hafif pembe, kenarları düzgün olmayıp özellikle yukarı kısımlarında oyuntulu ve dokusu kabadır.
   - Korkuteli Karyağdı Armudunun meyveleri gelişme kuvveti ve bakım koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte; orta iri, basık yuvarlak, düzgün, oturaklı, ortalama 200-250 gram ağırlığında, çapı 6-8 cm'dir.
   - Meyve sapı orta kalın ve kısadır.
   - Meyve kabuğu ince, yumuşak, çok az pürüzlü, mumsuz, az parlak, kabuk rengi hasat olumunda ot yeşili, hasat zamanı parlak yeşil, yeme olumundan önce koyu yeşil, yeme olumunda ise sarımtırak yeşil renktedir.
   - Meyve eti krem renkte, çok sulu, çok tatlı, ağızda erir, kumsuz ve güzel kokuludur. Çekirdek evi küçük, beş evcikli, çekirdekleri iri, uzunca, ucu sivri, açık kahverengidir.
2. Fenolojik Özellikleri:
   Korkuteli Karyağdı Armudu ağaçlarında çiçek tomurcuklarının henüz kabarmaya başladığı dönem olan gümüş renkli ucun göründüğü tarih esas alındığında uyanma, Korkuteli koşullarında yıllara göre değişmekle birlikte genellikle Mart ayının 20'sinden sonra olup, yeşil ucun göründüğü farekulağı dönemi Mart ayının sonu ya da Nisan ayının ilk haftasına rastlamaktadır. Çiçekler Nisan ayının ilk haftasında veya ikinci haftasında açmaya başlamakta, 4-5 gün sonra tam çiçeklenme durumuna geçmekte ve Nisan ayının sonuna doğru çiçeklenme tamamlanmaktadır. Meyveler Korkuteli koşullarında Eylül ayı sonu Ekim ayı başında hasat edilmektedir. Yaprakların döküm tarihi ise Kasım ayı ortası ile Aralık ayı başı arasında değişmektedir. Meyve tutumu ve verimlilik Korkuteli Karyağdı Armudunda ekolojik faktörler ile kullanılan anacın özelliğine göre farklılık göstermektedir. Meyve tutumunda kısmi periyodisiteye meyilli olması durumu, yapılan kültürel uygulamalar ile önlenebilmektedir. Korkuteli Karyağdı Armudu verimli bir çeşittir. Ağaç başına elde edilen meyve verimi; kullanılan anacın özelliklerine, bakım koşullarına ve ağacın yaşına bağlı olarak değişebilmektedir. Korkuteli koşullarında çoğunlukla anaç olarak armut ve ayva klon anacı ile ahlat anacının kullanıldığı görülmektedir. Bu durumda; 4-7 yaşındaki ağaçlardan ürün alınmaya başlanmakta, 5-10 yaşındaki ağaçlardan ortalama olarak 60 kg ürün elde edilmekte ve 10 yaşından büyük ağaçlarda bu verim 150 kg'a kadar ulaşabilmektedir. Bu verim düzeyi 50 yaşına kadar devam edebilmektedir.
3. Döllenme Biyolojisi:
   Literatürlerde armutların kendine verimli olmadıkları ve tozlayıcı bir çeşide gereksinim duydukları belirtilmektedir. Ankara armudunda da mutlaka bir tozlayıcı çeşidin bulunması gerekliliği belirtilmiştir. Ancak; Korkuteli koşullarında yetişen Ankara Armudu çeşidi, yani Korkuteli Karyağdı Armudu olarak bilinen çeşit herhangi bir tozlayıcı çeşide ihtiyaç duymadan üstün verim oluşturabilmektedir.

Üretim Metodu:

Korkuteli Karyağdı Armudunun üretiminde armut meyvesine ilişkin genel üretim teknikleri kullanmakla birlikte aşağıdaki hususlara dikkat edilmesi gerekmektedir.

İklim ve Toprak Özellikleri:

Korkuteli Karyağdı Armudunun yetiştiği coğrafi sınırlar içerisinde, yazları sıcak, bol güneşli, kurak, havadar ve nem oranı düşük olan iklim koşulları hâkimdir. Güneyden kuzeye doğru giden iki dağ arasında kalan ova güney ve kuzey rüzgârlarının dolaşımını iyi almaktadır. Korkuteli'nde yer alan yetiştirme alanlarında bu iklim özelliği meyve kalitesi üzerinde son derece etkili olmaktadır. Soğuklama ihtiyacının karşılanması anlamında da herhangi bir sorun ile karşılaşılmamaktadır. Korkuteli Karyağdı Armudunun üretim alanı içerisinde özgünlüğüne etki eden toprak

yapısı derin, geçirgen, kilsiz ve besin maddelerince zengindir. Ürünün verimliliğini ve kalitesini etkileyen en önemli unsurlar sulama ve gübrelemedir.

Çoğaltılması ve Anaçları;

Korkuteli Karyağdı Armudu fidanı değişik özellik taşıyan anaçlar üzerine aşı yapılarak üretilmektedir. En fazla kullanılan anaçlar armut, ahlat ve ayvadır. Korkuteli Karyağdı Armudunun toprak istekleri kullanılan anaca göre farklılık göstermektedir. Armut çöğürü üzerinde Karyağdı Armudu ağaçları genellikle yüksek boylu ve büyük hacimli olmaktadır. Ahlat anacı üzerine aşılı Karyağdı armudu kurak koşullara iyi uyum sağlarken, ağaçları orta kuvvette gelişmektedir. Ayva anaçları kullanılacağında bodur olan anaçlar tercih edilmelidir.

Bahçe Tesisi;

Bahçe tesis edilirken 1-2 yaş aralığındaki fidanlar tercih edilmektedir. Genellikle çıplak köklü fidanların dikimi, sonbaharda yaprak dökümünün ardından başlar ve ilkbaharda gözler uyanıncaya kadar devam eder. Dikdörtgen veya kare dikim sisteminin esas alındığı bahçelerde sıra arası ve üzeri mesafeler, kullanılan anaca ve terbiye şekline göre belirlenmektedir.

Kültürel İşlemler;

Toprağın kış yağışlarından yüksek oranda faydalanması amacıyla bahçeler sonbaharda hasat işlemi tamamlandıktan sonra toprak frezesi veya diskaro ile yüzeysel olarak işlenmektedir. Sonbaharda toprak işlemesinden sonra ilkbaharda uyanma başlamadan önce bahçeler tekrar toprak frezesi veya diskaro ile işlenmekte, ayrıca yaz gelişme periyodu boyunca yabancı otlara karşı toprak frezesi veya diskaro ile fazla derin olmayacak şekilde toprak işlemesi yapılmalıdır.

Gübreleme;

Ahır gübresinin yanında kompoze gübreler sonbahar toprak işlemesi ile birlikte, azotlu gübreler ve diğer gübreler ise ilkbahar ve yaz dönemlerindeki toprak işleme zamanında uygulanmaktadır. Gübreleme, damlama sulama sistemiyle de uygulanabilmektedir. Ancak, verilecek olan gübre miktarlarının belirlenmesinde toprak analiz sonuçları kesinlikle dikkate alınmalıdır.

Sulama;

Bahçeler, Korkuteli koşullarında Haziran ayı başından Eylül ayı ortasına kadar yaklaşık 10 gün aralıklarla sulanmaktadır. Haziran ayına kadar sulama yapılmaması gerekir, eğer yapılırsa ertesi sene meyve tutmaz. Haziran ayının ilk haftası itibari ile 15 günde bir az sulama (damlama yöntemiyle 3-4 saati geçmeyecek şekilde) ağaç dibine yapılır. Temmuz ayı ortasından sonra Eylül ayının 15'ine kadar sulama haftada bire çıkarılır.

Budama;

Korkuteli Karyağdı Armudu fidanlarının dikimi yapılırken kök ve taç budaması, ileriki yıllarda şekil budaması yapılmaktadır. Budamada meyve ağaçlarına değişik doruk dallı şekil verilmektedir. Bu sistem, bir doruk dal ve 3-5 ana daldan oluşmaktadır. Ağaçların erken meyveye yatması için şekil budaması sırasında fazla kesimden kaçınılmalıdır. Korkuteli Karyağdı Armudu ağaçlarında, oluşabilecek kısmi periyodisiteyi önlemek, kaliteli ürün elde etmek, ağaçların bakımı, meyvelerin hasadı, hastalık ve zararlılar ile mücadele vb. teknik işleri kolaylaştırmak amacıyla her yıl düzenli olarak dinlenme periyodunda verim budaması yapılmalıdır. Ürünün çok olduğu yıllarda Korkuteli Karyağdı Armudu ağaçlarında meyve seyreltmesi yapılmalıdır. Bir huzmede en fazla iki meyve kalacak yada 20-30 yaprağa bir meyve düşecek şekilde Haziran ayı sonu ile Temmuz ayı başında meyveler henüz küçükken fazla olanları koparılmalıdır.

Hasat;

Meyvelerin muhafaza süresini uzatmak, kayıpları en aza indirmek ve meyve kalitesini korumak için hasat en uygun zamanda yapılmalıdır. Korkuteli Karyağdı Armudunda hasat olumu ile yeme olumu faklıdır. Bu nedenle hasat olum döneminin çok iyi belirlenmesi ve buna göre hasada başlanması önemlidir. Hasat tarihi yıllara göre değişmekle birlikte genellikle Eylül ayı sonları ve Ekim ayının ilk yarısıdır. Hasat zamanını belirlemek için armut ikiye bölünür, çekirdek rengi siyahlaşmışsa hasat zamanı gelmiş demektir. Eylül ortası itibari ile çekirdek kontrolü yapılmaya başlanır. Çekirdeği siyahlaşmadan önce toplanan meyvenin aroması tam olarak gelişmez. Hasat sırasında meyvenin

sapı, sap yuvasından kırılarak toplanır, diğer armut çeşitleri saplı toplanırken Korkuteli Karyağdı Armudu sapsız toplanır. Bunun nedeni kabuğunun çok ince olması ve sapın geldiği yerden çürümenin başlamasıdır. Diğer armut çeşitleri sap deliğine dayanıklıdır. Elle daldan sap dibinden koparılan armutlar, içi sünger kaplı 10-15 kg lık plastik kovalara doldurulur. Kovalardan 20-25 kg'lık kasalara aktarılırken boylama yapılır. Meyve etinin sertliğinden dolayı meyveler kasalara üst üste dizilebilir.

Depolama;

Kasalanan armutlar soğuk hava depolarına hemen gönderilir. Soğuk hava deposunun sıcaklığı 0°C ile -1°C sıcaklıkta, %80-90 nispi nem oranında sabit tutulur. Aynı depoda başka çeşit bulundurulmaz. Meyveler depolarda 8 aya kadar kalabilir. Hasat edilen meyve olgunlaşmasını tamamlamıştır, ancak tatlanmasını hasattan sonra ki dört ayda tamamlar. Ocak ayının 15'inden sonra kendine has aromasını kazanan Korkuteli Karyağdı Armudu piyasaya sürülebilir. Soğukta muhafaza sırasında olgunlaşmayan meyvelerin yeme olumuna gelebilmeleri için depolamadan sonra bir süre 20 °C'de olgunlaştırılmaları gerekmektedir. Soğuk hava depolarında değil de doğal koşullarda saklanırsa (coğrafi sınırları içerisinde ki iklim koşullarında) Aralık ayı sonunda piyasaya sürülmelidir. Doğal koşullarda dikkat edilmesi gereken nokta yağmur altında kalmamasıdır. Kapısı ve penceresi açık bir yerde istif yapılıp bekletilebilir. Piyasaya arz edilirken dikkat edilmesi gereken en önemli kalite kriteri tatlanma olgunlaşmasını tamamlamış olmasıdır.

Denetleme:

Korkuteli Karyağdı Armudunun yukarıda belirtilen özelliklere uygun olarak üretilip üretilmediğine dair denetimler 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu hükümlerine uygun olarak, Antalya Ticaret Borsası koordinatörlüğünde; Antalya İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Antalya Ziraat Odası Başkanlığı, Korkuteli Ziraat Odası Başkanlığı, Akdeniz Üniversitesi Korkuteli Meslek Yüksekokulu ve Korkuteli İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nden konuda uzman birer kişi olmak üzere toplam 6 kişilik denetim mercii tarafından yapılır. Denetim mercii yılda en az iki defa ihtiyaç duyulduğunda ve şikayet halinde her zaman kontrol yapılacaktır.

Denetim mercii; Korkuteli Karyağdı Armudunun yukarıda belirtilen ayırt edici özelliklere sahip olarak ve üretim yönteminde belirtilen tekniğe uygun şekilde yetiştirilmesi, depolanması, taşınması ve pazarlanmasının kontrolünü ve coğrafi işaretin takibi konusunda gerekli denetim işlemlerini yürütür. Denetimler öncelikle ürünün üretim dönemindeki dış görünümü (meyve şekli, meyve ağırlığı, meyve kabuk rengi vb.) ve gözleme dayalı özellikleri üzerinden yapılacak olup, denetimlerde başka unsurlar da dikkate alınmak üzere özellikle aşağıdaki hususlara dikkat edilmek gerçekleştirilecektir:

1. Ürünün kalite standardını korumak ve ürünün coğrafi işaret tescil belgesine uygunluğunu denetlemek amaçlı yapılacaktır. Denetim mercii, ürünün coğrafi sınırları içerisinde yer alan üreticilerin sayısı, bahçe büyüklüğü ve yerleri(ada, parsel), ağaç sayısı, sulama biçimi ve depolardan piyasaya arz edilen miktar gibi ürün envanter bilgilerini kayıt altına alacaktır.
    1.1. Meyve bahçeleri denetimi; Bahçe tesisi denetim kriterleri, yeni oluşturulacak bahçelerde ya da mevcut bahçelere yeni dikimlerde fidan denetimi, Temmuz - Ağustos aylarında sulama denetimi, hasat zamanının belirlenmesi ve hasadın denetimini kapsar. Mercii, Korkuteli Karyağdı Armudu üreticilerinden bahçelerinde bulunan ağaç sayısını ve hasat miktarını isteme yetkisine sahiptir.
    1.2. Depolama denetimi; Olgunlaşmasını depolarda tamamlayan Korkuteli Karyağdı Armudu için hasat şekli ve depo koşulları ürün kalitesinin oluşumunda önemlidir. Bu yüzden denetim mercii, bahçede hasadı yapılan ürünlerin Korkuteli Karyağdı Armudu yetiştiriciliğinin depolama koşullarını denetlemek ve raporlamakla yükümlüdür. Mercii, depo yetkililerinden ürünün depoya giriş tarihini, hangi üreticiden ne kadar ürün aldığını, depo çıkış tarihini, muhafaza odalarının günlük ısı nem değerlerinin raporlarını isteme yetkisine sahiptir.
    1.3. Piyasaya arz denetimi; Mercii, piyasaya arz edilecek ürünlerin coğrafi işaret logosunu ve resmi amblem kullanımını denetleyecektir.

2. Denetim mercii, yılda 2 defa düzenli olarak, ihtiyaç duyulduğunda/şikâyet halinde ise her zaman denetim işlemlerini yürütecek ve sonuçları raporlayacaktır. Denetime ilişkin raporlar Alanya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir. Mercii yılda en az iki kez(biri Temmuz ya da Ağustos, ikincisi hasat zamanı başlangıcı olan Ekim ayında) üretim sınırları

içerisinde denetim gerçekleştirir. Antalya Ticaret Borsası diğer komisyon üyelerine denetim zamanlarını bildirerek denetim merciinin toplanmasını sağlayacaktır.

3. Denetim mercii, coğrafi işareti belirlenen koşullara aykırı ve haksız kullananlar hakkında gerekli yasal takibatı başlatır. Mercii, öncelikle Korkuteli Karyağdı Armudunun üretildiği ve yaygın olarak tüketildiği bölgelerdeki üreticilere, odalara ve dağıtım-pazarlama aşamalarında faaliyet gösterenlere coğrafi işaret tescili hakkında bilgi vererek gerekleri hakkında farkındalık oluşturacaktır.

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.

4. Bölüm
Tescil Edilen Başvuruların Yayımı

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında tescil edilmiş olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Kahramanmaraş Yemenisi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 339
Tescil Tarihi	**:** 10.04.2018
Başvuru No	**:** C2016/078
Başvuru Tarihi	**:** 19.09.2016
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Kahramanmaraş Yemenisi
Ürün Adı	**:** Yemeni
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	**:** Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** Kahramanmaraş Belediyesi, İsmet Paşa, 46100 Dulkadiroğlu / KAHRAMANMARAŞ
Coğrafi Sınır	**:** Kahramanmaraş İli
Kullanım Biçimi	**:** Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kahramanmaraş Yemenisi farklı arazi şartlarında ve değişik iklim koşullarında sağlamlık ve rahatlığıyla yüzyıllardır insanların beğenisini kazanmış ve halen Kahramanmaraş'ta üretimi ve kullanımı mevcut olan bir tür hafif ayakkabı çeşididir.

Kahramanmaraş Yemenisi geleneksel yöntemlerle tamamen doğal ürünler kullanılarak üretilir. Yemeni üretiminde ayak üst kısmını oluşturan saya için dana derisi, sayanın kenarına çekilen biye (kıyı) için ince keçi derisi, taban astarı için ise üst kısımda koyun, alt kısımda ise camız veya manda derisi kullanılır. Taban astarı arasına killi toprak koyularak çirişle iki parça yapıştırılır. Yemeniler tamamen el dikişiyle pamuk iplik kullanılarak dikilir. Yürüme rahatlığı sağlamak amacıyla ökçesiz olarak üretilen Kahramanmaraş Yemenisinin ayak parmaklarını koruması için burun kısmı bir mahmuz şeklinde yukarı doğru kıvrık olur. Kulaklı ve kulaksız çeşitleri olan Kahramanmaraş Yemenisi kök boyalarla; ceviz kabuğundan elde edilen sarı, zeytin dalından ve yaprağından elde edilen yeşil, bitki köklerinden elde edilen mor ve kök boyadan elde edilen kırmızı boyar maddeyle renklendirilir. Siyah (tulum yemeni-kara yemeni) ve kırmızı (gül şeftali) rengi özeldir. Kırmızı (gül şeftali) renk Kahramanmaraş'ta çok bulunan, yöreye özgü ekşi (tetiri) ağacı ya da bitkisinin suyla ıslatılmasıyla elde edilir. Sağı solu bulunmayan iki yönlü kullanılabilen yemeninin şekli sadece Kahramanmaraş'a özgüdür.

Üretim Metodu:

Geleneksel yöntemlerle üretilen Kahramanmaraş Yemenilerinin üretiminde kullanılan derilerin temizlenmesinden başlayarak kullanım aşamasına kadar geçen süre boyunca yapılan işlemlerde tamamen doğal malzemeler kullanılır. Derinin üstündeki kılları dökmek için palamut ağacının yaprakları kullanılır. Ekşi (tetiri) ağacının yaprak ve dalları değirmende öğütülerek su dolu havuza boşaltılır. Deriler içine atılır. 15-30 gün suda bekletilir. Bu sürede derinin içindeki öz yumuşar. Sudan çıkarılan derinin yüz kısmı yün parçasıyla sıcak doğal yağlarla yağlanır.

Yemenilerin yapımında kök ve toprak boyalar kullanılır. Deri kuru iken boya kaynatılır sıvı hale getirilir. Ilık bir halde keçe ile derinin üzerine sürülen birinci kat kuruduktan sonra ikinci kat sürülür. Boyama işlemi bittikten sonra deri tekrar yıkanarak yemeni kesimi için hazır hale gelir.

Taban astarı ile taban derisini yapıştırmak için killi toprak ve ağaç kökünden elde edilen toz halindeki çiriş sulandırılarak kullanılır. Çiriş deriyi korumak, ayakta terleme ve kokuyu önlemek amacıyla kullanılır. Dikiş işleminde pamuk iplik kullanılır. Bu ipliklerin sudan etkilenerek çürümeye karşı dayanıklılıklarını sağlamak aynı zamanda yemeni dikişini kolaylaştırmak amacıyla bu iplikler bal mumu ile mumlanır. Yapılan bu işlem aynı

zamanda ayakkabının kullanım süresini de etkiler. Dikim aşamasından sonra yemeniler ceviz kabuğundan elde edilen sarı, zeytin dalından ve yaprağından elde edilen yeşil, bitki köklerinden elde edilen mor ve kök boyadan elde edilen kırmızı boyar maddeyle renklendirilir. Bu renklendirme işlemi üçüncü kat ve son renklendirme işlemidir. Ustalardan elde edilen bilgilere göre boyar madde olarak deniz kumu da kullanılır. Yapılan yemenilerin yüzeyini parlatmada, renklerini koyulaştırmada ve ömrünü uzatmada zeytinyağı ve ayçiçek yağı kullanılır.

Geleneksel olarak yapılan yemeni toplam dört parçanın belirli aşamalarda bir araya getirilmesiyle oluşturulur. Bu dört parça dana derisinden ayak üst kısmını oluşturan saya, ince keçi derisinden sayanın kenarına çekilen (kıyı) ince biyedir. Koyun derisi üste koyulur ve camız veya manda derisi alta koyularak yapılan iki kat taban astarından oluşur. Yemeniler el dikişiyle üretilir. Önceden biye dikişi elde yapılırken kalınlık yapmaması için yeni yapılan ürünlerde bu dikiş makine ile çekilir. Yapılacak ürün özelliğine göre kesilen parçalar tersinden el dikişi yapılarak dikilir. Dönder ağacının yardımıyla dikişi tamamlanan yemeni yüzü çevrilerek ıslak bir şekilde ahşap kalıplara giydirilir ve kalıpta bir gün (24 saat) bekletilir.

Ürünleri kalıba yerleştirdikten sonra beyaz patiska içinde bohçalanan yemeni yanlarından muşta ile dövülür. Böylece deriye şekil verilir ve yemeninin kalıplanması sağlanır. Taban astarındaki ve burun kısmındaki fazla deriler kesim bıçağı ile dikkatli bir şekilde kesilerek çıkarılır. Kenar düzeltmelerinden sonra çarığa kalıp üzerinde tekrar şekil verilir. Tamamlanan yemeniler özelliklerine göre süslenir.

Yemenicilikte Kullanılan Araçlar;

Muşta: Dericilik, kunduracılık, ciltçilik gibi sanatlarda derileri üzerine vurarak inceltmeye, düzeltmeye ve atılan dikişi sağlamlaştırmaya, ek yerlerini ezmeye yarayan sert ağaç veya madenden yapılan alet.

Kesim Bıçağı: Eskiden derinin cinsine göre kullanılan boy boy keski bıçağı.

Masat: Bıçak bilemeye yarayan çubuk biçiminde çelik.

İğne: Dikiş dikmekte ve nakış işlemede kullanılan, bir tarafında iplik geçirilecek deliği bulunan, ucu sivri ince çelik alet.

Biz: İğne batırılması zor olan sert şeylerin dikilmesinde iğnenin geçebilmesi için delik açmaya yarayan ucu sivri ve ince demir alet.

Levger: Gürgen ya da palamut ağacından yapılan, 20-25 cm uzunluğunda, ucu sivri deriye kalıbın üzerinde şekil vermek, ütüleme ve parlatma yapmak için kullanılan araç.

Dönder Ağacı: Uzunca bir sopa ile tersinden dikilen ürünleri çevirmede kullanılan araç.

Gürgen veya Meşeden Ahşap Kalıplar: Yemeni ve çarıkların ıslatıldıktan sonra şekillenmesi amacıyla kullanılan kalıp.

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

Geleneksel yöntemler kullanılarak üretilen Kahramanmaraş Yemenisi Kahramanmaraş'a özgü ekşi ağacı, zeytin ağacı ve ceviz gibi bitkilerden elde edilen kök boyalarla renklendirilir. Kara ve gül şeftali gibi özel renkleri mevcuttur. Arka kısmı kulaklı veya kulaksız olarak yapılabilir. Sağı solu bulunmayıp iki yönlü kullanılan Kahramanmaraş Yemenisi tamamen doğal malzemeler kullanılarak üretilir.

Denetleme:

Denetim; Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığından 1 üye, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odasından 1 üye, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Karacasu Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu El Sanatları bölümünden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır.

Denetim yılda en az iki kez, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman yapılacaktır. Denetleme sırasında;

- Yemeni yapımında ayak üst kısmı saya da dana derisinin kullanılıp kullanılmadığı,
- Sayanın kenarına çekilen ince biye (kıyı) için keçi derisinin kullanılıp kullanılmadığı,
- Taban astarı olarak koyun, camız ve manda derisinin kullanılıp kullanılmadığı,
- Taban astarını yapıştırmada çiriş tozunun kullanılıp kullanılmadığı,
- Dikiş işleminde pamuk iplik kullanımı,

- Boyamanın kök boya ve toprak ile yapılıp yapılmadığı incelenecektir.

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

2. Söke Körüklü Çizmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 11.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 340
Tescil Tarihi : 10.04.2018
Başvuru No : C2017/025
Başvuru Tarihi : 11.04.2017
Coğrafi İşaretin Adı : Söke Körüklü Çizmesi
Ürün / Ürün Grubu : Çizme / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Söke Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi : Konak Mah., Kocacami Sok. No:9, 09200 Söke / AYDIN
Coğrafi Sınır : Aydın ili Söke ilçesi
Kullanım Biçimi : Coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan etiket, çizmenin konç kısmının iç tarafında yer alacaktır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Söke Körüklü Çizmesi, sayası ve taban astarı dana derisinden, astarı keçi derisinden, tabanı ve ökçesi ise köseleden üretilen; "Baklava (Akordeon) körük" ve "Düz körük" çeşitleri olan geleneksel üretim yöntemlerine sadık kalınarak tamamen elde üretilen sağlıklı bir ayak giyimidir. Orijinal deri renkleri siyah, kahverengi ve bordodur. Her biri 3-4 cm olan körük kıvrımları ile şekillendirilen konçların yüksekliği yaklaşık 46-47 cm, körük aralığı ise 3-4 cm'dir.

Çizmenin Söke'de doğuşu ve yurda dağılışı mübadele sonrası Girit'ten Söke'ye yerleşen Hüseyin Rıfat Oral'ın (Sağır Usta) çizme zanaatını Söke'ye taşımasıyla başlar. Yörede, özellikle tarım ve hayvancılıkla (celeplikle) uğraşan arazi sahipleri (beyler) at binmeyi kolaylaştıran; doğallığı, rahatlığı ile yaz-kış giyilebilmesi, çıkardığı ses (gıcırtı) ile mekâna gelindiğini belli etmesi ve ayakta duruşuyla giyene özgüven vermesi gibi özelliklerinden dolayı Söke Körüklü Çizmesini benimsemişlerdir. Sağır Usta'nın Söke'de çizme üzerine yaptığı işler büyük ilgi görmüştür. Tarihi bilgiler Sağır Usta'nın Ankara Süvari Alayı'nın tamamına çizme yapıp gönderdiğini yazmaktadır. Kurtuluş mücadelesine destek veren efeler ise Yunan işgalinden birkaç yıl öncesinde bu çizmeleri kullanmaya başlamışlardır. O tarihten günümüze efe kostümlerinin ana parçalarından biri olmuş körüklü çizme imalatı yörede rağbet gören bir meslek dalı haline gelmiş ve birçok çizme ustası yetişmiştir. Sağır Usta'nın öğrettiği orijinal model "Karışık körük" diye tanımlanan ve kırma yapılmadan üretilen çizme modelidir. Karışık körük konçta kırma yapılmadan koncun kendiliğinden kırışmasıyla aldığı şekliyle kullanılırdı.1950'lerde Mehmet Yüksel Usta Girit'ten gelen çizmeyi yorumlayıp Söke ile anılacak olan "baklava (akordeon)" ve "düz körük" modellerini uygulayan kişi olmuştur. Sökeli ustalar baklava ve düz körüğü ustalıkla kırmayı başarmış, civar il ve ilçelerden gençlere bu mesleği incelikleriyle öğretmişlerdir. Baklava (akordeon) ve düz körük diye tanımlanan körüklü çizme modelleri Söke ile özdeşleşmiş çizme modelleridir.

<u>Söke Körüklü Çizmesini diğer çizmelerden ayıran özellikler aşağıdaki gibidir:</u>

- Çizmelerin konçlarında uygulanan baklava (akordeon) körük ve düz körüklerin kırılma şekli,
- Körüğün ayak içinde hava sirkülasyonunu sağlaması, yazları ayak terini emmesi, kışları sağlam tabanı ve sayasıyla ayağı soğuk havadan koruması,
- Sayada yüzlük olarak dana derisinin, astarlık olarak da keçe derisinin kullanılması,
- Sayasında yüzlük deri ile astar arasına "çiriş" denilen doğal malzemenin kullanılması,

- Taban astarı ile sayanın “larezma ” diye tanımlanan dikiş ile sabitlenmesi,
- Taban ile taban astarı arasında yürürken ses çıkarması için “gıcırdak” denilen parçanın kullanılması,
- Her aşamasıyla el işçiliği ile imal edilen çizmelerin taban ve ökçesinin %100 köseleden üretilmesi,
- Taban ve topuk montajının ahşap çiviler ile yapılması.

Üretim Metodu:

Körüklü Çizmenin Üretim Aşamaları:

Sayanın üretimi:

- Geleneksel üretim yöntemlerine sadık kalınarak üretilen Söke Körüklü Çizmesi sipariş ile kişiye özel üretilmektedir. Çizmeyi kullanacak kişinin ayak taban ölçüsü, ayak tarak ölçüsü, diz boyu ölçüsü, ayak baldırının en kalın yerinin ölçüsü, kontrpiye (ayak tarağı yüksekliği), topuk ölçüsü alınarak ıstampası çıkarılır. Dana derisi ile astarlık keçi derisi belirlenen ölçülere göre kesilir, sayacı tarafından dikilir. Dikilen parçaların arasına çiriş sürülerek çekiçlenir, koncun arka çatısı biz ve çelik iğne ile çapraz ya da düz olarak saraç dikişi ile dikilir. Bu dikişte pamuk ipliği mumlanarak kullanılır.

Fort, bombe, taban astarı köselesinin hazırlanması ve sayanın kalıba giydirmesi:

- Fort, bombe, taban astarı köselesi belirlenen ölçülerde kesilerek suda bekletilir, sudan çıkartılıp istenilen tav elde edilinceye kadar beklenir, kenarları tıraşlanır.
- Taban astarlık kösele çizme kalıbının altına pürüzsüz kısmı içe gelecek şekilde sabitlenir, kösele taban astarının kalıp hizasında kenarları tıraşlanır.
- Sayacıdan gelen sayanın astarı nemlendirilir ve bekletilir.
- Fort topuk kısmına astar ile yüzlük derinin arasına çirişle sıvanarak yerleştirilir, sağ, sol ve arka olmak üzere üç yerden düz tığ ile delinerek sabitlenir.
- Saya pudralanarak astar kısmından kalıba çekilir.
- Meşin astarın üzerine çiriş sürülür, bombelik ince kösele burun kısmına yerleştirilir, üzerine tekrar çiriş sürülür.
- Yüzlük derinin kalıba montesi tamamlanır.
- Taban astarına sabitlenen yüzlük deri ile meşin astarın fazlalıkları tıraşlanır,
- Saya larezma (el dikişi) ile taban astarına sabitlenir(Larezma Söke’ye ait bir dikiş tekniğidir).
- Yapıştırıcı sürülüp beklemeye alınır, Bu beklemede ölçüye göre taban köselesi kesilerek suya bırakılır, falçalık ökçelerde hazırlanır.

Gıcırdağın yerleştirilmesi ve Taban montajı:

- Taban astarının topuk ile tarak kısmının arasına iki parmak eninde ayak ölçüsünün uzunluğuna göre ince kösele konulur, kenarları tıraşlanır. Bunun adı fırçetadır. Bu işlem tabanın çökmesini engeller.
- Fırçetanın ön kısmına tabanın tarak bölgesine10 cm uzunluğunda 2 cm eninde 4 parça keçi derisi parlak yüzeyleri birbirine değecek şekilde yerleştirilir. Halk dilinde buna gıcırdak denir. Yürüdükçe ses çıkarsın, yürüyüşe hava versin diye gıcırdağın yerleştirildiği alan ilaçlanmaz.
- Sudan çıkan dinlendirilerek tavlanan taban köselesi içten çekiç ile dövülerek sertleşmesi sağlanır ve içi raspalanarak pürüzlendirilir. Çizmenin tabanı yapıştırılır. Köselenin taşan kısımları filo bıçağıyla kesilir.
- Çizme ters çevrilerek katoşla tutularak diz üzerinde sabit kalması sağlanır. Taban kaçaburuk yardımıyla birer cm aralıklarla delinir, 4,5 mm uzunluğunda ağaç çivilerle sabitlenir. Bu işlem bir sıra yapıldıktan sonra bu kez ağaç çivi aralara gelecek şekilde bir sıra daha ağaç çivi çakılır. Bu yapılan işleme ‘‘çapraz ağaç çivi çakışı’’ denilir.
- Falçalık (ökçelik) parça köseleler istenilen biçim ve ebatta topuk kısmına sağlı sollu olmak üzere ağaç çivi ile sabitlenir. Falçata ile üst kısımları tesviye edilir. Boşta kalan orta kısmı da oraya uygun şekilde önceden kesilen kösele ile kapatılarak kösele ağaç çivi ile sabitlenir ve tesviye edilir. Bu işlem istenilen topuk yüksekliğine kadar devam eder. En alt kısmına lastik topuk konularak topuk çivileri ile sabitlenir, fazlalık kısımları kesilerek atılır. Bu işlem bittikten sonra ökçenin kuruması için çizme bekletilir. Bekleme sonunda kösele tabanın kenarları temizlenir zımparalanır son şeklini alır. Çıkıntı sıfır ise kapalı piyonta, kenarları çıkıntılı ise açık piyonta diye tanımlanır.
- Çizmenin içi sünger ile nemlendirilerek tavlanır. Körük yapılmak üzere dinlendirilir.

Körük kırma ve Körük çeşitleri:

Körük, çizmenin get ile petnoz arasında kalan, el ile yapılan deriyi katlama tekniğidir. Söke ile özleşmiş iki çeşit körük vardır:

1. Düz Körük: Önden ve arkadan, aşağıdan yukarıya doğru petnozun her dört santimetresinde bir çıkıntı bırakılır. Böylece yanlarda kendiliğinden düz çıkıntılar oluşur, bu çıkıntıların adı düz körüktür. Görüntüsü sadedir.

2. Baklava Körük: Petnozun1,5-2 cm üzerinden 3-4 cm aralıklarla deri danelye ile sıkıştırılır. Aynı işlem çizmenin arka kısmında da tekrarlanır. Başa dönerek her bir boğumun sağından ve solundan deri danelye ile sıkıştırılır, aynı işlem koncun ön ve arka ortalarında tekrarlanır. İşlem sonunda çizme gambaya konularak yukarıdan aşağıya doğru bastırılıp sıkıştırılır. Oluşan baklava şekli danelye yardımıyla köşelendirilerek hizalandırılıp kurumaya bırakılır. Ön ve arkadan 7, yan ve ortadan 8 sıra boğumdan oluşur.24 saat bekletilir, bekleme sonunda gambalar çizmeden çıkartılır. Falça ökçe ve kösele kenarları aynı renkte boyanır ve cilalanır. Çizmenin imalatı yapılmış ve giyime hazır hale gelmiştir.

Körüklü Çizmenin Üretiminde Kullanılan Araçlar ve Gereçler:

a) Araçlar ve Kullanımları:

Danelye: Deriyi (sayayı) asılarak kalıba oturtmak için kullanılan bir el aletidir. Kerpetene benzer, tamamı demirdendir. Kerpetenden ayıran özellik kesici, koparıcı olmayıp, ağzı ördek ağzına benzer sadece bir nesneyi asılıp çekmeye yarar.

Eğri Tığ: Larezma dikişi için delik açmada kullanılan ucu eğri bir biz çeşididir.

Düz Tığ: Saraç dikişi için delik açmada kullanılan bir biz çeşididir.

Kaçaburuk: Tabanda kullanılan ağaç çiviler için yuva açmaya yarayan alettir.

Katoş (kayış): Kalıbın diz üzerinde sabit durmasını sağlayan kayıştır.

İsteka: Sayadaki kırışıklıkların giderilmesi amacıyla kullanılan ahşap el aletidir.

Sulistir: Koçboynuzundan yapılan, 5 cm eninde, 10-12 cm uzunluğunda, ökçe yapımında falçatanın deriye değip kesmemesi topukla derinin birleştiği yere yerleştirilerek kullanılan bir el aletidir.

Dış Raspa: Taban köselesinin kenarlarının pürüzsüz olması için kullanılan bir el aletidir.

İç Raspa: Kalıp çizmeden çıkarıldıktan sonra çizme içinden çıkan ağaç çivilerin ucunu kırıp pürüzsüzleştirmeye yarayan el aletidir.

Filo Bıçağı: Alt köselenin kenarlarının üst kısmının pürüzsüz kalmasını sağlar.

Gamba: Ayağın dizden aşağısını temsilen gürgen ağacından yaklaşık 60 cm uzunluğunda üç parça halinde sağ, sol ve anahtar olarak üretilen ve bilek kısmından oynak kalıptır. Koncun istenilen genişliğe getirilmesi ve körüğün sıkıştırılmasına yarar.

b) Gereçler ve Kullanımları:

Yüzlük Deri: Sayanın ayakkabı kısmında 1,5 mm, konç kısmında ise 1.3mm'lik dana derisi kullanılır

Meşin (Keçi Derisi): Çizme üretiminde astarlık olarak kullanılan, palamut ağacının meyvesiyle Bitkisel tabaklama yöntemi ile tabaklanmış Keçi derisidir.

Fortluk Kösele: Sığır derisinin daha yumuşak işlenmiş halidir. Çizmenin ayakkabı kısmındaki topuk kısmının sert durmasını sağlar.

Bombelik: Çizme kalıbının burun formunu almasını ve sert durmasını sağlayan, astar ile yüzlük deri arasına yerleştirilen ince köseledir.

Taban Astarı: sayanın tabanla birleştirilmesinde kullanılan ince köse çeşididir. Ağaç çiviyi tutma özelliği önemlidir.

Taban köselesi; 1-1,5 mm kalınlığında köseledir.

Falça (Ökçe) köselesi: Parça köselelerin üst üste ağaç çivilerle sabitlenerek ve her katta tesviye edilerek istenilen yükseklikte hazırlanan ve çizmenin topuğunda kullanılan köselelere verilen isimdir.

Çiriş (Yapıştırıcı): Çiriş otunun un haline getirilmesi ve suyla karıştırılarak macun haline getirilmesiyle elde edilen bir tür yapıştırıcı ve sertleştiricidir.

Ağaç Çivi: Tabanın montajında kullanılan gürgen ağacından yapılmış 4,5 cm'lik dayanıklı çividir.

Taranta: 3 cm eninde sağlam bir dokuma ürünüdür. Çizmenin iç astarıyla yüzey derisi arasına ve her iki yanına konur. Uçları çizmeden yukarıya doğru 1,5 cm daha uzundur. Çizmenin giyimini kolaylaştırmak için kullanılır.

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

Baklava ve düz körük formlarının ilk Sökeli ustalar tarafından uygulanmış ve öğretilmiş olması; ayırt edici körük formu ve üretim sürecindeki teknik detaylar Söke Körüklü Çizmesinin Söke ile özdeşleşmesini sağlamıştır.

Denetleme:

Denetimler Söke Belediyesi koordinatörlüğünde, Söke Ticaret Odasından, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesinden, Adnan Menderes Üniversitesi Söke İşletme Fakültesinden, Aydın Meslek Yüksek Okulundan, Söke Meslek Yüksek Okulundan, Söke Terziler Tuhafiyeciler ve Benzerleri Esnaf ve Sanatkârlar Odasından ve Giritliler Kültür Dostluk ve Yardımlaşma Derneğinden oluşturulacak toplam 8 kişilik denetim mercii tarafından yapılacaktır. Denetim mercii en az 5 üyenin katılımı ile toplanacaktır. Denetimler 6 ayda bir düzenli olarak yapılacaktır. İhtiyaç duyulduğunda ve şikâyet üzerine her zaman yapılabilecektir.

Denetimler iki ana unsurdan oluşacaktır. Birincisi Söke Körüklü Çizmesinin üretiminde kullanılan malzemelerin, araç ve gereçlerin denetlenmesi, ikinci ise Söke Körüklü Çizmesinin üretim aşamalarının denetlenmesidir.

Söke Körüklü Çizmesinin üretiminde kullanılan malzemelerin, araç ve gereçlerin kontrolünde;

- Çizmenin üretiminde sayasında dana derisinin ve astarında keçi derisinin kullanılıp kullanılmadığı,
- Çizmenin bombesinin montajında saya ile astar arasında çiriş tozunun kullanılıp kullanılmadığı,
- Çizmenin tabanının ve ökçesinin üretiminde kösele kullanılıp kullanılmadığı,
- Çizmenin tabanının ve ökçesinin montajında ahşap çivi kullanılıp kullanılmadığı denetlenecektir.

Söke Körüklü Çizmesinin üretim aşamalarının kontrolünde;

- Çizmenin sayasında dikiş işleminde pamuk iplik kullanılıp kullanılmadığı,
- Taban astarı ile sayanın sabitlenmesinde Lazerma (el dikişi) kullanılıp kullanılmadığı,
- Çizmelerin konçlarında uygulanan baklava körük ve düz körüklerin kırılma şeklinin uygun olup olmadığı denetlenecektir. Ayrıca baklava körük modelinin yapımında kaliteyi belirleyen ustanın el sanatı ve becerisi ürün üzerinde 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. Denetim mercii hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.

3. Maraş File Nakışı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 21.04.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 10.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 341
Tescil Tarihi	**:** 10.04.2018
Başvuru No	**:** C2016/024
Başvuru Tarihi	**:** 21.04.2016
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Maraş File Nakışı
Ürün Adı	**:** Nakış
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç İşareti
Tescil Ettiren	**:** Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi
Tescil Ettirenin Adresi	**:** İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulvarı No: 25 Dulkadiroğlu / Kahramanmaraş
Coğrafi Sınırı	**:** Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	**:** Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş File Nakışı Kahramanmaraş ve ilçelerinde yaygın olarak yapılan, kültürümüzü yansıtan yöresel bir Türk nakışıdır. Maraş File Nakışı teknik olarak önce kumaşın sökülmesi sonra sökülen kumaşın işlenmesi ile oluşan tersi ve düzü aynı görünen bir nakış türüdür**.**

1. Kumaş Özelliği: Maraş File Nakışında kullanılan kumaşın dokuma ipliği ince ve ipekli olmalıdır. Mongol en çok tercih edilen ipekli kumaş türüdür. Eni ve boyu farklı kalınlıkta iplerle dokunmuştur. Ende çok ince iplerle dokuma yapılmıştır. Bu yüzden kumaşa işleme yapmadan önce sökme işlemi yapılır. İkinci olarak ipek demor kullanılır. Demor kumaşın en ve boy iplikleri eşit dokunmuştur. Renkli demor kumaşlar da kullanılır.

2. İşleme İpliği ve İğne Özelliği: İşlemede kullanılan ipler parlak, sağlam, çok kalın olmayan saf ipek iplerdir. İpek ipler standart bükülmüş iki kattan oluşur. Bu katlar birbirinden ayrılarak tek kat halinde kullanılır. 1,5 cm boyunda ince iğne kullanılarak yapılan işlemenin zarifliği buna bağlıdır.

3. Desen Özelliği: Tabiattan alınan çiçekler, yapraklar stilize edilerek desen olarak kullanılır. Geometrik desenler, stilize edilmiş (karakteri bozulmadan basitleştirilmiş desen) vazoda çiçek desenleri kullanılır. Desenler halk arasında işleyenlerin zevkine ve yaratıcılığına göre şekillenir.

4. İşleme Özelliği: Maraş File Nakışı teknik olarak önce kumaşın sökülmesi sonra sökülen kumaşın işlenmesi ile oluşan tersi ve düzü aynı görünen bir nakış türüdür**.** Kullanılan kumaşlar çok ince olduğu için kumaşın tellerini saymak sökerken daha kolay olmaktadır. Bu yüzden de işleme yapmadan kumaşa sökme işlemi uygulanmıştır. Bu teknik sadece Maraş File Nakışında uygulanır. Maraş File Nakışı yatay ve dikey olmak üzere artı şeklinde temel teknik olarak iki aşamada işlenmektedir. Birinci işleme Maraş File Nakışı suyu ikinci işleme ise motifleri oluşturan mercimek ajuru ile oluşturulur. Bu işleme tekniği işin kolalı gibi görünmesini sağlamaktadır. Maraş File Nakışı görünüş olarak yakın yörelerdeki nakışlara benzetilse de kumaş sökümü, teknik ve işleme bakımından diğerlerinden farklı yöntemler kullanılmaktadır.

Üretim Metodu:

<u>Maraş File Nakışında Kullanılan Araçlar ve Gereçler</u>

a) Maraş File Nakışının sökerek desen oluşturulması işleminde kullanılan araç ve gereçler:
   - İşleme kumaşı (ipekli kumaşlar)
   - İri iğne
   - Jilet
   - Makas
   - Kasnak

b) Kumaşı germede kullanılan araç ve gereçler:
   - Kasnak veya gergef (gergef: dikdörtgen şeklinde dört ayaklı, üzerine nakış işlenecek kumaşın gerildiği nakış aracı)

- Kasnak bezi veya gergef bezi (gergef bezi: işleme kumaşı ile gergef arasında kalan işleme kumaşını tutan bez)
- İğne (gergef bezi dikiminde kullanılır)
- Dikiş ipi
- Makas (dikiş ipini kesmede kullanılır)

c) Maraş File Nakışı işleme tekniğinde kullanılan araç ve gereçler:
- Gergefe gerilmiş işleme kumaşı
- Saf ipek iplik
- Desen (işlenecek model)
- Makas
- 1,5 cm boyunda Maraş file iğnesi
- Mezura

d) Ütülemede Kullanılan Araç Gereçler
- Ütü
- Ütü masası
- Ütü bezi

Maraş File Nakışı sadece el işlemesi ile yapılır ve aşağıdaki aşamalardan oluşur:

Kumaşın Sökülmesi: Kumaşta tel sayısı belirlenirken kesilen tellerin eşit olması gerekir. Kesilen kumaş telleri en ve boy iplik kalınlığına göre belirlenir. Özellikle mongol kumaşın en ve boy iplik kalınlığı aynı değildir (ör: Enden üç tel boydan 4 tel kesilir). Desen ve desen yeri belirlendikten sonra kumaş isteğe göre kasnağa gerilerek ya da gerilmeden sökülmeye başlanır. Bazı desenler ortadan dışa doğru, bazı desenlerde köşeden içe doğru sökülür. Sökme işlemi ustalık isteyen bir iştir, bu nedenle sökme işlemi yapanlar ile işleme yapan kişiler ayrıdır. Teller sökme işlemi yapılırken dışa doğru çekilir, işleme yapılırken kesilir. Teller kesilirken iri iğne ve jilet kullanılır.

Maraş File Nakışı Suyu Tekniği: Maraş File Nakışı suyu, kumaşın sökülme işlemi bittikten sonra kumaşın yatay olan tellerinin tamamıyla sarılmasıdır. Kumaş gergefe gerilir, sökülen teller gerilince atma riski kalmadığı için dibinden kesilir. Saf ipek ip kullanılarak Maraş File Nakışı suyu yatay olarak verev sarma yapılır. Bütün yatay teller oldukça sıkı olacak şekilde desenin telleri bitene kadar sarılır.

Maraş File Nakışı Mercimek Ajuru Tekniğiyle Desen Oluşumu: Maraş File Nakışı suyu bittikten sonra mercimek ajurunu kullanarak desen işlenmeye başlanır. Maraş File Nakışının en büyük özelliği desenin merdiven şeklinde olmayıp iki aşamada oluşması ve artı şeklinde işlenmesidir. Yatay teller Maraş File Nakışı suyu tekniği ile dikey teller ise mercimek ajuru tekniği ile işlenir**.**

Mercimek Ajuru: Bir ajur çeşididir. Mercimek ajuru file suyu sarıldıktan sonra motifi oluşturmada kullanılan bir tekniktir. Desen oluşturmak için geldiğimiz kareye mercimek ajuru yapmak için bir dolama ile başlanır. 1. çubuğa bir dolama atıp içinden çıkılır, 2. çubuğa 1 dolama atıp içinden çıkılır, 3. çubuğa 1 dolama atıp içinden çıkılır, 4. çubuğa gelince dolamanın içine battıktan sonra 1 sefer dolama yaparak alt kareye alttan geçiş yapılır. Desene göre mercimek ajuru yapılarak desen tamamlanır.

Kenar Çitimesi (Rişliyö Tekniği): İlmek işlemenin içine doğru dönecek şekilde her ilmeğin içinden geçilerek birer milimlik aralıklarla yapılan bir tekniktir. Bütün desen işlenip bittikten sonra kenarların atmaması, kenar çerçevesinin belirlenmesi ve işlemenin zarafetinin bozulmaması için ince olarak çitime (rişliyö) işlemi yapılır. Çitime (rişliyö) tekniği uygulanmaya köşeden başlanır ve çitime içe (nakışa) dönük olmalıdır.

Kenarlara Yapılan İpek İşi (Susma): Maraş File Nakışı suyu, mercimek ajuru ile desen oluşturulması ve çitime bittikten sonra köşe noktalara ve antika uçlarına ipek işi (susma) yapılır. İpek işi süsleme amaçlı kullanılan bir tekniktir ve iplik sayılarak çalışılır. İşleme sağdan sola doğru ve aşağı yönde ilerler. İpek işi 3 kumaş telini 3 sefer aşağı yönde sarılarak başlanır. Üst kısmı aynı hizada olacak şekilde 6 kumaş telini 3 sefer aşağı yönde sararak üst kısma çıkılıp 9 tel kumaş teli aşağı yönde 3 sefer sarılır. Üstten üç tel aşağı inerek 6 kumaş teli 3 sefer sarılır. Üstten 6 kumaş teli aşağı inerek 3 kumaş telini 3 sefer sararak işlemenin yarısı tamamlanır. Bu işlem ilk yaptığımız işlem ile kesişecek şekilde sağdan sola yukarıdan aşağıya doğru, sağ kısmı aynı hizada olacak şekilde 3 kumaş teli 3 sefer, 6 kumaş teli 3 sefer, 9 kumaş teli 3 sefer sarılır. Sağdan 3 kumaş teli giderek 6 kumaş telini 3 sefer, 6 kumaş teli sağdan sola giderek 3 kumaş telini 3 sefer sararak ipek işi tamamlanır.

Antika Tekniği: Antika tekniğinde çekilen teller dörder dörder bağlanır ve ipliğin kumaşa sıkıca tutturulması sağlanır.

Bu teknikte il olarak kumaştan dört tel çekilir. Antika yapılacak yerin kumaş kısmına iplik tutturulur. Sağdan sola doğru kumaşın çekilen tellerinden dört iplik iğneye alınıp iğne çekilir. Dört kumaş ipliğinin etrafına dolanan iplik çekilerek birleştirilir. İğne kumaştan dört tel sayılarak kumaşa batırılır. Bu işlem tekrarlanarak antika tekniği tamamlanır.

Antika tekniğinin uçlarına ipek işi eklenir. Antika tekniği, desenin süslenmesinde bazen de kenar antikasında kullanılan bir tekniktir. İnce bir şekilde yapılan bu süslemelerle desen tamamlanmış olur.

Ütüleme: İşleme yapılmış kumaş iki dereceye (ipekli kumaşlar) ayarlanmış buharlı ütü ile ütülenerek ürün son haline getirilir.

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

Üretim sürecinin tamamı el işçiliği ile yapılmaktadır. Maraş File Nakışının çok narin olması sebebiyle söküm ve işleme aşamaları ustalık gerektirir. Kahramanmaraş'ta uzun yıllardan bu yana süregelen ustalık nesilden nesile aktarılarak günümüze ulaşmıştır. Dolayısıyla üretim aşamalarının tamamı Kahramanmaraş'ta gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetleme komisyonu; Kahramanmaraş Sevim Şirikçi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinden 1 üye, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu Geleneksel El Sanatları Bölümünden 1 üye, Kahramanmaraş Suzan ve Abdulhakim Bilgili Halk Eğitim Merkezinden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır.

Oluşturulan Denetim komisyonu yılda en az iki kez, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman aşağıda belirtilen konularda denetim yapacaktır:

- Maraş File Nakışının doğru teknikle işlenip işlenmediğinin kontrolü,
- Sökme işleminin ustalıkla yapılıp yapılmadığı,
- Kullanılan kumaşın narin ve ipekli olup olmadığı,
- İpekli kumaşlara saf ipek kullanılıp kullanılmadığı,
- İşleme desen motifinin doğru işlenip işlenmediği,
- İpek işinin doğru işlem basamaklarından geçip geçmediği,

Kumaşın krem ve renkli ipek ipliklerle işlenip işlenmediği incelenecektir.

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

4. Nallıhan Örtmesi

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 26.11.2015 tarihinden itibaren korunmak üzere 09.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 342
Tescil Tarihi : 09.04.2018
Başvuru No : C2015/046
Başvuru Tarihi : 26.11.2015
Coğrafi İşaretin Adı : Nallıhan Örtmesi
Ürünün Adı : Örtme
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Tescil Ettiren : Nallıhan Kalkınma Vakfı
Tescil Ettirenin Adresi : Aliağa Mah. Bursa Cad. no:24/B Nallıhan / ANKARA
Coğrafi Sınırı : Ankara iline bağlı Nallıhan ilçesi
Kullanım Biçimi : Markalama

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Anadolu'nun el dokuması kumaşlarının zengin örneklerine sahip yörelerinden birisi de Ankara'nın Nallıhan ilçesidir. "Tarihi İpek Yolu" üzerinde yer alan Nallıhan ilçesinin en güzel dokuma örneklerinden biri örtmelerdir. Nallıhan'ın Tarihi İpek Yolu güzergâhında oluşu ve ipek böcekçiliğinin hala yapılıyor olması da bu örtmelerin yaygınlaşmasında büyük öneme sahiptir.

Nallıhan Örtmesi, baş ile birlikte vücudun üst kısmını kapatacak şekilde kullanılan örtülerdir. Dokunurken ipek, ipek-pamuk karışımı veya pamuk iplikler kullanılır. Çözgü ipinde kullanılan kız kıvrağı (tersbükü/tersbüküm) ipinin sabunlanması tekniği, Nallıhan Örtmesine özgüdür. Nallıhan Örtmesinin iki uzun kenarında kahverengi, hardal veya sarı renkli eğirme koza ipeğinden şeritler bulunmaktadır. Bu ipliklerin renklendirilmesinde kullanılan boyalar doğal boyalardır. Çizgilerin bitiminde, uzun kenarların ortasına üçgen formda brokar tekniği ile motifler yapılır. Örtmeler kullanılırken bu motifler başın üstüne gelecek şekilde planlanır. Orta motifler her iki uzun kenara yapılır, bu sayede örtmeler iki taraflı kullanılabilmektedir.

İki kısa kenarı ile baş üstüne gelecek kısımlar çok renkli brokar tekniği motiflerden oluşur. Nallıhan Örtmesinde kullanılan bu desenler ve bu desenlerde kullanılan renklerde bir kısıtlama bulunmamaktadır; bununla birlikte, en yaygın desen örnekleri şu şekildedir: "Göbekli", "Albaşlı", "Zülüf Tarağı", "Sarıgöz", "Guguk", "Bibercik", "Hambarcık", "İlikli Para", "Köy Gezen" ve "Koç Boynuzu". Nallıhan Örtmesi desenlerinde hazır satın alınmış boyalı iplikler kullanılabileceği gibi doğal boyalarla kaynatılarak boyanmış ipler de desenlerin oluşturulmasında kullanılabilir.

Nallıhan Örtmesinde iki uzun kenarda hardal, kahverengi veya sarı renklerde çözgü ipliği ile içten dışa bir kalın, iki ince çizgi oluşturulur. Renkli ipliklerin dışında kızkıvrağı adı verilen iplikler çözgü ipliği olarak kullanılır. Kızkıvrağı ipliklerin dokumaya hazırlığı sırasında sabunlama tekniği uygulanır. Çözgü sıklığı, 1 cm de 10 iplik olacak şekilde dizilir. Dokuma desenleri kısa kenarlarına kilim dokuma tekniği ile uzun kenarına brokar tekniği ile oluşturulur. Dokuma düz bezayağıdır. Nallıhan Örtmesinin eni 85-104 cm arasında olup, boyu 118-200cm arasında değişmektedir.

Nallıhan Örtmelerinin kısa kenarlarında özel bağlama tekniği ile bağlanmış tokalar bulunmaktadır.

Üretim Metodu:

Nallıhan Örtmesinde çözgü ipi; 20/1 ya da 20/2 numaralı ekru renkli yöresel adı "kız kıvrağı" olan tersbükü/tersbüküm pamuk ipliktir.

Kız kıvrağı iplik piyasadan hazır olarak temin edilir. Nallıhan Örtmesinde, çözgü ipliğinin dayanıklılığını artırmak ve ipi kayganlaştırarak dokumanın kolaylaşmasını sağlamak amacıyla yapılan çirişleme işleminde çözgü ipine sabunlama tekniği uygulanır.

Sabunlama işlemi için gerekli malzemeler, kız kıvrağı ipi, sabun ve leğendir. Kullanılan sabunun renk bırakmaması için beyaz katı sabun olması gerekmektedir. Kız kıvrağı iplik çile halindeyken leğene koyulan ılık su ile iyice ıslatılır. El ile bastırılarak ipin suyu emmesi sağlanır. Islatılan kız kıvrağı ipliğine sabun sürülerek iyice

yedirilir. Her tarafı sabunlanır. Sabunlanan kız kıvrağı ipliği iki el arasında sıkılır. Devamında ip çilesi iki el ile uzatılarak çekilir, çırpılır. İki kişi ip çilesini tutarak asılarak uzatırlar ve ipin kıvırcıklığı düzleşene kadar bu işlem devam eder. Düzleştirme işleminin ardından ip kurumadan keçireye gergin olacak şekilde geçirilir. İp çözüm için masuralara (patlaklara) sarılır.

Nallıhan Örtmelerinin Dokuması:

Nallıhan Örtmelerinin dokuma işlemi el tezgâhlarında gerçekleştirilir.

Nallıhan Örtmesinin uzun kenarlarında mutlaka sarı, hardal veya kahverengi tonlarında renklerde boyanmış eğirme koza ipeğinden şeritler bulunur. Koza ipeğinin eğrilmesi, kozadan çözülen ipek liflerinin daha güçlü ve uzun olması için yapılan ve ipeğin el dokumalarında kullanılması için uygulanan standart bir işlemdir.

Nallıhan Örtmelerinin uzun kenarlarındaki şeritlerde kullanılan eğirilmiş koza ipeği; meşe palamutu, ceviz kabuğu veya dut göbeği kullanılarak boyanmaktadır. Boyamada kullanılacak bitkilerin, haşlanarak renklerin çıkması sağlandıktan sonra, çıkan renkli suya ipliklerin konularak bekletilmesi, daha sonra iplerin sıkılıp soğuk su ile durulanması ile boyama işlemi tamamlanır. Boyanan iplikler masuralara (patlaklara) sarılır.

Nallıhan Örtmesindeki desenler, kısa kenarlarına kilim dokuma tekniği, uzun kenarına brokar tekniği ile oluşturulur. Desenlerin oluşturulması üreticinin yaratıcılığına bağlıdır.

Nallıhan Örtmesinin uçlarında bulunan tokalar kısa ve top toptur. Toka uzunlukları yaklaşık 1,5 cm'dir ve kabarık durmaları için kalın pamuk iplik kullanılmaktadır.

Toka yapımında kullanılacak ip 60 kat olacak şekilde sarılır. Dokunması biten Nallıhan Örtmesinin saçak denilen çözgü ipleri iki parmakla bükülür. İki saçak düğüm atılarak bağlanır. 60 kat olarak hazırlanan toka ipi, düğüm atılan saçaklar arasına koyulur. İplik sıkı bir şekilde bağlanır ve kesilir. Bu işlem çözgü iplikleri bitene kadar, kenar uzunluğuna bağlı olarak devam eder.

Dokuması biten Nallıhan Örtmesi, sabundan arındırılmak için bol ılık su ile durulanarak yıkanır.

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

Çok uzun zamandır yapılan Nallıhan Örtmelerinin yapımında ilçede bulunan üreticiler ustalaşmış, kendilerine özgü teknikler geliştirmiş ve bu teknik ve ustalık nesilden nesile aktarılmıştır. Bu ustalıklar ürünlere yansımaktadır. Bu sebeple, kullanılan malzemelerin ilçeden temini zorunlu değildir ancak üretim aşamalarının tamamı Nallıhan ilçesinde gerçekleşmelidir.

Denetleme:

Nallıhan Örtmesinin coğrafi işaret tesciline uygunluğunu ilgili mevzuat hükümlerine göre denetlemek üzere 4 kurumdan müteşekkil bir denetim komisyonu oluşturulmuştur. Denetim komisyonu; Nallıhan Kalkınma Vakfı koordinasyonunda toplanacak olan, Nallıhan Halk Eğitim Merkezinden görevlendirilen 1 usta öğretici, Nallıhan Turizm Gönüllüleri Derneği tarafından görevlendirilen 2 kişi, Nal-ETİK Kooperatifi tarafından görevlendirilen 1 kişi, Han-İpek Kooperatifi tarafından görevlendirilen 1 kişi olmak üzere toplam beş kişiden oluşur.

Nallıhan Örtmesinin yukarıda sayılan ayırt edici özellikleri ile üretim metodu bölümünde açıklanan özelliklere uygun olarak üretiminin yapılıp yapılmadığı denetlenecektir.

Denetlenecek konular:

1. Kız kıvrağı çözgü ipinin sabunlanmış olması,
2. İki kenarda ipek şeritlerin bulunması,
3. Örtmenin kenarlarında sarı, hardal veya kahverengi şeritlerin varlığı ve bunların doğal yollarla boyandığı,
4. Örtmenin uçlarına bağlanan iplerin top şeklinde olması.

Yılda en az 2 kez, tüketici şikâyetleri üzerine her zaman, a denetim yapılır, sonucunda denetim raporu hazırlanır.

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. Maraş Sumak Ekşisi Akıtı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 19.09.2016 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 343
Tescil Tarihi : 13.04.2018
Başvuru Tarihi : 19.09.2016
Başvuru No : C2016/083
Coğrafi İşaretin Adı : Maraş Sumak Ekşisi Akıtı
Ürünün Adı : Sumak ekşisi
Coğrafi İşaretin Türü : Mahreç işareti
Başvuru Yapan : Kahramanmaraş Büyükşehir Belediye Başkanlığı
Başvuru Yapanın Adresi : İsmetpaşa Mah. Azerbaycan Bulv. No:25 Kahramanmaraş
Coğrafi Sınır : Kahramanmaraş İli
Kullanım Biçimi : Markalama. Coğrafi işaret, üretici firmanın marka bilgileri ile birlikte ürün üzerinde bulunmalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sumak (*Rhus coriaria* L.), Antepfıstığıgiller (*Anacardiaceae*) ailesine bağlı *Rhus* cinsini içeren ülkemizde Ege, Akdeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerinde doğal florada kendiliğinde yetişen bir bitkidir. Genellikle meyveleri kurutulup öğütüldükten sonra baharat olarak kullanılmakta ve çeşitli yemeklere ekşi tat vermektedir. Türk mutfağının genel yapısında baharat ve lezzet artırıcı bileşenlerin sayısı sınırlı olmakla birlikte Doğu Akdeniz ve Güney bölgelerimizde çeşidin ve kullanım oranının arttığı görülmektedir. Sumak, ülkemizde yaygın olarak kullanılan bir baharat olmasına karşın, sumak ekşisi çoğunlukla yetiştiği yörelerin mutfaklarında yaygın olarak kullanılmaktadır. Kahramanmaraş mutfağında da özel bir kullanım yerine sahip ve simgesel lezzet olan sumak ekşisi (yerel deyimle 'ekşi ahıtı' veya 'sumak akıtı') Temmuz sonu ile Eylül aylarında üretilmektedir. Sumak ekşisi akıtı yörede yemeklere, çorbalara ve salatalara katılarak, diğer yörelerden farklı tat ve lezzette gıda ürünleri üretmek amacıyla kullanılmaktadır. Özellikle Kahramanmaraş'a özgü ekşili çorba, dolma, kabak yemeği ve çeşitli salatalara ilave edilerek ürünlerin kendine has tat ve aroma oluşumuna katkı sağlamaktadır.

Maraş Sumak Ekşisi Akıtının fiziksel ve kimyasal özellikleri

Suda Çözünür Kuru Madde(%)	Toplam Asitlik (Malik asit) (%)	pH	Sakkaroz	Viskozite (cp)
61,85	5,58	1,27	--	70

Sumak ekşi akıtı örneklerinin özelliklerine ilişkin bulgular incelendiğinde örneklerin suda çözünür kuru madde (% 50,14-70,16), toplam asitlik (% 4,44-6,87), pH (0,72-1,85), viskozite (37-105 cp) değerlerinin geniş sınırlar arasında değiştiği görülmektedir.

Sumak meyvelerinin sulu ekstraktı formundaki sumak ekşisi akıtı, sumak meyvelerinden ileri gelen tanen, uçucu yağ ve organik asitleri içermekte ve bu bileşenler antimikrobiyel etki oluşumunda önemli rol oynamaktadır. Bununla birlikte kimyasal koruyuculara alternatif olarak da kullanılma potansiyeli bulunmaktadır. Fonksiyonel bir ürün olarak da nitelendirilen sumak ekşi akıtı aynı zamanda farklı formülasyonlarda yer alabilecek ve antimikrobiyel özelliği ile ilave edildiği ürünlerde doğal bir koruyucu rol üstlenerek, ürün raf ömrünün uzamasına katkı sağlayacak nitelikte bir üründür.

Maraş sumak ekşisi akıtı; bileşenleri, üretim metodu ve farklı tüketim şekilleri bakımından özgündür. Sumak meyvelerinin su ile özümsenmesi suretiyle hazırlanan ekstrakt berraklaştırılır ve güneşte bırakılıp koyulaştırılarak "sumak ekşi akıtı" olarak adlandırılan konsantre elde edilir. Bölge halkı tarafından yaygın bir şekilde kullanılan bu aromatik ajan, günümüzde ülkemizin birçok yöresinde de gittikçe tanıtılmaya ve kullanılmaya başlanmıştır. Üretiminin Kahramanmaraş'a özgü geleneksel bir yöntem ile yapılmasından dolayı "Maraş Sumak Ekşi Akıtı" yöreye özgündür.

Üretim Metodu:

1. Olgunlaşan sumak bitkisinin meyve taşıyan saplarının koparılarak hasadı yapılır
2. Sumak meyvelerinin ayıklanır
3. Sumak meyvelerine su ilave edilir ve 5 dakika süreyle karıştırılır
4. Süzme ve elek üstü meyvelerin sıkılması işlemi yapılır
5. Sulu ekstrakt süzülerek ayrılır ve kalan posa üzerinde 3. Ve 4. basamaklar dörder kez tekrar edilerek posada kalan ekşi miktarı minimuma indirilir
6. Elde edilen sulu ekstrakt 7-8 saat durultmaya bırakılır
7. Üst kısımda kalan berrak sıvının alınarak tortudan ayrılır
8. Durultma işlemi yapılan sulu ekstrakt geniş kaplara alınarak güneşte koyulaştırılmaya bırakılır (3-6 gün)
9. Koyulaştırılma işlemi yapılan ekstrakt süzülerek cam şişelere doldurulur
10. Şişe ya da kavanozların güneşte koyulaştırılır (4-6 saat)
11. Kavanozlar etiketlenerek serin ortamda depolanır

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

Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yöre ile özdeşleşmiş uzun yıllardır bilinen ve yörenin kültürel mirası olan bir üründür. Bu sebeple Maraş Sumak Ekşisi Akıtı yapımında yöre ustalarının bilgi ve birikimleri önemli olup Maraş Sumak Ekşisi Akıtı üretimi ustalık gerektirmektedir. Ürün ünü ve yapılış yöntemi bakımından yöre ile özdeşleşmiştir.

Denetleme:

Ürünün ayırt edici özellikleri ile üretim metodunda açıklanan özelliklere uygun olarak üretimin yapılıp yapılmadığı konularında denetimler yapılacaktır. Ayrıntılı olarak denetlenmek üzere denetim merci Kahramanmaraş Büyükşehir Belediyesi Zabıta Dairesi Başkanlığından 1 üye, Kahramanmaraş Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden 1 üye, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Gıda Mühendisliğinden 1 üye olmak üzere toplam 3 kişiden oluşacaktır. Denetleme sırasında incelenen ürünlerin üretim metodunda belirtilen hususlara tam uyumu kontrol edilecektir. Denetim merci her yıl ve şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman denetim kriterleri kapsamında denetimleri yapar ve Coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur.

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

6. Maraş Dondurması

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 24.08.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 13.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	**:** 344
Tescil Tarihi	**:** 13.04.2018
Başvuru Tarihi	**:** 24.08.2017
Başvuru No	**:** C2017/109
Coğrafi İşaretin Adı	**:** Maraş Dondurması
Ürün / Ürün Grubu	**:** Dondurma / Dondurmalar ve yenilebilir buzlar
Coğrafi İşaretin Türü	**:** Mahreç işareti
Başvuru Yapan	**:** Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası
Başvuru Yapanın Adresi	**:** İstasyon Mahallesi İlahiyat Caddesi No:7 Dulkadiroğlu Kahramanmaraş
Coğrafi Sınır	**:** Kahramanmaraş ili
Kullanım Biçimi	**:** Coğrafi işaret adı üretici firma markası ile birlikte ürünün üzerinde yer almalıdır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Maraş Dondurması, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişen kekik, keven, sümbül ve çiğdem gibi çiçeklerle beslenen keçilerin sütleri ile salebin dondurma ustalarının mahir elleriyle yapılır.

Maraş Dondurması, rivayete göre, Osmanlı döneminde, saraylarda "karsambaç" adı verilen bir tür buzlu tatlının uzantısı olarak keşfedilmiştir. Yörede Maraşlı Osman Ağa diye bilinen ve Osmanlı saraylarına ve asil konaklarına yabani orkide (salep) satan bir esnaf, bir gün satış bittikten sonra artan salebi, şeker ve süt karışımı olarak kara gömer. Ertesi gün baktığında, salebin kıvamındaki değişiklik dikkatini çeker; süt, salep ve şeker karışımının yoğunluk kazandığını ve sakız gibi uzadığını görünce, farklı bir lezzet olduğunun farkına varır ve kendi çevresinde birçok kişinin bu yeni bulunan gıda maddesini tadıp beğenmesi ile "salepli karsambaç" olarak fazlası ile talep gören Maraş Dondurması doğmuş olur.

Maraş Dondurması, Türkiye'de üretilen dondurmalar arasında, nispeten düşük hacim genişlemesi, kendine özgü hoş lezzeti (tat ve koku) ve aroması, özlü, biraz çiğnenebilen elastik (sert, esnek) tekstürü, homojen parlak beyaz rengi, erimeye karşı dayanıklı olması ve düşük sıcaklıkta (-18 °C ve/veya altındaki sıcaklıkta) niteliklerini uzun süre muhafaza etmesi ile farklılaşmaktadır. Bu lezzetli süt ürünü şehrin adı ile özdeşleşerek adeta sembolü haline gelmiş, Türk tatlı kültüründe çok önemli bir yer edinmiştir.

Yapımında kullanılan keçi sütü ve salebin oluşturduğu farklı tat ve aroma yanında, Maraş Dondurmasını farklı kılan bir diğer özellik yapımında sarf edilmesi gereken ustalık ve beceridir.

Maraş Dondurması, kendine has özelliklerini ancak Kahramanmaraş yöresi içinde üretilen keçi sütü kullanıldığı takdirde kazanabilmektedir. Zira anılan keçi sütünün esas nitelik ve özellikleri Kahramanmaraş yöresine özgü doğal unsurlardan kaynaklanmaktadır. Maraş Dondurması sadece keçi sütü, salep ve şeker kullanılarak imal edilmektedir. Keçi sütü, salep ve şekerin taşıması gereken şartlar ise aşağıdaki gibidir;

Keçi Sütü: Keçi sütü, renginin – karoten ve karotenoidleri içermemesinden dolayı, beyaz olması ve toplam kuru madde bakımından zengin olması açısından Maraş Dondurması üretiminde çok önemlidir. Kahramanmaraş'ta üretilen keçi sütünü diğer dondurma türlerinin imalatında kullanılan keçi sütünden ayıran husus ise, Kahramanmaraş ili sınırları içinde el değmeden yetişmiş olan, flora açısından çok zengin kekik, keven, sümbül, çiğdem gibi çiçeklerle serbest dolaşarak beslenen keçilerden elde edilmesidir. Kahramanmaraş ili sınırları içindeki yaylalarda yetişen ve beslenen keçilerin sütü, Maraş Dondurması üretimi için uygun kıvam ve aromaya sahiptir. Anılan keçi sütünün kullanımı neticesinde Maraş Dondurması en az %4 oranında süt yağı içermektedir.

Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişip beslenen ve Maraş Dondurması üreticilerine süt temininde faydalanılan tüm keçiler, küpeli ve Koyun Keçi Kayıt Sistemine (KKKS) kayıtlıdır.

Salep: Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun salep kullanılır. Salep orkidelerinin yumrularının etken maddesi glikomannandır. Salep içerisinde, salebin elde edildiği orkidenin cinsine göre değişkenlik göstermek üzere ortalama %7 ila %61 aralığında glikomannan bulunur, bu madde süt içerisinde şişer ve viskoz bir çözelti oluşturur. Dondurmanın geç erime, katılık ve esneklik özelliğini bu madde sağlamaktadır. Salep, özellikle glikomannandan

dolayı adeta bir harç maddesi gibi stabilizatör özelliği ile dondurmaya arzulanan yapı ve kitleyi (düzgün, özlü, homojen) vermesi, kısmen erimeyi geciktirmesi, yapım ve muhafazası sırasında büyük buz kristallerinin oluşumunu engellemesi bakımından dondurma yapımında önemli bir yere sahiptir. Stabilizasyon özelliğinin yanında salep, emülgatördür; yağı bağlar. Yağın bağlanmış olması da dondurmanın kıvamı açısından önemlidir. Maraş Dondurması ustası salebin iyisini bir tutamı suya tutup, baş ve işaret parmakları arasında sünme oranına ve kıvamına göre ayırt edebilmektedir.

Genel olarak, Maraş Dondurması üretiminde uygulanan salep oranı % 0,7 ila %8 aralığındadır. Kullanılan salebin oranı, elde edildiği orkidenin cinsine ve onunla bağlantılı olan stabilizatör özelliğine göre değişkenlik gösterir.

Şeker: Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılır. Genel olarak Maraş Dondurması üretiminde uygulanan şeker oranı %15 ila %22 aralığındadır.

Üretim Metodu:

Keçi sütü üreticisinden temin edilen sütlerin soğuk zincir kırılmadan ve genel uygulamada sağımın üzerinden 4 saat geçmeden Maraş Dondurması üretim yerine (işletme olarak anılacaktır) ulaştırılması gerekmektedir. İşletmeye gelen keçi sütü ön filtreleme işleminden geçtikten sonra sütün pH'si analiz edilir, içerisinde su olup olmadığının tespiti yapılır. Maraş Dondurması yapımında %100 keçi sütü kullanılır.

pH analizinden sonra üretim için miktarı belirlenen süt pastörizasyon işlemine alınır. Pastörizasyon işleminden sonra keçi sütü, kuru madde oranı en az %15 en fazla %20 olacak şekilde açık kazanda kaynatılarak ya da evaporatör yardımı ile koyulaştırılır.

Koyulaştırma işleminden sonra 40°C'ye kadar soğutulan süte şeker ilavesi yapılır ve sütün tekrar kaynaması sağlanır. Kaynayan süte salep ilave edilerek toplam kuru madde oranı en az %33 olana kadar 3 ila 5 dakika arasında kaynatma işlemine devam edilir.

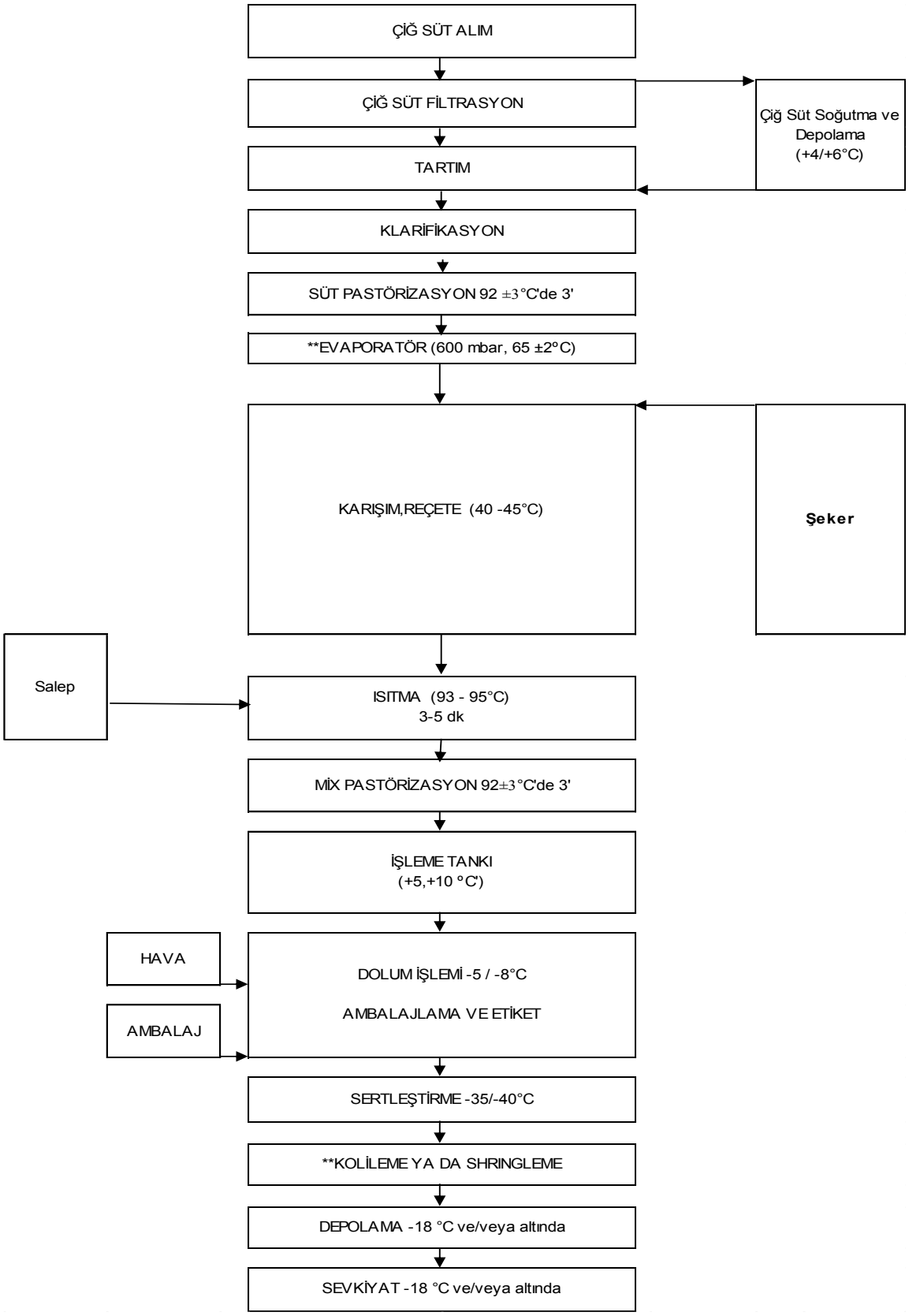
Sıvı haldeki karışım tekrar pastörize edilerek 5°C ila 10°C arasında soğutulur. Pastörizasyon işlemi hem keçi sütüne hem Maraş Dondurması karışımına uygulanmaktadır.

Soğutma işlemi sonrasında tanklara alınan Maraş Dondurması karışımı soğutucu makineler vasıtası ile yoğrulur. Yoğurma işlemi Maraş Dondurması karışımının içerdiği hava oranı en az %15 en çok %30, çıkış sıcaklığı ise -5°C ila -8°C olacak şekilde yapılır.

Üretimi tamamlanan Maraş Dondurması makineden alınarak paketlenir. Paketlenen ürünler -40°C'deki tünellere bırakılarak ürünün merkez sıcaklığı -20°C ila -22°C olana kadar bekletilir. Bu işlemden sonra soğuk zincir kırılmadan depolara gönderilerek satışa hazır hale getirilir.

Paketlenip satışa hazır hale getirilmiş olan Maraş Dondurması, -18 °C ve/veya altındaki sıcaklıklarda 1 yıl süre ile muhafaza edilebilir.

MARAŞ DONDURMASI AKIŞ ŞEMASI



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

Maraş Dondurması üretiminde kullanılan sütün, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişip beslenen keçilerden elde edilmesi gerekmektedir.

Denetleme:

Denetim, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası koordinasyonunda, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Yönetim Kurulu tarafından belirlenecek bir kişi, gıda denetimlerinde yetkili olan ve uzmanları istihdam eden İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden yetkili bir uzman ve Lokantacılar, Kebapçılar ve Tatlıcılar Odasından bir yetkili olmak üzere, 3 kişilik denetim merci tarafından, her yıl düzenli olarak ve ihtiyaç duyulduğunda ve/veya şikâyet üzerine her zaman yapılacaktır.

Maraş Dondurması üreten firmalar her yılın ilk dört aylık döneminde ticaret sicil kayıtlarından tespit edilecektir. Tespit edilen firmalar her yıl en az 1 defa denetlenecektir. Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odasına şikâyet edilen üreticiler ise şikâyet tarihinden itibaren 1 ay içerisinde denetlenecektir.

Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreterliğinin koordinasyonunda denetim merci tarafından yapılacaktır.

Denetim kriterleri aşağıdaki gibidir:

1. Kullanılan hammaddelerin uygunluğunun denetlenmesi;
    a. Keçi Sütü: Maraş Dondurması muhteviyatında %100 keçi sütü kullanılması, keçi sütünün KKKS (Koyun Keçi Kayıt Sistemi) üzerinden Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetiştirilen ve beslenen keçilerden temin edilmiş olması,
    b. Salep: Salep haricinde stabilizatör katkı maddesinin kullanılmamış olması,
    c. Hammaddelerin uygun sıcaklık şartlarında depo edilmesi,
2. Keçi sütünün ve ürün karışımının Türk Gıda Kodeksine uygun şekilde pastörize edilmesi,
3. Ürünün içerdiği toplam kuru madde oranının en az %33, hava oranının %15 ila %30 aralığında olması, en az %4 oranında süt yağı içermesi,
4. Paketlenmiş ürünlerin -18 °C ve/veya altındaki sıcaklıklarda muhafaza ediliyor olması,
5. Duyusal özelliklerinin ideal standartlara yakınlığı; ürün, kendine has beyaz renkte, düzgün, pürüzsüz yüzey kesitli olmalı, erimeye karşı dayanıklı fakat biraz çiğnenebilen elastik (sert, esnek) tekstürde olmalı, kendine has süt tadı (aroması) ve tatlılığı hissedilmeli, yapısında buz kristalleri bulundurmamalı ve yutma sonrası ağızda hoş bir süt tadı bırakmalı.

Ürün karışımının ihtiva etmesi gereken oransal değerlerin tespiti için analiz raporlarından yararlanılacaktır. Analiz raporlarının hazırlanmasına ilişkin masraflar ürün üzerinde tescilli coğrafi işareti kullanan üretici tarafından karşılanacaktır.

Denetim sonucunda hazırlanacak olan rapora taraflar, yazılı tebliğden itibaren 1 ay içerisinde itiraz edebileceklerdir. İtirazlar Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreterliği tarafından incelenip karara bağlanacaktır. Denetim neticesinde ürünün coğrafi işaret tesciline uygun şekilde üretilmemiş olduğunun tespiti halinde Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası tarafından yürürlükteki mevcut yasal düzenlemeler uyarınca gerekli yasal yollara başvurulacaktır.

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

7. Tarsus Sarıulak Zeytini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.04.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.04.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No : 345
Tescil Tarihi : 16.04.2018
Başvuru Tarihi : 18.04.2017
Başvuru No : C2017/030
Coğrafi İşaretin Adı : Tarsus Sarıulak Zeytini
Ürün / Ürün Grubu : Zeytin / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Coğrafi İşaretin Türü : Menşe adı
Tescil Ettiren : Tarsus Ticaret Borsası
Tescil Ettirenin Adresi : 82 Evler, 3111. Sok. Borsa Sarayı No:94, 3294 Tarsus / MERSİN
Coğrafi Sınır : Mersin ili Tarsus ilçesi
Kullanım Biçimi : Tarsus Sarıulak Zeytini coğrafi işaret ibaresini taşıyan ve örneği aşağıda yer alan logo ürün ambalajında kullanılır.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tarsus Sarıulak Zeytini Sarıulak çeşidi zeytinlerden elde edilmektedir. Orijini Mersin ilinin Tarsus ilçesidir. Tarsus Sarıulak Zeytinini diğer zeytinlerden ayrılan en önemli özelliği hasadın yapıldığı zeytin ağaçlarının Tarsus yöresinde yetişen zeytin fidanlarından aşılama ve çelikleme yolu ile elde edilmesidir. Verimi orta düzeydedir. Siyah ve yeşil sofralık olarak değerlendirilebilir. Yağı açık yeşilimsi-sarı renkli ve kuvvetli meyve kokuludur.

Ürünün Ağaç Özellikleri:

Ağaç taç yapısı oldukça kuvvetli olup, yayvan bir taç oluşturur. Ağacı kuvvetlidir. Düşük sıcaktan zarar görür. Bu çeşidin ağaç sayısı kapama bahçe olarak 95 bin ve doğada tabi olarak var olan aşılama ile kültüre alınanlarda toplam 400 bin civarındadır. Tarsus'ta toplam 1 milyon 700 bin zeytin ağacı varlığının yaklaşık %25'i Tarsus Sarıulak Zeytinidir.

	TARSUS SARIULAK ZEYTİNİ	SARIULAK ZEYTİNİ
Gelişme Kuvveti	Kuvveti gelişir	Kuvveti gelişir
Verimi	Orta düzeyde	Orta düzeyde
Periyodisite Durumu	Periyodisite gösterir	Periyodisite gösterir
Çiçeklenme Dönemi	15 Nisan -14 Mayıs	15 Mayıs -14 Haziran
Döllenme Durumu	Bilinmemekte	Bilinmemekte
Meyve Bağlama Dönemi	20 Mayıs-20 Haziran	20 Mayıs-20 Haziran
Yeşil Olum Dönemi	Ekim ayı	Ekim ayı
Siyah Olum Dönemi	Aralık ayı	Kasım ayının ikinci yarısı
Üretilme Şekli	Aşı ve yeşil dal çelikleri ile üretilebilir (Çelikle köklenme kabiliyeti düşük, Aşı ile çoğaltılır.)	Aşı ve yeşil dal çelikleri ile üretilebilir
Etmenlere Karşı Duyarlılığı	Isının kritik seviyeye düşmesi halinde sürgün, ince dal ve dalcıklarda kabuk çatlamaları,	Isının kritik seviyeye düşmesi halinde sürgün, ince dal ve dalcıklarda kabuk

	meyvelerde %90'a varan oranlarda kurumalara rastlanmaktadır.	çatlamaları, meyvelerde %90'a varan oranlarda kurumalara rastlanmaktadır.

Ürünün Morfolojik Özellikleri:

AĞAÇ	
Kuvveti	Oldukça kuvvetli
Habitusu	Büyük yayvan dağınık bir taç oluşturur.
Taç yoğunluğu	Dallanma sık ve yaprak yoğunluğu oldukça fazladır.
Dalların Rengi	Çok yıllık dallar sütlü kahverenginde, genç dallar ise bej-yeşil renktedir.
Dalların Açı durumu	Yaşlı dallar dar açılı 1-2 yaşındaki genç dallar ise geniş açılıdır.
Gövdenin kuvveti	Oldukça Kuvvetli
Gövde rengi	Koyu gri
Gövde Yüzeyinin Durumu	Gövde oluklu bir yapıda olup kabuk çatlaklarından dolayı pürüzlü görülür

Ürünün Yaprak Özellikleri:

Şekli	Orta, uzun, geniş, eliptik.
Üst Yüzey Rengi	Puslu,000858 (leek green) ve 0960 (spinach green) renginde.
Alt Yüzey Rengi	Gri
Orta damar	Belirgin değil, aya orta damara göre asimetrik
Yan Damar	Belirsiz
Ucu	Yaprağın ortası geniş olup sap ve uca doğru daralır ve uç iğne ile son bulur.
Sap rengi	Bej-Yeşil
Ortalama Boy	53.38 mm
Ortalama En	13.38 mm
Boy/En Oranı	3.98 mm
Sap Uzunluğu	3.10 mm
Sap kalınlığı	1.00 mm

Ürünün Çiçek Özellikleri:

Somak uzunlukları	16-27 mm arasında değişir.
Ortalama somak uzunluğu	22.00 mm.
Somaktaki çiçek sayıları	1-28 arasında değişir.
Ortalama çiçek sayısı	17

Ürünün Meyve Özellikleri:

	TARSUS SARIULAK ZEYTİNİ	SARIULAK ZEYTİN ÇEŞİDİ
Büyüklüğü	Orta	Orta
Şekli	Uzun silindirik	Uzun silindirik
Boyuna Simetri	Simetrik	Simetrik
Enine Simetri	Simetrik	Simetrik
En Geniş Nokta	Ortaya yakın kısımda bulunur	Ortaya yakın kısımda bulunur

Omurga Oluşumu	Yok	Yok
Ucu	Yuvarlak, memesiz.	Yuvarlak, memesiz.
Sap Cebi	Orta büyüklük ve derinlikte olup genellikle yuvarlak, bazılarında mekik şeklinde	Orta büyüklük ve derinlikte olup genellikle yuvarlak, bazılarında mekik şeklinde
Yeşil Meyve Rengi	Yeşilimsi-sarı renkte olup diğer çeşitler arasında bu tipik rengi ile ayırt edilebilir.	Yeşilimsi-sarı renkte olup diğer çeşitler arasında bu tipik rengi ile ayırt edilebilir.
Yeşil meyvede Lantiseller	Küçük noktacıklar halinde görülür.	Küçük noktacıklar halinde görülür.
Olgun Meyve Rengi	Koyu Vişne-siyah	Koyu Vişne-siyah
Olgun Meyvede Lantiseller	Çok küçük noktacıklar halinde görülür.	Çok küçük noktacıklar halinde görülür.
Olgun Meyvede Et Rengi	Koyu mor renkteki meyve eti çekirdek evine doğru açılır.	Koyu mor renkteki meyve eti çekirdek evine doğru açılır.
Olgun Meyvede Eti Sertliği	Orta Sertlikte	Orta Sertlikte
Olgun Meyvede Et Çekirdek bağlantısı	Oldukça Kuvvetli	Oldukça Kuvvetli
Ağırlığı (100 meyve)	335-438 gr arası	376.52 gr
1 kg'daki Meyve Sayısı	228-281 arası	266
Boyu	25-26 mm	24.23 mm
Eni	18,5- 19,06	14,97
Boy/En Oranı	1,10 - 1,50	1,61
%Et Oranı	78,20-80,70	71,85
%Yağ Oranı	18,72-19,56	18,84
%Nem Oranı	48,60 - 56,20	52,86

ÇEKİRDEK	TARSUS SARIULAK ZEYTİN	SARIULAK ZEYTİNİ
Büyüklüğü	Orta irilikte	Çok iri çekirdekli.
Şekli	Silindirik	Silindirik
Boyuna Simetri	Simetrik iki yanı omurgalı	Simetrik iki yanı omurgalı
Enine Simetri	Simetrik	Simetrik
En Geniş Nokta	Ortaya yakın kısımda bulunur	Ortaya yakın kısımda bulunur
Ucu	Sivri fakat iğnesiz	Sivri fakat iğnesiz
Sap kısmının şekli	Geniş yuvarlak	Geniş yuvarlak
Yüzeyi	Sap kısmına doğru derin oluklu ve pürüzlüdür.	Sap kısmına doğru derin oluklu ve pürüzlüdür.
Yüzey Rengi	Açık kahverengi	Açık kahverengi
Ağırlığı (100 çekirdek)	78-85	105,99
Meyvedeki % çekirdek oranı	19,30-21,80	28,15

Tarsus Sarıulak Zeytinine Ait Bilgiler

Örnek no	Verilerin alındığı			Ort kg'daki meyve sayısı*	100 adet meyve ağırlığı*	Meyve et oranı (%) *	100 adet çekirdek ağırlığı (gram) *	Meyvedeki çekirdek oranı (%)*	Yaş örnekteki yağ oranı* (%)
	İl	İlçe	Köy						
1	Mersin	Tarsus	Küçük Kösebalcı	228	438	80,7	85	19,3	19,56
2	Mersin	Tarsus	Ereze	244	408	80,2	81	19,8	18,34
3	Mersin	Tarsus	Karadirlik	281	355	78,2	78	21,8	18,72
4	Mersin	Tarsus	Çavdarlı	242	412	80,0	82	20,0	18,48

* 4 yıllık verilerin ortalamasıdır.

Tabloya bakıldığında Sarıulak zeytin çeşidi yetiştiriciliğinin yapıldığı diğer bölgelerde ürünün daha iri çekirdekli olması nedeniyle et oranları düşükken, Tarsus Sarıulak Zeytininin daha küçük çekirdek yapısına sahip olmasından dolayı daha yüksek meyve et oranına sahip olduğu görülmektedir.

Fizyolojik olarak zeytin çeşitleri farklı ekolojilerde farklı bitkisel tepkiler gösterebilmektedir. Bir bölgede çok iyi verim veren zeytin çeşidi başka bir bölgede çok düşük verim ve kalite özellikleri gösterebilmektedir. Tarsus Sarıulak Zeytin çeşidi Tarsus dışına çıktığında olumsuz tepkiler vermekte ve yüksek fizyolojik vasıflarını gösterememektedir. Bunun nedeni çeşidin Tarsus orijinli olmasıdır.

Üretim Metodu:

Aşılama ve çelikleme yolu ile de fide üretilir.

Dikim: Yeni bir kapama bahçe tesisi kurulmadan önce toprak tabakasının parçalanması için derin işleme yanında, zorunlu hallerde tesviye, teraslama vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Dikim yapılırken; bölgeye has meyve tadı, rengi ve kokusu için gelecekte her ağacın güneş ışığında maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınır. Dikim aralıkları, iklim ve toprak koşullarına, ağacın yayvan alacağı taç genişliğine göre değişmekle makineli tarım yapılan bahçelerde 6x6 m, geleneksel bahçelerde ise 5x5 m'den 10x10 m aralıklarında dikimler yapılır. İdeal dikim mesafesi 7X7 metredir. Fidan çukurlarının fidan büyüklüklerine göre derinliği ve genişliği değişmektedir. Bölge şartlarına göre Aralık ayı başı itibariyle yılın ilk çeyreği dönemlerinde fidan dikimi gerçekleştirilir. Bölge şartlarında yılın 12 ayı dikim yapılabilmekle beraber, ilkbahar ve sonbahar aylarında dikim yapılması daha uygundur. Dikim çukurlarının açılmasında 150 cm boyunda tam ortasında ve uçlarında kertikler bulunan dikim tahtaları kullanılır. Orta kertiğe işaret kazığı gelecek şekilde dikim tahtası yerleştirilir. İki uçtaki kertiğe birer kazık daha çakılarak dikim tahtası ve işaret kazığı yerlerinden alınarak iki kazık arasında fidan çukuru açılır. Çukurlar fidan büyüklüğüne göre 50x50 cm veya 80x80 cm boyutlarında açılır. Dikilen fidanın hızlı gelişebilmesi için çukur geniş açılır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konumlandırılır. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanlar toprağın dağılıp köklerin hava ile temasını önlemek için sulandırılır. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidan dikimi ile birlikte dikim temel çukurlarına temel gübreleme (yanmış sadır gübresi) yapılır. Bu nedenle arazinin zeytin dikiminden önce mutlaka toprak tahlili yaptırılır. Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir. Dikimden sonra fidandaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlama yapılır. İlk birkaç yıl muhakkak sulama yapılması gerekir. Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ağacın gelişmesini yavaşlatan yabani otlar temizlenmelidir. Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda çapa yapılmalıdır. Sarıulak ağacı hastalık ve zararlılara karşı mukavemetlidir, bu sebeple organik üretime uygundur. Sarıulak ağacı taç yayvan olması nedeniyle fidanlara gelişmesine bağlı olarak 2 veya 3 yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır. Hasat elle yapılmalı zeytinler kasalara toplanmalı ve bu şekilde nakil edilmelidir.

Zeytinin İşlenmesi: Zeytinler, meyve kabuğu renk skalasına göre kabuk rengi koyu yeşilimsi - sarı veya koyu yeşil olduğu dönem ile siyah tüketim için meyve kabuğu rengi siyahımsı olduğu dönemde yıllara göre değişmek ile birlikte 1 Ekim-30 Kasım tarihleri arasında makine kullanılmadan el ile toplanır. Bu dönemde zeytinler orta seviyede yağlanmıştır. Zeytinler hasat sırasında darbe almamış, yüzeyi düz ve pürüzsüz olan, herhangi bir hastalık ve zararlı kaynaklı leke taşımayan zeytinlerden ayrıştırılır. Bu konuda Türk Gıda Kodeksinde yer alan sınıflandırmadaki tolerans değerleri geçerlidir. Ayrıştırma işleminden sonra zeytin, ham olarak çizilir veya tokaçla kırılır ya da doğal hali ile tatlandırma işlemi gerçekleştirilir.

Hızlı Tüketim:

Hızlı tüketim amacıyla gerçekleştirilen tatlandırma doğal içme suyunda yapılır ve hiçbir şekilde kimyasal eklenmez, ısıl işlem uygulanmaz ve tuz çözeltisi hazırlanmaz. Zeytinler ham olarak çizilip veya tokaçla kırılanlarda her gün suyu yenilenerek 5-7 gün içinde tüketime hazır hale gelir. Bu şekilde sofralık tüketim yapılabilmesi için sadece Tarsus iklimi ve ekolojisinde yetişen Tarsus Sarıulak Zeytini olması gerekir.

Bunun dışında daha ileri bir tarihte tüketilecek ise içme suyu ile hazırlanan % 5-10 arasında değişen oranlarda tuz çözeltisi ile tatlandırmaya alınır. Bu şekilde tatlandırmaya alınan zeytin muhafaza süresince suyu değiştirilmez ve tuz haricinde hiç bir katkı maddesi katılmaz. Bu şekilde yaklaşık 10-12 ay ürün muhafaza edilebilir. Soğuk bir yerde muhafaza edilirse bu süre daha da uzun olur.

Denetleme:

Tarsus Sarıulak Zeytini üretiminin uygunluk kontrolleri Mersin Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Tarsus İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, Tarsus Ticaret Borsası, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası, Tarsus İlçesi Zeytin Platformu'nun 2 üyesi ile ÇKS kaydı olan bir üretici koordinasyonunda zeytin konusunda uzman en az yedi kişiden oluşan bir komisyon tarafından yapılacaktır. Denetim mercii, denetimlerini ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar.

Denetim mercii gerekli görmesi halinde Mersin Alata Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü'nün Laboratuvar ve ekipmanlarını kullanacak ve bundan doğan ücretler Tarsus Ticaret Borsası, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası tarafından karşılanacaktır.

Denetim mercii Toplanma ve Denetleme Şartları: Denetim mercii her yıl hasat döneminde (Ekim-Kasım aylarında) bir defa toplanır ve coğrafi işarete konu ürünü kapama ve organik üretim yerlerinden numune toplayarak meyve özelliklerine, fizyolojik özelliklerine, morfolojik özelliklerine, yaprak, çiçek, et oranı ve çekirdek özelliklerine bakarak test eder ve gözlemlerini rapor haline getirir. Denetim mercii denetleme ile ilgili tüm giderleri Tarsus Ticaret Borsası, Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası tarafından müşterek karşılanır. Denetim mercii toplanması için Denetim merciine uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapılır. Toplantı yeri bu çağrı yazısında bildirilir.

Denetim merciinin Acil Toplanması: Tarsus Sarıulak Zeytini ibaresinin Tarsus Sarıulak Zeytini coğrafi işaret kriterlerine uymayan ürünler üzerinde kullanılması ve bunun şikâyeti yoluyla Tarsus Ticaret Borsası'na veya Tarsus Ticaret ve Sanayi Odası'na bildirilmesi halinde denetim merciine uzman temin etmeyi taahhüt eden kuruluşlara ‘Acil’ başlıklı resmi yazı gönderilir, Denetim merciinin acil olarak toplanması sağlanır. Denetleme sonuçları denetim mercii tarafından rapor haline getirilerek işlem tesis edilmiş olur.

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 40 ıncı Maddesi Kapsamında Değişikliğe Uğramış Başvurular

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi kapsamında değişikliğe uğramış olup bu yayımlara karşı itiraz hakkı bulunmamaktadır.

1. Maraş Dondurması

12 Sayılı ve 25.08.2017 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/109 numaralı "Maraş Dondurması" ibareli coğrafi işaret başvurusunun ilan metninde aşağıdaki değişiklikler yapılmıştır. İlgili başvurunun, değişikliklerin yer aldığı son hali bu Bültenin 4. bölümünde yer almaktadır. Şerhle ilan olunur.

a) Coğrafi işaretin türü mahreç işareti olarak değiştirilmiştir.
b) "Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri" başlığı altında yer alan "eşsiz kıvam ve aromaya sahip " "Maraş Dondurması, tamamen Anadolu topraklarına özgü köklü bir lezzet kültürünün ürünü olup, sadece Kahramanmaraş'ta üretilebilmektedir", "Maraş Dondurmasının üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerin tamamı Kahramanmaraş ili sınırları içerisinde gerçekleşmek zorundadır.", "Şeker kamışı ve/veya şeker pancarından elde edilen şeker kullanılmaktadır." ibareleri kaldırılmış; muhafaza sıcaklığı "-18 °C ve/veya altındaki sıcaklıklar" olarak değiştirilmiş, , salep tanımına "Türk Gıda Kodeksi Baharat Tebliğine uygun salep kullanılır." ve şeker tanımına da "Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliğine uygun beyaz şeker kullanılır." ifadeleri eklenmiştir.
c) "Üretim Metodu" başlığı altında bulunan muhafaza sıcaklığı "-18 °C ve/veya altındaki sıcaklıklar" olarak değiştirilmiştir. Üretim akış şemasındaki depolama ve sevkiyat sıcaklıkları da ""-18 °C ve/veya altında" olarak değiştirilmiştir.
d) "Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler" başlığı ve altına "Maraş Dondurması üretiminde kullanılan sütün, Kahramanmaraş ili sınırları içinde yetişip beslenen keçilerden elde edilmesi gerekmektedir." ibaresi eklenmiştir.

"Denetleme" başlığı altında bulunan "Maraş Dondurması üreten firmalar her yılın ilk dört aylık döneminde ticaret sicil kayıtlarından Kahramanmaraş Esnaf ve Sanatkârlar Odalar Birliği (KMESOB) kayıtlarından ve İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünün kayıtlarından tespit edilecektir." ibaresi "Maraş Dondurması üreten firmalar her yılın ilk dört aylık döneminde ticaret sicil kayıtlarından tespit edilecektir." olarak değiştirilmiştir. Denetim kriterlerinde bulunan muhafaza sıcaklığı "-18 °C ve/veya altındaki sıcaklıklar" olarak değiştirilmiştir.

6. Bölüm
6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Kapsamında Değişiklik Talepleri

Aşağıdaki coğrafi işaret değişiklik talepleri 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci maddesi kapsamında yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

1. Çarşıbaşı Keşanı

103 sayı ile tescilli Çarşıbaşı Keşanı ibareli coğrafi işaretin, denetim merciinde değişiklik yapılmasına ilişkin talep kapsamında yapılan inceleme sonucunda, “Denetleme mercii; Çarşıbaşı Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfı Başkanlığı, Çarşıbaşı Esnaf ve Sanatkarlar Odası Başkanlığı, Geleneksel Çarşıbaşı Keşanını Koruma ve Yaşatma Derneği Başkanlığı ve Çarşıbaşı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer temsilciden oluşacaktır.” görevlendirilmesi uygun bulunmuştur.

2. Çağlayancerit Cevizi

175 sayı ile tescilli Çağlayancerit Cevizi ibareli coğrafi işaretin, denetim merciinde değişiklik yapılmasına ilişkin talep kapsamında yapılan inceleme sonucunda “Denetleme mercii; Çağlayancerit Ziraat Odası, Çağlayancerit Belediyesi ve Çağlayancerit Kaymakamlığı İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden ürün hakkında bilgi sahibi birer temsilciden oluşacaktır.” görevlendirilmesi uygun bulunmuştur.