

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

**TURKISH PATENT AND TRADEMARK OFFICE**

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

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

**2018**

**Sayı: 37  
Yayın Tarihi: 17.09.2018**

**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

<b>1.Bölüm</b>	Duyuru.....	3
<b>2.Bölüm</b>	Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 37. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi.....	4
<b>3.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün adı Başvurularının Yayımları .....	8
<b>4.Bölüm</b>	Tescil Edilen Başvuruların Yayımları .....	15
<b>5.Bölüm</b>	6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Talepleri ...	23
<b>6.Bölüm</b>	Düzeltilmeler .....	24

# DUYURU

10.01.2017 tarih ve 29944 sayılı Resmi Gazetede yayımlanarak yürürlüğe giren 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 38 inci maddesinin birinci fıkrası “*Kurum, coğrafi işaret veya geleneksel ürün adı başvurularını 33 ilâ 37 nci ve 39 uncu maddelere göre inceler.*” ve beşinci fıkrası “*Bu madde kapsamında incelenerek uygun bulunan başvurular Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

Ayrıca 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici Madde 1 inde “*Bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olan ulusal ve uluslararası marka ve tasarım başvuruları ile coğrafi işaret başvuruları, başvuru tarihinde yürürlükte olan mevzuat hükümlerine göre sonuçlandırılır. Ancak bu Kanunun yayımı tarihinden önce Enstitüye yapılmış olup yayımlanmamış coğrafi işaret başvuruları, itiraz süresi bakımından mülga 555 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümleri saklı kalmak şartıyla Bültende yayımlanır.*” hükmüne amirdir.

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

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

---

## 2. Bölüm

### Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni 37. Sayıda Yayımlanan Başvuruların Sıralı Listesi

---

---

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

---

#### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Başvuru Adı	Sayfa
1.	C2017/070	Van Otlu Peyniri	8
2.	C2017/147	Sivas Bıçağı	12

#### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı başvurusu bulunmamaktadır.

## Tescil Edilen Başvuruların Listesi

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	380	Tonya Tereyağı	15
2.	384	Antalya Tavşan Yüreği Zeytini	17
3.	385	Iğdır Kayısı	20

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı tescili bulunmamaktadır.

---

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca Değişiklik Taleplerinin Listesi

---

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Tescil Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	238	Susurluk Ayranı	23
2.	239	Susurluk Tostu	23

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı değişikliği talebi bulunmamaktadır.

## Düzeltilmeler

### Coğrafi İşaretler

Yayın Numarası	Başvuru Numarası	Coğrafi İşaretin Adı	Sayfa
1.	C2017/022	Sivrihisar Muska Baklavası	24

### Geleneksel Ürün Adları

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

Bu Bültende yayımlanacak geleneksel ürün adı düzeltmesi bulunmamaktadır.

### 3.Bölüm

## 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu Gereğince İncelenen Başvuruların Yayımı

Aşağıdaki coğrafi işaret başvuruları 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 40 ıncı maddesi gereğince yayımlanmış olup ilgili kişiler üç ay içerisinde bu yayımlara karşı yapacakları itirazları Türk Patent ve Marka Kurumuna usulüne uygun olarak bildirebilirler.

### 1. Van Otlı Peyniri

<b>Başvuru No</b>	: C2017/070
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 28.07.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Van Otlı Peyniri
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Otlı Peynir / Peynirler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Başvuru Yapan</b>	: Van Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İskele Cad. No:51 VAN
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Van ve Hakkari illeri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Marka unsuru ile birlikte kullanılabilir.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

200 yılı aşkın süredir Van ve Hakkari illerinde üretilen Van Otlı Peyniri; başta koyun olmak üzere, inek veya keçi sütünden veya bunların karışımından, yöre ve çevre illerde yetişen Sirmo, Kekik, Siyabo ve Heliz vb. adlandırılan yaklaşık 20 adet otun eklenmesiyle yapılan, kullanılan süt ve otların farklılığıyla beyazdan sarımtırağa doğru değişen renge sahip, orta sertlikte, tuzlu, koku ve aromasına sarımsak ve kekik aroması hakim olan, tuzlama yapıldıktan sonra taze veya salamurada olgunlaştırılarak tüketilen bir peynirdir. Van Otlı Peyniri; telemesine yaklaşık %2 oranında baharat özelliğine sahip otların katılması ve çömlek veya plastik kaplara konularak toprak altında 3-7 ay kadar gömülme suretiyle olgunlaştırılmasıyla beyaz peynirden ayrılmaktadır. Van Otlı Peynirinde kesit yüzeyindeki otlar homojen bir dağılım gösterir. Üretimde kullanılan ot çeşitliliği, tat ve kokuda kendini gösterir.

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Van ilinden bahsederken, otun katık yapıldığı bir peynirden bahsetmektedir. Van ilinin bitki örtüsünün zenginliği, geçimi hayvancılığa dayanan bölge halkının konar-göçer yaşam sürmesi yabancı bitkileri yakından tanımasını sağlamış ve otlu peynir geleneğini oluşturmuştur. Van Otlı Peyniri yöre insanı tarafından günün her öğünü tüketilmektedir. Eskiden üretimi sadece dağınık aile işletmelerinde gerçekleştirilen Van Otlı Peyniri günümüzde endüstriyel olarak yöredeki pek çok işletmede üretilmektedir.

Gerek koyun sütü üretiminin Nisan, Mayıs ve Haziran aylarında artması, gerekse kullanılan otların yetişmesinin bu aylara rastlaması Van Otlı Peynirinin üretiminin baharda yapılmasını zorunlu kılmaktadır. Ancak otların salamura yapılarak saklanması, Van Otlı Peynirinin üretiminin Temmuz, Ağustos ve sonraki aylara uzatılabilmesine imkan verir. Otlar değişik gıdalarda kullanıldıkları kadar, ekonomik ve ticari öneme de sahiptirler. Peynir yapım mevsiminde üreticiler bu otları dağlardan ve değişik arazilerden toplayarak ihtiyaç fazlasını Van şehir merkezine getirip satışa sunmaktadırlar.

Van Otlı Peynirinin yapımında kullanımı zorunlu olan 6 adet ot ile kullanımı isteğe bağlı olan 13 adet otun yerel adı, Latince adı ve bitkinin hangi kısmının kullanıldığına ilişkin bilgiler Tablo-1 ve Tablo-2'de verilmiştir.

**Tablo-1:** Van Otlı Peynirinde Kullanımı Zorunlu Otlar

Bitkinin Latince Adı	Yerel Adı	Kullanılan Bölümü
<i>Allium Schoenoprasum L.</i>	Sirmo/Sirik	Yaprak ve Sap
<i>Anhriscus nemorosa</i>	Mendo	Yaprak ve Sap
<i>Ferula Orientalis L.</i>	Heliz	Yaprak ve Sap
<i>Mentha Spicata</i>	Yabancı nane	Yaprak
<i>Thymus Migricus</i>	Kekik	Yaprak
<i>Ferula Sp.</i>	Siyabo	Yaprak ve Sap



**Tablo-2:** Van Otlı Peynirinde Kullanılan Diğer Otlar:

Bitkinin Latince Adı	Yerel Adı	Kullanılan Bölümü
<i>Lepidium Sativum L.</i>	Tere	Yaprak ve Sap
<i>Ranunculus Polyanthemos L.</i>	Çünk	Yaprak ve Sap
<i>Saponaria Officinalis (Gypsophila Arrostii/ Gypsophila Aucheri)</i>	Çöven	Yaprak
<i>Anethum Graveolens L.</i>	Dere Otu	Yaprak ve Sap
<i>Dipsacus Laciniatus L.</i>	Tarak Otu	Yaprak ve Sap
<i>Menthae Pulegium L. Püjan</i>	Yarpuz	Yaprak
<i>F. Longipedunculata</i>	Hiltit	Çiçek
<i>Thymus Vulgaris L.</i>	Catır	Yaprak ve Sap
<i>Ocimum Basilium</i>	Reyhan	Yaprak
<i>Radix Eremuri</i>	Çiriş	Yaprak ve Sap
<i>Allium Fuscoviolaceum (Liliaceae)</i>	İtsoğanı / Hağız	Yaprak ve Sap
<i>Allium Scorodoprasum L.Subsp. Rotundum (L.) Stearn (Liliaceae)</i>	Çatlanguş / Körmen	Yaprak ve Sap
<i>Rumex Acetosella L.</i>	Kuzu kulağı	Yaprak ve Sap

Van Otlı Peynirindeki Ot Oranı: Yüksek orandaki ot kullanımları peynirin görüntüsünü bozduğundan, kullanılan otun peynirin ağırlığına oranı %2'yi aşmamalıdır.

**Tablo-3:** Van Otlı Peynirinin Sertlik Derecesi

Sertlik Derecesi	Yağsız Peynir Kitesindeki Nem Oranı (PYKN) (%)	Tolerans
Yarı sert	$57 \leq \text{PYKN} \leq 64$	$\pm 2$

**Tablo-4:** Van Otlı Peynirinin Kimyasal Özellikleri

Özellik	Ortalama Değer	Alt Değer	Üst Değer
Kuru madde (%)	46,78	43,81	47,78
Protein (%)	22,17	20,60	25,52
Yağ (%)	17,29	16,75	19,21
Kül (%)	6,85	5,07	7,45
Tuz (%)	5,73	4,60	6,90
kcal/100 g	246	241	250
Kalsiyum (mg/100g)	378	352	394
Fosfor (mg/100g)	416	395	433
Sodyum (mg/100g)	1103	1057	1149
Potasyum (mg/100g)	180	173	189
Magnezyum (mg/100g)	33,40	32,10	34,30

Van Otlı Peynirinin Duyusal Özellikleri: Genellikle sirno veya kekik tadı ve kokusu ağırlıklıdır. Küçük gözeneklidir ancak kırıldığında camsı, düz ve parlak yapıda olabilmektedir. Rengi beyaz-sarıdır.

#### Üretim Metodu:

Van Otlı Peynirinde kullanılan hammaddeler ve üretim aşamaları Türk Gıda Kodeksinin ilgili yönetmeliklerine uygun olacaktır.

1. Otların Hazırlanması: Tablo-1 ve Tablo-2'deki otlar süt mamullerinden özellikle peynir, cacık (çökelek) ve lor peynirine katılmaları yanında, sebze ve baharat olarak da kullanılmakta, bazı çorbalara

katılmaktadır. Baharın gelmesiyle yeşeren otlar, araziden toplanmakta ve su ile yıkanarak çamurları giderildikten sonra ince ince (0,5-1 cm. ye kadar) kıyılmaktadır. Kaynar suya atılan otlar hiç bekletilmeden dışarıya alınarak soğutulup sonra salamuraya yatırılır. Otların içinde bulunduğu salamuranın pH değeri 3,85 ( $\pm$ %8), asitlik değeri %1,06 ( $\pm$ %7) ve tuz oranı %5,8 ( $\pm$ %12) olmalıdır.

- 1.1 Sirmo otu kıyıldıktan sonra direkt olarak salamura suyuna yatırılmaktadır. Kullanılan salamura %3-8,8 arasında tuz içerebilmektedir. Sirmo otu hem taze olarak hem de salamurada uzun süre saklanarak peynir yapımında kullanılabilir.
  - 1.2 Heliz otu daha sert ve odunsu, aynı zamanda boya veren bir bitkidir. Heliz otu suyla yıkandıktan sonra ince ince doğranarak kaynar suda hafif yumuşayınca kadar bekletilmekte ve oradan alınarak salamura suyuna konulmaktadır.
  - 1.3 Mendo otu Heliz'e göre daha yumuşak olup, su oranı yüksektir.
  - 1.4 Kekik otunda haşlama işlemi yapılmaz. Diğer işlemleri aynıdır.
  - 1.5 Yabani sarımsak olarak da bilinen Sirmo otu milimetrik parçalar haline getirilerek tuzlu suda ıslah edilir. Daha sonra peynir hazırlanırken peynir hamuruna karıştırılarak hazırlama işlemi tamamlanır.
2. Kullanılan sütün özellikleri: Van Otlı Peyniri yapımında yörede koyun sütü kullanılmakla birlikte inek sütü ve keçi sütü veya bunların karışımı da kullanılabilir. Kullanacak sütler Türk Gıda Kodeksi ilgili tebliğlerine ve süt için çıkarılmış olan süt standartlarına (inek sütü için TS 1018, koyun sütü için TS 1104 ve keçi sütü için TS 11046) uygun olmalıdır. Van Otlı Peynirinde kullanılan sütler antibiyotik içermemeli, süte asitlik gelişimini engelleyici veya nötürleyici madde ilave edilmemeli, yağ alma veya su katma gibi sütte bulunan bileşenlere yönelik hiçbir işlem yapılmamalıdır. Sütler, sahip olduğu doğal kimyasal bileşimi hiçbir şekilde değiştirilmeden işletmeye teslim edilmeli, sütün mikrobiyolojik ve hijyenik kalitesi yüksek olmalıdır.
  3. Mayanın hazırlanması: Van Otlı Peynirinde fabrikasyon usulü hazırlanmış piyasadan alınan satın alınan sıvı mayalar ya da geleneksel yolla şirdenden üretilen maya kullanılabilir. Şirdenden hazırlanan mayalar yerel üreticiler tarafından geleneksel yöntemle yapılmakta olup, koyun şirdeni üzerine karabiber, zencefil, tarçın, karanfil, toz şeker ve su karıştırılarak hazırlanır. Yörede ihtiyaç duyulan maya mevsim boyu yetecek şekilde hazırlanmaktadır. Hazırlanan mayadan 4 teneke süte yaklaşık 100 ml katılmalıdır. Yaklaşık 30° C'deki süte mayalama yapılır. Mayalanma 2 saat kadar sürer, daha sonra oluşan pıhtı süzülerek bez torbalara aktarılır.
  4. Cacık (çökelek) hazırlanması: Cacık, Van Otlı Peynirinin küplere doldurulması esnasında kullanılan, bu iş için hususi olarak hazırlanan ham peynirdir. Cacık yapımı için süt süzülür, kaynatılır, sonra yaklaşık 30 °C'ye kadar soğutulur. Soğutulan sütün içerisine yoğurt mayasından 20 L süte 10 gr olacak şekilde ilave edilir. Mayalama 1-2 gün devam eder. Mayalama işlemi sona erince yayık olarak yağ alınır. Geriye kalan yayık altı, yani ayran alınıp bir kazanda 5-10 dakika kaynatılır, ocaktan indirilir ve durulması beklenir. Kabın üstünde toplanan su alınır. Süzme işleminin tam olması için kazan içeriği bir süzme bezine aktarılır ve sonra ve sonra üzerine ağırlık konur. Süzme işi iki gün sürer. Daha sonra oluşan çökelek çıkarılarak tuzlanır, önceden hazırlanmış olan otlar buna ilave edilir. Tekrar torbaya konarak süzülme bırakılır. Peynirler küplere bir kat peynir, bir kat cacık, üst üste gelecek şekilde doldurulur. Cacıkta kullanılan ot miktarı 0.84 ile 11.28 g ot/100 g cacık arasında değişmekte, ortalama 6.02 g ot/100 g cacık değerini almaktadır. Cacıkta kuru madde % 22.07, yağ % 2.69, protein % 14.51, tuz % 1.97 ve asitlik % 1.93 düzeyindedir. Cacıkta kaliform bakterisinin bulunmaması gerekir.
  5. Kullanılan tuzun özellikleri: Van Otlı Peyniri yapımında Türk Gıda Kodeksi Tuz Tebliğinde tanımlanan gıda sanayi tuzu, iri salamura tuzu, işlenmiş tuz veya sofr tuzu kullanılabilir. Ancak kullanılacak tuz yabancı madde içermemeli ve asgari % 98-99 oranında sodyum klorür içermelidir. Salamura yapılırken içme suyu kullanılır. Salamura tuz konsantrasyonu % 18-21 aralığında, salamura sıcaklığı 8-16 °C aralığında, pH değeri ise 5.1-4.7 aralığında olmalıdır. Salamuranın asitlendirilmesi gıdalarda kullanılabilir safılıkta laktik asit ile sağlanabilir. Van Otlı Peynirinin yumuşamasını önlemek için salamuraya CaCl<sub>2</sub> (% 0.15-0.55 oranında) ilave edilebilir.
  6. Van Otlı Peynirinin üretimi: Van Otlı Peyniri tuzlama yöntemi açısından "salamurada" veya "kuru tuzlamayla" olmak üzere iki farklı şekilde üretilmektedir. Yörede kuru tuzlama yöntemi daha çok tercih edilmektedir.
    - 6.1. Kuru tuzlama yöntemiyle üretilen peynirde çiğ süt yaklaşık 30°C sıcaklıktayken 80 L süte 100 ml maya olacak şekilde mayalanır, 1-2 saat pıhtılaşmaya terk edilir, pıhtılaşma işlemi tamamlanınca pıhtı bez torbaya aktarılır, aktarma işlemi yapılırken bir kat pıhtı bir kat da yukarıda belirtildiği şekilde hazırlanan otlardan ilave edilir. Torba dolunca ağız büzülerek üzerine ağırlık konulur ve

süzülmeye bırakılır. Süzülme 3-4 saatte tamamlandıktan sonra elde edilen teleme el büyüklüğünde, farklı şekillerde ve yaklaşık 2-3 cm kalınlığındaki küçük dilimler haline getirilir. Kuru tuzlamanın yapılışında, dilimler üzerine kalın mutfak tuzu serpilme ve bu haliyle 3-4 gün kadar bekletilmektedir. Sonra dilimler bol su ile iyice yıkanır. Bir kat peynir bir kat cacık olacak şekilde toprak küplere veya plastik bidonlara sıkıca basılan ve aralarında boşluk kalmaması sağlanan peynir kalıpları, ağzı kapatıldıktan sonra toprağa gömülür. Doldurma işleminden sonra kapların ağzına üzüm yaprağı konabilir ve çamurla sıvanabilir. Bazı üreticiler peynirlerin küplere doldurulması esnasında cacık kullanmamakta, bunun yerine peynir dilimlerinin dış yüzeylerine sarımsaklı yoğurt sürmekte ve bu şekilde kaplara sıkıca doldurmakta, bazı üreticiler ise söz konusu basma işleminde peynir kırıntıları ve lor kullanmaktadır. Kabın ağzı aşağıya gelecek şekilde kilere ve genelde toprak altına koyulur ve üzeri gevşek bir toprakla veya kumla örtülür. Peynir kabının topraktaki bu pozisyonunun amacı peynirdeki nem kaybını hızlandırmaktadır. En az 4 ay en çok 7 ay olunlaştırıldıktan sonra piyasaya arz edilir.

- 6.2. “Salamura” tuzlamada yani taze tüketilecek peynirlerde ise, çiğ süttten üretim gerçekleşmez, süt pastörizasyon normlarında ısıtılma tabi tutulur. Üretimin takip eden süreçleri kuru tuzlama ile aynı olup, salamura usulü tuzlamada 2-3 cm kalınlığındaki küçük peynir dilimleri salamura suyunda en az 30 gün en fazla 60 gün plastik kaplarda serin bir yerde bekletildikten sonra tüketilir. Salamura konsantrasyonu, taze yumurtanın tuzlu suya batırılmasıyla ayarlanır.

#### **Denetleme:**

Van Otlı Peyniri coğrafi İşaretinin usulüne uygun üretilip üretilmediğinin denetimi; Van Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği, İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ve Van Büyükşehir Belediyesinden toplam 3 uzmandan oluşan denetim mercii tarafından gerçekleştirilecektir. Van Otlı Peynirinin üretim, pazarlama ve satış dahil üzere tüm evrelerine yönelik kontroller yılda en az 1 kez ve ihtiyaç duyulduğunda veya şikayet halinde her zaman yapılacaktır. Denetime ilişkin raporlar Van Ticaret ve Sanayi Odası tarafından TÜRK PATENT’e her yıl gönderilir.

Denetimlerde aşağıdaki hususlara öncelikli olarak dikkat edilecektir:

1. Soğutma ve taşıma faaliyetleri izlenecek, soğuk zincirinin devamlılığı ve uygunluğu denetlenecektir.
2. Koyun şirdeninden hazırlanan mayaya şap ilave edilmemesi gerekmekte olup, bu husus denetimlerde kontrol edilecektir.
3. Salamura (taze peynir) üretiminde kullanılan süte pastörizasyon normlarında ısıtılma uygulandığı denetlenecektir.
4. Tescilde izin verilen otlar haricinde ot kullanılmadığı ve zorunlu otların Van Otlı Peynirinde yer aldığı 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. Sivas Bıçağı

<b>Başvuru No</b>	: 26.09.2017
<b>Başvuru Tarihi</b>	: C2017/147
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sivas Bıçağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Bıçak / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Başvuru Yapan</b>	: Sivas Demirciler Esnaf ve Sanatkarlar Odası
<b>Başvuru Yapanın Adresi</b>	: İstiklal Cad. Aslandoğan Apt. altı No:12/A SİVAS
<b>Vekil</b>	: Nasuhi Öztürk
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Sivas
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sivas Bıçağı ibaresi; bıçak üzerinde veya ambalajında ve istenirse işletmenin görülebilecek bir alanında kullanılır.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sivas Bıçağı; çelik malzemenin ısıtılması, dövülüp inceltilerek şekil verilmesi, boyutlarına göre kesilmesi, sapının hazırlanması ve diğer işlemler ile çeliğin dayanıklılığının artırılıp üstün keskin bıçak özelliği ve sapın sağlamlığı ile öne çıkan üründür.

Sivas yöresi, yurdumuzda yüzyıllardır el sanatlarının yoğun üretildiği yörelerimiz arasında bulunmaktadır. Özellikle el sanatlarından maden işlemeciliğinde Sivas Bıçağı, ürün niteliği ve farklılığı ile ün kazanmıştır.

Akademik yayınlarda; Sivas yöresinde asırlardır demir işlemeciliğine bağlı olarak başta bıçakçı, kilitçi, kılıççı, mismar, teniürcü ve tüfekçi gibi çeşitli meslek dallarının olduğu bilgisi bulunmaktadır.

II. Mahmut döneminin (1808-1839) Şer'iyeye Sicil kayıtlarında geçmişin gözde kılıçlarının Kılıççılar Çarşısı'nda yapıldığı ancak zamanla kılıcın yerini silahlar alınca, yöre ustalarının çakı-bıçak yapmaya başladıkları görülmektedir.

1827 tarihinde Sivas'ta yaklaşık 40 bıçakçı dükkânının olduğu zamanla bu sayının 1980'li yıllarda yaklaşık 20'ye kadar düştüğü yönünde tespitler bulunmaktadır. Bıçakçılık mesleğinin yörede özellikle 1950-1960'lı yıllarda büyük bir gelişme gösterdiği bilinmektedir. Yörede uzun süreli birikimle mesleğe dönüşen bıçakçılık, Sivas Bıçağı adı ile varlığını devam ettirmektedir.

### Üretim Metodu:

Sivas Bıçakları kullanım amaçlarına göre tek ağızlı bıçak, çift ağızlı bıçak, kıyma bıçağı, ekmek bıçağı, çoban bıçağı, aşı bıçağı, pancar bıçağı, meyve bıçağı, kılıç ve kama bıçağı gibi çeşitlerde üretimi bulunmaktadır.

Sivas Bıçağının sapları, bıçağın boyutuna göre hazırlanmaktadır. Bıçak sapları küçük ve büyük baş hayvanların boynuzları, tahta ya da hazır haldeki fiber benzeri malzemelerden üretilir.

#### Bıçağın Sapının Boynuzdan Yapılışı

Bıçağın boyuna uygun olarak hızar makinesinde boynuz kesilmeli ve birkaç gün kurutmaya bırakılmalıdır.

Kok kömür ile yakılan ocakta ateşin üstünde, kıskaç ile tutulan boynuz ısıtılıp yumuşaması sağlanmalıdır. Daha sonra mengene ve kıskaçla boynuzun doğrultma işlemi yapılmalıdır. Boynuzdaki fazla olan kısımlar yontularak düzeltilmelidir. Ardından hazırlanan boynuz sapları mengenede sıkıştırılıp 6-7 dakika bekletilir. Doğrultulan saplar törpü olarak adlandırılan zımpara tekerinde törpülenmeli ve yuvarlak hafif yassı sap şekli verilmelidir. Bu kalın törpü işleminden sonra boynuz sapı mengeneye sıkıştırılıp namlunun gireceği bölüm, sap yarma el testeresiyle açılmalıdır. Ardından sıfır zımparada tekerin yüzünde yuvarlayarak sapın yuvarlak, hafif yassı ve sapın temiz olması sağlanmalıdır. El rendesiyle boynuz sapın yüzleri rendelenip, cebriye ile başlarını çevirip parmağa takılan zımpara ile zımparalanmalı ve sap parlatılmaya hazır hale getirilmelidir.

#### Bıçağın Namlusunun Çelikten Dövülerek Yapılması ve Sapa Takılması

Kok kömürü ile yakılan ocakta, çelik hafif ısıtılıp tavlayarak çelik makası ile yarma işlemi yapılmalıdır. Üretilmesi planlanan bıçağın çeşidine bağlı olarak eni ve boyuna uygun çelik hazırlanmalı ve ocakta ısıtılıp örs üzerinde dövülmelidir. Bunun için kıskaç ile tutulan çekilik, çeliğin kalınlığına göre bir ya da iki kişi tarafından çekiş ile vurularak dövme işlemi yapılmalıdır. Bu işlemde dikkat edilecek unsurlar; namluyu eritmek, namluyu ortadan ağzına doğru incilmesi ve dövrken namluya namlu resmi verilmesidir.

Namlunun orta ve burnu dövüldükten sonra ökçesi (sapa takılma bölümü) de dövülüp hafif inceltilmeli ve dövme işi tamamlanmalıdır.

Dövme işi bittikten sonra tavlama işlemi uygulanmalı ve sap takılacak yerden yani ökçeden eninin 1/3'ü oranındaki yerden delik delinmelidir. Tırnak ile tutularak açılmasını sağlayan çelikten yapılmış tırnak zımbasıyla çekiçle vurarak tırnak açılmalı ve damga vurulmalıdır.

Ökçe kısmına, deliğin biraz ilerisinden kertme açılmalı ve soğuk çekiç yapılmalıdır. Eğri namlu doğrulmalı ve çarkta resim verilmelidir. Sapa kapanması için göğsüne biraz oval şekilde alınmalı ve çark tekerinde veya zımpara tekerinde orta ve burun kısmı biraz inceltilmelidir. Namluları sertleştirmek için su vermeye hazır olan ocakta ısıtılmalı, herhangi bir yemek yapımında kullanılan sıvı yağın içine bırakılmalıdır. Bu işlem su verme olarak tanımlanmaktadır. Su verildikten sonra namlunun ökçesi tekerde parlatılmalı ve sapa takılma işlemi yapılmalıdır. Bu işlemede üst etme olarak adlandırılır.

Sapların boyuna ve enine göre namlular ayarlanmalıdır. Bu işlemden sonra sapın delikleri delinmelidir. Perçin ve arka delik olarak iki delik delinmelidir. Arka deliğe galvanizli tel takılır, bu durum namlu açıldığı zaman arkaya kaçmamasını sağlar. Ayrıca tekerde ayarları yapılmalıdır. Ön deliğe de tel takılarak iyelenmeli ve sarı pul takılarak perçinlenmelidir.

Sapı cila tekeri (bezden yapılan cila çaputu) ile cila tutarak saplar parlatılmalı ve çark taşında kalem verip yani keskinliği sağlanıp namlular çarklanmalı ve parlatılmalıdır. Eğri olan namluları örsün üzerinde dikkatli bir şekilde vurarak namluyu kırmadan ve çatlatmadan doğrultulmalı ve ayna tekeri olarak adlandırılan bezden tekere vurulmalı daha sonra parlatma işlemi için yağlı beze tekere vurulmalıdır. Sapa namluyu kapatmalıdır. Kapanmayan namluların sapın içini yani yarılan bölümün içine iç çekme testeresi ile tekrar çekip kapanması sağlanmalıdır. Ardından son işlem olarak bıçağın ağzı, bileğe taşında bilenir, ağız kapatılıp, cila çaputu ile parlatılıp satışa hazır hale getirilmelidir.

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

Sivas Bıçağı, yöre ile güçlü bağları bulunan madencilik sanatının bir ürünüdür. Ürünün üretimi dikkat, sabır, yetenek ve insan emeği gerektirmektedir. Üstün ustalık gerektiren Sivas Bıçağı ustalık özelliği ile Sivas yöresine bağlıdır.

Sivas Bıçaklarında ustalık ve el emeği esas olduğundan sadece Sivas yöresinde üretilebilir.

#### **Denetleme:**

Sivas Bıçağının denetim sürecindeki tüm koordinasyon, Sivas Demirciler Esnaf ve Sanatkârlar Odası tarafından yürütülecektir.

Sivas Bıçağının denetim mercii; Sivas Demirciler Esnaf ve Sanatkârlar Odasına kayıtlı bir bıçak ustası, Cumhuriyet Üniversitesinden bir kişi, Sivas İl Bilim, Sanayi ve Teknoloji Müdürlüğünden bir kişi, Sivas İl Kültür ve Turizm Müdürlüğünden bir kişiden oluşmaktadır.

Denetim kriterleri;

1. Bıçağın ana malzemesi ham çeliğin işlenmesi ve sağlamlığının kazandırılması denetlenecektir.
2. Bıçak saplarının montaj bölümleri denetlenecektir.
3. Bıçağın kesinliği denetlenecektir.
4. Bıçak saplarında pürüzsüzlük denetlenecektir.
5. Bıçaktaki metalin parlaklığı kontrol edilecektir.
6. Namluda çark izi kalmaması önemli olup kontrol edilecektir.
7. Bıçaklar üzerinde SİVAS BIÇAĞI kelimesinin yazılı olması kontrol edilecektir.
8. Coğrafi işaret ambleminin kullanımı kontrol edilecektir.

Uygunsuzluğun tespit edilmesi halinde ilgiliye gerekli bilgilendirme yapılarak düzeltilmesi konusunda uyarı yapılarak bir aylık süre tanınacaktır.

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. Tonya Tereyağı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 18.12.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 380
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.08.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/240
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 18.12.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Tonya Tereyağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Tereyağı / Tereyağı dâhil katı ve sıvı yağlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Tonya Belediye Başkanlığı
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Orta Mah. Senetli 2 Nolu Sk. No:3 Tonya / TRABZON
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Trabzon ili Tonya ilçesi
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Coğrafi işaret adı, marka ile birlikte ve marka ibaresinden küçük olmamak üzere ürün markasının kullanıldığı yerlerde yer alacaktır.

#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tonya Tereyağı, Trabzon ili Tonya ilçesinde yetiştirilen ineklerden elde edilen süt ile elde edilen tereyağıdır. Tonya Tereyağı, ilçenin mera ve çayırılık alanlarında yetişen yöreye özgü çok çeşitli otların yeşil ve kurutulmuş halleri ile beslenen ineklerin sütünden geleneksel yöntemlerle elde edilir. Tonya Tereyağının en önemli ayırt edici özelliği sarı rengi, tadı, lezzeti ve aromasıdır. Tonya Tereyağının sarı renginin nedeni içerisinde yüksek oranda doğal  $\beta$ -Karoten bulunmasıdır.

Tonya, Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında bir geçiş alanıdır. Karadeniz kenarından yükselen tepeler üzerinde bulunan ormanlar sürekli nem çekerler. Denizden gelen su buharı burada yoğunlaşır, sis haline gelir. Bu nedenle özellikle yaz aylarında günlerin büyük bir bölümü sisli geçer. Güneşli havalar daha çok sonbaharda görülür. Yaz aylarında ortalama sıcaklık 20°C, kış aylarında 6-7°C civarındadır. Çevrede iklimin etkisi ile bitki örtüsü yapısı paralellik gösterir. Arazinin büyük çoğunluğunu meralar ve ormanlar kaplar. Yörede yetiştirilen ineklerin meralık alanda beslenmesi ürettikleri sütün kalitesine etki eder. Yörede yetiştirilen ineklerin sütü ile üretilen tereyağı yoğun sarı renkte olmaktadır. Ayrıca yörede bulunan ineklerin çoğu Jersey Irkı ineklerdir ve bu ırktan elde edilen sütlerin  $\beta$ -Karoten miktarı yüksektir.

Tonya Tereyağının yöre ile olan ünü Osmanlı dönemine dayanmaktadır. 1887 tarihli Trabzon (Tonya ) Vilayet Salnamesinde "Tonya Nahiyesinde her çeşit meyve ve mahsulat yetişmekte olup buranın sade tereyağı nefasetçe ve makbul bulunduğu cihetle Trabzon'a gönderilmekte olduğu gibi darsaadete İstanbul ve sair mahallere dahi nakil ve irsal olunmaktadır." tespiti ile Tonya Tereyağının nefasetçe üstün ve makbul bir ürün olduğu belirtilmiştir. 1969 yılında yörede kurulan süt fabrikası ile Tonya Tereyağı endüstriyel olarak üretilmeye başlanmıştır. Nesilden nesile aktarılan geleneksel bilgi ile günümüzde de üretimine devam edilmektedir. Tonya Tereyağı 26 Nisan 2017 tarihinde İstanbul'da Yaşama Dokunlar Platformu Türkiye Kültür Derneği tarafından yapılan bir yarışmada 360 Tereyağı arasında birinci seçilmiştir.

#### Üretim Metodu:

##### 1. Geleneksel Üretim

Geleneksel üretim aile işletmeciliği şeklinde faaliyet gösteren evlerde, hiçbir katkı maddesi kullanılmadan yayıklarda yapılmaktadır. Üretici günlük olarak elle inek sağımını gerçekleştirir ve sağılan süt ince gözenekli süzgeçle süzülür. Süzülen sütler daha sonra yoğurt yapılmak üzere kaynatılır. Bu aşamada sıcaklık yaklaşık olarak 98°C civarındadır. Yağ yapılacak süt kaynatıldıktan sonra mayalama sıcaklığına gelinceye kadar soğumaya bırakılır. Sütün mayalama sıcaklığında oluşu (42°C) kontrol edilir. Daha sonra önceden evde üretilmiş doğal yoğurt mayası kullanılarak süt yoğurda işlenir. Sütü mayalamak üzere ilave edilecek yoğurt miktarı süt miktarının yaklaşık %2-

3'ü kadardır. Mayalanma süresi 3-3,5 saattir. Üretilen yoğurtlar dinlendirilerek tat ve aroma gelişiminin tamamlanması sağlanır. Daha sonra yoğurtlar "yayık" adı verilen ahşap malzemeden yapılmış geleneksel kaplara konularak üzerine yoğurt miktarı kadar içme suyu kalitesinde soğuk su ilave edilir. Geleneksel yayıkta belli bir senkronla çalkalanan yoğurt, eşit hızla yaklaşık yarım saat yayığın her iki başına çaptırılarak yağ ve ayrana dönüştürülür. Bu senkron yakalanmadığı zaman yoğurt yağ ve ayrana dönüşmez. Yaklaşık olarak 30 dakika içinde yayık tereyağı oluşmuş olur. Üretici oluşan yağı yayığın ağzından geniş bir kaba döker. Yağı ayrandan ayırarak toplamaya başlar. Toplanan yağ ayrı bir kaba alınır ve beklemeye bırakılır. Tonya tereyağı fazla ısıya maruz bırakılmadan ayrandan ayırmak için yıkanır ve son aşaması olan katılaşmaya bırakılır. Tüketime hazır hale gelmiş olur.

## 2. Endüstriyel Üretim

Endüstriyel üretimde teknolojik makine, alet ve cihazların kullanılarak yüksek kapasitede üretim yapılır.

Tonya ilçesi sınırlarındaki ineklerin sütü toplanır. Toplama sırasında sütler kontrol edilerek kabul edilir. Kabulü yapılarak toplanan sütlerin kalite kontrolü yapılarak klarifikasyonu ( süzme ) işlemi gerçekleştirilir. Uygun sıcaklık kontrolünden sonra separatörde süt yağı (kaymak) ayrılır. Süt yağı 81-82°C'ye kadar ısıtılır.

Daha sonra soğuk hava deposunda olgunlaştırmaya alınır. Olgunlaşmaya alınan kaymağın ayrıntıya yağ ayrılacak kıvama geldikten sonra depodan alınır ve oda sıcaklığında 1-2 saat dinlendirilir. Daha sonra yayık makinesine aktararak üzerine su ilavesi yapılır. Yayıklama işlemi 45-60 dakika kadar devam eder. Yağ ve ayran kısmı ayrıldıktan sonra dört aşamalı yıkamadan geçirilir ve yağ toplanır. Tat, koku ve renk kontrolü yapıldıktan sonra ambalajlama ve etiketleme aşaması ile tüketime hazır hale getirilmiş olur. Endüstriyel üretim sonucu elde edilen Tonya Tereyağı geleneksel üretimle elde edilen Tonya Tereyağı ile aynı özellikleri ihtiva etmektedir.

### Denetleme:

Denetim mercii, Tonya Belediyesinden 2 kişi, Tonya Esnaf Odasından 1 kişi, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi, Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğünden 1 kişi olmak üzere toplam 5 kişiden oluşur. Denetimler 1 yıllık periyotlar halinde ve üretim aşamasında, ambalajlama aşamasında ve depolama aşamasında olmak üzere üç aşamalı gerçekleştirilecektir. Denetim mercii şikâyet olması durumunda ayrıca denetim yapar.

Tonya Tereyağı üretimi ve ticareti yapan firmalar kendilerini denetleme merciiine kaydettirirler. Denetimler bu kayıtlar esas alınarak yapılır. İlgili kurumlara her hangi bir şikâyet olması durumunda mesafeye bağlı olarak en az bir hafta içerisinde denetleme yapılır. Denetleme ve şikâyetlerin değerlendirilmesi Tonya Belediyesi Koordinasyonunda yapılır. Denetim mercii denetimleri belli bir plan içerisinde yapar ve gerek gördüğü durumlarda kamu veya özel sektör laboratuvarlarına ücret karşılığında analiz yaptırabilir.

Denetim mercii; Tonya Tereyağının ayırt edici özellikleri açısından denetimler yapar. Bu amaçla Tonya Tereyağı üretimi ve satışı yapan işletmelerin üretimlerinin üretim metodu başlığı altında belirtilen üretim aşamalarının uygunluğu denetlenir. Tonya Tereyağının sadece inek sütü ve tereyağı türüne göre tuz içermesi denetlenir. Üretilen tereyağının renk, tat, koku ve aroma açısından uygunluğu, yapısının homojen ve tekdüze (pütürlü yapının olmaması) olmaması araştırılır. Tonya Tereyağının yağ oranı Türk Gıda Kodeksi Tereyağı, Diğer Süt Yağı Esaslı Sürülebilir Ürünler Ve Sadeyağ Tebliğine göre denetlenir ve ilgili standarda uygunluğu tespit edilir. Ayrıca, Tonya Tereyağının ambalaj uygunluğu konusunda inceleme yapılır. Sonuçları içeren rapor hazırlanarak Tonya Belediyesi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna gönderilir.

Denetleme aşamasında inceleme, analiz, rapor yazımı vb. gibi diğer masrafların karşılanması amacıyla 4857 sayılı İş Kanununda belirtilen şartlara göre tescil ettiren, denetime ilişkin masrafları denetlenenden talep edebilir. Denetim esnasında tahsil edilecek bu masraflar, kar amaçlı olmadan sadece denetimi karşılamak amacıyla yapılır.

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. Antalya Tavşan Yüreği Zeytini

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun Geçici 1 inci Maddesi uyarınca Mülga 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname kapsamında 04.06.2014 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 384
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.09.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2014/033
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 04.06.2014
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Antalya Tavşan Yüreği Zeytini
<b>Ürünün Adı</b>	: Zeytin
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Antalya Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Cumhuriyet Cad. Borsa İşhanı Kat:2 ANTALYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Antalya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Tavşan yüreği zeytini, *Oleaceae* familyasının *Olea europaea L.* çeşidinin aşılı veya çelikten köklendirilmiş bitkisinin meyvesidir. Antalya ili sınırları içerisinde yetiştirilen tavşan yüreği zeytini yerel bir çeşit olup, genellikle yeşil sofralık zeytin olarak tüketilir. Meyvelerinin yağ kapsamı çok yüksek olmadığı için yağlık olarak değerlendirme seviyesi düşüktür. Bu nedenle çoğunlukla salamuralık olarak toplanır.

Morfolojik özellikleri: Antalya Tavşan Yüreği Zeytini ağacının gelişimi kuvvetli olup orta büyüklükte, yuvarlak bir taç oluşturur. Ağacın dalları yaygın ve yoğundur, taç tepesi yüksekliği 5,5-6 metredir. Çiçek sürgünleri gri yeşil renkte, boğum araları orta uzunlukta ve orta tüylülüktedir. Yaprakları orta büyüklükte, uzun ve dar, eliptik mızraklı bir yapıya sahiptir. Yaprakların üst tarafı koyu yeşil ve parlak, alt tarafı gri-yeşil renktedir. Yaprak ayasının uzun ekseninin eğikliği konkavdır. Meyve ve çekirdek şekli oval, simetrik ve yürek şeklindedir. Meyvenin en geniş olduğu yer sapa doğrudur.



Pomolojik özellikleri: Bakım koşulları optimum olduğu koşullarda Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin sahip olduğu yeşil olum dönemi sonu ortalama pomolojik değerleri: kilogramdaki dane adedi 210-224 adet, 100 adet meyve ağırlığı 370-608 gram, 100 adet çekirdek ağırlığı 70-105 gram, et oranı %77-88, çekirdek oranı %14-23 civarındadır. Yağ üreten kuruluşlar zeytinden yağı çoğunlukla siyah oluma ulaşmış meyvelerden çıkarırlar. Antalya Tavşan Yüreği Zeytini siyah oluma ulaşmadan toplandığı için yağ oranı %9-20,2 arasındadır. Siyah olum döneminde ise bu oran %25'lere ulaşmaktadır. Yeşil olum dönemi boyunca nem oranı %65 ile %68 aralığındadır. Meyve büyüklüğü ortalama 18,62-27,60 mm boyunda ve 15,03-19,32 mm çapındadır. Çekirdek boyu 13-17 mm, eni ise 8-10 mm arasındadır. Meyve eti sertliği yeşil olum döneminde serttir. Yeşil olum döneminde usaredaki kuru madde miktarı ortalama %15,3'dür. Bu oran yeşil olum dönemi sonunda 13'lere düşmektedir.

Fenolojik özellikleri: Gözlerin ilk sürmeye başladığı vejetasyon tarihi en erken mart ayının ilk hafta sonunda en geç mart ortasındadır. Salkım şeklinde olan zeytin çiçekleri (somaklar) 2-3 mm boya ulaştığı somaklanma başlangıcı tarihi en erken mart ayının 16'sı en geç nisan ayının 14'üdür. Çiçekler en erken nisan ayının 27'sinde en geç mayıs ayının 15'inde açmaya başlar. Çiçeklerin %80'inin açtığı, çiçek taç yapraklarının ve meyve

tutmayan çiçeklerin tamamına yakınının dökülmesi mayıs ayının ortasında başlar ve sonunda biter. Danelerin normal iriliklerine ulaştığı, parmaklar arasında sıkıldığında ezilmeyecek kadar set olduğu ve renginin yeşil veya yeşilimsi sarı olduğu yeşil olum başlangıcı eylül ayının ilk haftasıdır. Tam olgunluğa ermemiş meyvelerde, kabuk renginin sarıdan pembeye dönmeye başladığı dönem, yani yeşil olum dönemi sonu eylül sonu ekimin ilk haftasıdır. Erkenci olan Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin renk dönmesi keskindir, 7 ile 10 gün sonra siyaha döner. Bu yüzden sofralık salamura için hasat en geç ekim ayının ilk yarısı sonunda yapılmalıdır. Meyve kabuğu renginin koyu mor olduğu ve meyve et renginin pembeleştiği siyah olum dönemi ekim ayının başı kasım ayının ortalarıdır.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin en önemli ayırt edici özelliği yüreğe benzer meyve ve çekirdek şeklidir. Halk arasında ünlenmesinin ve benzerlerine göre daha yüksek fiyattan satın alınmasının nedeni ise yeşil sofralık zeytin olarak meyve etinin sertliği ve çekirdekten kolay ayrılmasıdır. Antalya ili sınırlarında yetişen Antalya Tavşan Yüreği Zeytini fidanlarından elde edilerek işlenir.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytini coğrafi sınırları bakımından Akdeniz iklimi ve Toros Dağlarının iklim üzerine etkisi nedeniyle Antalya ili sınırları dışında aynı pomolojik ve fenolojik özellikleri göstermez. Antalya'yı bir duvar gibi iç bölgelerden ayıran Toros Dağları hava akımını keser ve benzersiz yüksek nem ve sıcaklık koşullarını oluşturur. Bu jeolojik yapı Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin tane iriliğinin ve et oranının diğer çeşitlere göre daha fazla olmasını sağlayan önemli bir unsurdur.

Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin meyve eti sert olduğu için hasat sırasında zedelenmenin diğer zeytin çeşitlerine göre daha düşük olması ve kendi kendini tozlayabilme yeteneğine sahip olması diğer ayırt edici özellikleridir. Meyve etinin sert ancak kabuğunun ince olması sofralık yeşil zeytin üretiminde kostik kullanılmadan tatlandırma yapılabilmesini sağlar. Diğer yeşil sofralık zeytin çeşitleri tatlandırma için kostik içerisinde 12-14 saat bırakılırken Antalya Tavşan Yüreği Zeytini kostiğe ihtiyaç duymaz.

### **Üretim Metodu:**

**Dikim:** Yeni bir tesis kurulmadan önce derin işleme yanında zorunlu hallerde tesviye, teraslama, drenaj vb. toprak ve arazi hazırlıkları tamamlanır. Dikim yapılırken gelecekte her ağacın güneş ışığından maksimum oranda yararlanması gereği göz önüne alınır. Zeytinlik tesis edilirken dikim aralıkları, bölgenin iklim ve toprak koşullarına ağacın alacağı taç büyüklüğüne göre değişebilmektedir. Antalya Tavşan Yüreği Zeytini büyük taç yapılı ağaç grubundandır. Ağaç gelişiminin ve meyvenin güneş ışığı alabilme yetisinin yeterli olması için en az 8x8 metre ve üzeri dikim aralığı tavsiye edilir.

Bölge şartlarında kasım–mart ayları arasında zeytin fidanı dikimi yapılabilir. İklimin soğuk gitmesi halinde nisan aylarına da kaydırılabilir. Dikim çukurlarının açılmasında 1,5m boyunda tam ortasında ve uçlarında kertikler bulunan dikim tahtası 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 80x80 cm boyutlarında açılmalıdır. Çukur açılırken alt ve üst toprak ayrı ayrı konulur. Dikimden önce naylon torbalar içindeki fidanların toprağın dağılıp köklerinin hava ile temasını önlemek için sulanmaları gerekir. Alttaki toprak kök çukura dik gelecek şekilde dikilir. Kökü koyduktan sonra, kökün üzerine başka yerden yüzey toprağı, güneş görmüş toprak konur. Canlılığından emin olunan toprakla kökün üzeri tümsek şeklinde kapatılır. Fidanların dengeli ve sıhhatli büyümeleri için fidanın dikimi ile birlikte dikim çukurlarına temel gübreleme yapılır. Bu nedenle arazinin zeytin dikiminden önce mutlaka toprak analizinin yapılması gerekir.

**Dikim Sonrası Bakım:** Dikim sırasında ve bunu takip eden yıllarda yetiştirme tekniklerine özen gösterilir. Dikim sonrasındaki sonbaharda kök filiz vermeye başlar. Dikimden sonra fidandaki yara ve kesim yerlerinin hastalıklardan korunması için macunlanması gerekir. İlk birkaç yıl mutlaka sulama yapılması gerekir. Toprak altındaki kök kuru olmamalıdır. Fidanın civarında oluşan ve onunla su, ışık ve besin için rekabet eden ağacın gelişmesini yavaşlatan yabancı otlar temizlenmelidir. Çanaklarda kaymak tabakası oluştuğunda, çapa yapılmalıdır. Her yıl hastalık ve zararlılarla ilgili kontrol yapılarak, gerekli zirai mücadeleler yapılmalıdır. Fidanların gelişmesine bağlı olarak ikinci veya üçüncü yıldan itibaren şekil vermeye başlanmalıdır. En geç iki yıl içerisinde meyve vermeye başlar. Hasat elle yapılmalı ve zeytinler kasalara toplanmalıdır.

**Sofralık Zeytin Hazırlığı:** Dalından elle hasadı yapıp kasalara toplanan zeytinler elekten geçirilerek boylaması yapılır. İri zeytinler salamuraya konulmak için yıkanır. Yıkama aşaması önemlidir. Yıkama aşamasında sirke kullanılması tavsiye edilir böylece zeytin yüzeyinde bulunan ve çürümeye neden olan mikroorganizmalar uzaklaştırılır. Sofralık için seçilen zeytinler tatlandırma için ister düz ister çizerek salamura suyuna konulur.

**Salamura Suyu Hazırlığı:** Zeytinlerin acısının alınıp işlenerek yenilebilmesi ve korunması için içme suyu ile belirli oranlardaki kaya tuzu ya da deniz tuzu ve rengini, sertliğini koruması için limontuzu kullanımı (%4 oranında) ile salamura çözeltisi oluşturulur. Salamura suyunun tavsiye edilen tuz oranı %8 oranındadır. Kullanılan suyun temizliğine bağlı olarak istenirse su içindeki bakterileri yok etmek için 100 litreye 5 litre oranında elma sirkisi

kullanılabilir. Salamura süresi düz ya da çizik konmasına göre 20 ile 45 gün aralığında değişir. Bu süreçte eğer tanklarda tatlandırma yapılıyorsa zeytinin ağırlığının 1,5 katı kadar ağırlık zeytinlerin üzerine konarak zeytinlerin salamura suyu yüzeyine çıkmaları engellenmelidir. Tankın ortasında bulunan boru pompa yardımıyla haftada ya da 2-3 günde bir dipteki suyun sirkülasyonu sağlanmalıdır.

Ürün piyasaya arz edileceği zaman tatlandırma salamurasından çıkarılan zeytinler yıkandıktan sonra tekrar aynı oranlarda hazırlanan ambalaj salamurası ile Türk Gıda Kodeksine uygun plastik, cam ya da teneke ambalajlara konur. Piyasaya arz edilen ürünlerin pH değeri ve tuz (NaCl) miktarı Türk Gıda Kodeksi Sofralık Zeytin Tebliğinde belirtilen hususları sağlamalıdır.

#### **Denetleme:**

Antalya Tavşan Yüreği Zeytini ile yapılacak sofralık yeşil zeytin üretimlerinin uygunluk kontrolleri Antalya Ticaret Borsası koordinasyonunda; Antalya Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğünden bir uzman, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünden bir uzman ve Antalya Ticaret Borsasından bir uzman olmak üzere toplam üç uzmandan oluşan denetim mercii tarafından yapılır.

Denetim mercii, her yıl hasat döneminde (eylül ve ekim aylarında) bir defa toplanır ve coğrafi sınırdaki belirtilen yerlerden bilimsel yöntemler ile numune toplayarak test ve gözlemlerini rapor haline getirerek Antalya Ticaret Borsasına bildirir. Denetim mercisinin denetleme ile ilgili tüm giderleri Antalya Ticaret Borsası tarafından karşılanır. Antalya Ticaret Borsası denetim mercisinin toplanması için ilgili kuruluşlara en az bir hafta önceden resmi yazı ile çağrı yapar. Denetime ilişkin raporlar Antalya Ticaret Borsası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl düzenli olarak gönderilir.

Denetim Kriterleri: Ürünün Tanımı Ve Ayırt Edici Özellikleri kısmında yer alan morfolojik özellikler, Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin farklılığını ortaya koyan kriterlerdir. Fiziksel muayenede, zeytinin Antalya Tavşan Yüreği Zeytini olup olmadığı gözle kontrol edilebilir. Antalya Tavşan Yüreği Zeytininin yürek şeklindeki formu en önemli ayırt edici özelliğidir. Ambalajlı olarak piyasaya arz edilen zeytinlerin denetiminde ayrıca salamura kriterlerine göre yapılır. Bu değerlendirmeler için Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü laboratuvarı analiz ve raporları geçerli olur. Denetim mercii gerekli olması halinde Batı Akdeniz Araştırma Enstitüsünün laboratuvar ve ekipmanlarını kullanır ve bundan doğan ücretler Antalya Ticaret Borsası tarafından karşılanır. Denetim mercii denetimlerini, ihtiyaç duyduğu zamanlarda ve/veya şikâyet halinde her zaman yapar. Şikâyet üzerine yapılacak denetimler için Antalya Ticaret Borsası tarafından ilgili kuruluşlara “acil” başlıklı yazı gönderilerek denetim mercisinin acil olarak toplanması sağlanır. Sonraki hukuki süreç Antalya Ticaret Borsası tarafından yürütülür.

### 3. Iğdır Kayısı

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 41 inci Maddesi kapsamında 01.11.2017 tarihinden itibaren korunmak üzere 17.09.2018 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 385
<b>Tescil Tarihi</b>	: 17.09.2018
<b>Başvuru No</b>	: C2017/170
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 01.11.2017
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Iğdır Kayısı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kayısı / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: 14 Kasım Mah. Nihat Polat Cad. No:4 Merkez / IĞDIR
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Iğdır ili ve ilçeleri ile Kars ilinin Kağızman ilçesidir.
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Iğdır Kayısı coğrafi işaretinin adı marka ile birlikte ürünün üzerinde kullanılabilir. Ürünün varsa ambalajı veya taşındığı kasalar üzerinde yer alması gereken diğer bilgilere ilaveten aşağıdaki logo yer alacaktır.



#### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Yayvan taçlı fakat çok kuvvetli büyüyen ağaçlar meydana getiren Iğdır Kayısının en belirgin ayırt edici özelliği sofralık olarak iri meyvelere sahip olması ve yeme kalitesinin yüksek olmasıdır. Iğdır kayısı üretim alanlarında hakim çeşit Şalaktır. Teberze ve Ordubat gibi diğer yerel çeşitler meyve tutumunun artması için tozlayıcı çeşit olarak kullanılmaktadır.

#### Iğdır Kayısının Fenolojik Safhaları:

Tomurcuk patlaması	4-18 Mart
Pembe uç dönemi	10-27 Mart
Pembe balon dönemi	14 Mart-1 Nisan
İlk çiçeklenme	23 Mart-6 Nisan
Tam çiçeklenme	27 Mart-13 Nisan
Çiçeklenme sonu	1-15 Nisan
Hasat zamanı	5-27 Temmuz

Aras vadisinde tüm yetiştirme yerleri için tam çiçeklenmeden hasada kadar geçen süre 97 ile 123 gün arasında değişir.

Meyvenin Fiziksel Özellikleri: Meyve şekli eliptiktir. Meyve kabuğu ve et rengi sarıdır. Meyve yanak durumu kuvvetli ve simetrik. Meyve tatlı, sulu ve meyve eti orta sertliktedir. Çekirdeğin ete bağlanma durumu serbesttir. Çekirdek eliptik ve tatlıdır. Iğdır Kayısının en önemli ayırt edici özelliklerinden birisi meyve iriliğidir.

Ortalama meyve ağırlığı	53.42-78.32 g
Meyve eni	41.06-48.83 mm
Meyve boyu	49.81-56.81 mm
Meyve yüksekliği	40.53-47.27 mm
Çekirdek ağırlığı	2.42-2.69 g

Çekirdeğin iç ağırlığı	0.77-0.85 g
------------------------	-------------

#### Meyvenin Bazı Fitokimyasal Özellikleri:

Suda Çözünen Kuru Madde Miktarı	% 13.72-16.48
Meyve suyu pH'ı	4.5-4.96
Titre edilebilir toplam asitlik (malik asit)	% 0.29-0.32
C Vitamini	7.70-11.17 mg/100 g
Toplam Şeker	7.54-14.22 g/100 g

#### Üretim Metodu:

Iğdır Kayısının soğuklama isteği kesin olarak bilinmemektedir. Bununla birlikte Iğdır ili uzun yıllar soğuklama süresi (klasik yöntem) 7,2 °C'nin altında geçen süre 1600 saattir. Yıllar bazında ise 1000 saatin altına düşmemektedir. Bu nedenle yörede Iğdır Kayısı tomurcuk oluşturabilmesi için yeterli miktarda soğuklama ihtiyacını karşıladığı düşünülmektedir. Çiçeklenme ve küçük meyve döneminde meydana gelen 0 °C'nin altındaki sıcaklık seyri ürüne zarar verir. Kışları soğuk, yazları güneşli ve sıcak iklimi sever. Sıcak ve besin maddelerince zengin topraklarda iyi gelişir.

**Fidan Üretimi:** Iğdır Kayısı fidan üretimi zerdali tohumlarından üretilen anaçlar üzerine yörede profesyonel aşıcılar tarafından durgun "T" göz aşısı yapılarak üretilmektedir. Aşılar genellikle temmuz ayının sonunda ve ağustos ayı boyunca yapılmaktadır. Fidanlar 1 veya 2 yaşlı olarak piyasaya sürülmektedir.

**Bahçe Tesisi:** Iğdır Kayısı ile bahçe tesisi 1 veya 2 yaşlı zerdali anaçları üzerine aşılı fidanlar ile kurulmaktadır. Iğdır Kayısının büyük ve yayvan taç oluşturduğu da dikkate alınır, bahçe tesisi yörede sıra üzeri ve sıra arası 8 x 8 veya 10 x 10 m mesafelerde kare dikim şeklinde yapılmakta ve genel olarak kurulan bahçelere. Teberze ve Ordubat yerel çeşitleri tozlayıcı olarak dikilmektedir. Dikimler genelde ilkbahar dikimi şeklinde gerçekleştirilir.

**Sulama:** Sulama genellikle yüzey sulama şeklinde hasat zamanına kadar 4-5 kez yapılır. Damla sulama sisteminin kullanımı birkaç işletmede yeni görülmektedir.

**Gübreleme:** Aras Vadisinde Iğdır Kayısı için gübreleme yapılırken çiftlik gübresi ile ticari gübreler kullanılmaktadır. Çiftlik gübresi toprağın organik maddesini artırmak ve fiziksel yapısını korumak için kullanılmaktadır. Azot kaynağı olarak amonyum sülfat, amonyum nitrat, azot ve fosfor kaynağı olarak diamonyum fosfat, fosfor kaynağı olarak da triple süper fosfat kullanılmaktadır.

**Budama:** Iğdır Kayısında budama dikim budaması, şekil budaması ve ürün budaması şeklinde uygulanmaktadır. Budamalar genellikle hasattan sonra sonbaharda veya erken ilkbaharda gerçekleştirilmektedir. Yörede kış döneminde geçen sert soğuklar ve don olayları nedeni ile kış ortasında budama yapılmamaktadır.

**Hastalık ve Zararlılar ile Mücadele:** Iğdır Kayısında hastalık ve zararlılar ile mücadelede erken ilkbaharda göztaşı uygulaması yapılmaktadır. Çil hastalığı ve kabuklu bit zararlılarına karşı resmi ruhsatlı lisanslı ilaçlar kullanılmaktadır. Iğdır Kayısında herhangi bir amaç için hormon kullanımı söz konusu değildir.

**Hasat Zamanı:** Iğdır Kayısı sofralık olarak değerlendirildiği için tam olgun dönemde hasat edilmemektedir. Ağaçlarda homojen bir olgunlaşma olmadığı durumda kademeli olarak hasat gerçekleştirilmektedir. Hasat daha çok meyveye ben düşme döneminde meyvenin renginin ¾ nün yeşilden saman sarısına döndüğü dönemde yapılmaktadır. Hasat genellikle Haziran ayı sonu ile Temmuz ayının ortalarına kadar devam etmektedir.

**Ambalajlama:** Iğdır Kayısı genellikle plastik kasalarda 2 veya 3 sıra olacak şekilde ağırlığı 8-10 kilogram civarında ambalajlanmaktadır. Aynı zamanda mukavva kutularda ambalajlama tercih edilmektedir.

**Depolama:** Iğdır Kayısı diğer sofralık kayıslarda olduğu gibi depolamaya çok fazla elverişli bir ürün değildir. Bunun ile beraber +2 °C'de %90 bağıl nemde 2-3 hafta süre ile depolanabilmektedir.

#### Denetleme:

Denetimler Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası koordinatörlüğünde; Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü ve Iğdır Tarım İl Müdürlüğünde görevli uzmanlardan oluşacak en az 4 kişilik denetim merci tarafından üretim ve hasat aşamalarında yılda iki kez şikâyet halinde, şüphe üzerine ve ihtiyaç duyulduğunda ise her zaman yapılır. Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası coğrafi işareti haksız ve kurallara aykırı kullananlar hakkında gerekli kanuni yollara başvurur. Denetime ilişkin raporlar Iğdır Ticaret ve Sanayi Odası tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna her yıl gönderilir.

Denetim kriterleri:

1. Ürünün, Üretim aşamaları denetlenecektir.
2. Ürünün hasat dönemi denetlenecektir.
3. Ürünün fiziksel ve kimyasal özellikleri incelenir.
4. Coğrafi işaretin kullanımı denetlenecektir.

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

## 5. Bölüm

### 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 42 nci Maddesi Uyarınca 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. Susurluk Ayranı

238 sayı ile tescilli Susurluk Ayranı ibareli coğrafi işaretle birlikte kullanılmak üzere başvuru sahibi tarafından belirlenen aşağıdaki logonun tescil belgesine derç edilmesine ilişkin değişiklik talebi uygun bulunmuştur.



#### 2. Susurluk Tostu

239 sayı ile tescilli Susurluk Tostu ibareli coğrafi işaretle birlikte kullanılmak üzere başvuru sahibi tarafından belirlenen aşağıdaki logonun tescil belgesine derç edilmesine ilişkin değişiklik talebi uygun bulunmuştur.



---

## 6. Bölüm Düzeltilmeler

---

### 1. Sivrihisar Muska Baklavası

37 Sayılı ve 03.08.2018 tarihli Resmi Coğrafi İşaret Ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde ilan edilen, C2017/022 numaralı ve "Sivrihisar Muska Baklavası" ibareli coğrafi işaret başvurusunun tescil tarihi sehven hatalı yayımlanmıştır. Tescil tarihi 05.09.2018 olacaktır. Şerh ve ilan olunur.