



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

| | |
|---------------------------------|---|
| Tescil No | : 104 |
| Başvuru Tarihi | : 03.05.2005 |
| Başvuru No | : C 2005/012 |
| Yayın Tarihi | : 31.07.2007 |
| Türü | : Menşe Adı |
| Başvuru Sahibi | : Mey Alkollü İçkiler Sanayi ve Tic. A.Ş |
| Başvuru Sahibinin Adresi | : Abide i Hürriyet Cad. No:285 Bolkan Center B Blok Kat:1 Şişli İstanbul |
| Ürünün Adı | : Geleneksel Kayısı Likörü |
| Coğrafi İşaret | : Geleneksel Türk Kayısı Likörü |
| Kullanım Biçimi | : Etiketleme |
| Coğrafi Sınırları | : Türkiye Cumhuriyeti sınırları |
| Diğer bilgiler ektedir. | |

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 31.07.2007 tarih ve 26599 sayılı Resmi Gazetelerde ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 05.05.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.



Tescil No : 104
Coğrafi İşaret : Geleneksel Türk Kayısı Likörü

ÜRÜNÜN TANIMI: Türkiye’de yetişen kayısı meyvesinin doğrudan işlenerek, hiç bir aroma ve esans kullanılmadan, tarımsal kökenli etil alkolde 3 ay maserasyonu sonunda filtre edilmesi ile elde edilen “Kayısı Enfüzyonu”na, kayısı çekirdeklerinin tarımsal kökenli etil alkolde maserasyonu ve imbiklerde ikinci kez distile edilmesi ile elde edilen “Kayısı Çekirdeği Alkolası”, “şeker şurubu”, “tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol” ve “demineralize su” ilave edildikten sonra, alkol derecesinin hacmen %27’ye ayarlanması ve bu karışımın minimum 30 gün dinlendirilip filtrelenmesi ile elde edilen; tat, renk ve koku açısından kayısının karakteristiğini taşıyan distile alkollü içkidir.

ÜRÜNÜN kimyasal özellikleri: Geleneksel Türk Kayısı Likörü asitliğini meyveden alır ve meyvenin karakteristik özelliğine göre asitlik miktarı asetik asit cinsinden hektolitresinde 100 g civarındadır.

İçki yapımında kullanılan maddeler ve 100 lt.deki bileşim oranları şu şekildedir:

Kayısı Enfüzyonu: Hiç bir esans ve aroma kullanılmadan, tamamen kayıısından elde edilen meyve usaresinin kendisinden üretilen maseratin işlenerek filtrelenmesi sonucu elde edilen hammaddedir. Enfüzyon üretiminde, %100’lük alkol cinsinden 100 litre alkol için yaklaşık 37.5 kg. kayısı meyvesi kullanılır. Enfüzyonun likördeki karışım oranı %30’dur.

Kayısı Çekirdeği Alkolası (Kayısı Çekirdek Distilatı): Kayısının, meyve işleme aşamasında çıkartılan çekirdeklerinin, kurutulup kırılmasından sonra, kabuklarının tarımsal kökenli etil alkolde 48 saat maserasyonu ve daha sonra bu kabuklarla birlikte tüm çekirdeklerin distile edilmesi ile elde edilen hammaddedir. Kayısı Çekirdeği Alkolası’nın likör üretimindeki karışım oranı %3’tür.

Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkol: Tarımsal kökenli saf etil alkolün rektifikasyonu ile elde edilen etil alkoldür. Rektifikasyon; alkolde bulunan aldehit, ester, metil alkol, yüksek alkoller vb. safsızlıkların distilasyon kolonlarında kaynama ısılarının farklı olması prensibine göre ayrılması işlemidir. Tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkolün özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Distile Alkollü İçkiler Tebliği’nde gösterilmiştir. Etil alkolün likördeki karışım oranı %17.4’tür.

Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkolün Özellikleri:

(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Distile Alkollü İçkiler Tebliği No:2005/11)

| Özellikler | Değerler |
|---|---|
| Duyusal Özellikler | Hammaddesine özgü olandan başka koku ve tat bulunmaz. |
| Alkol (% Hacmen) | Miktarı Min % 96 |
| Toplam Asitlik (mg/100 ml asetik asit olarak) | Max. 1,5 |
| Esterler (%100’ lük alkolde mg/100 ml etilasetat olarak) | Max. 1,3 |
| Aldehitler (%100’ lük alkolde mg/100 ml asetaldehit olarak) | Max. 0,5 |
| Yüksek Alkoller (%100’ lük alkolde mg/100 ml metil-2 propanol 1 olarak) | Max. 0,5 |
| Metanol (%100’ lük alkolde mg/100 ml) | Max. 50 |
| Buharlaştırma kalıntısı (%100’ lük alkolde mg/100 ml) | Max. 1,5 |
| Uçucu azotlu bazlar (%100’ lük alkolde mg/100 ml) | Max. 0,1 |
| Furfural | Tespit edilmemeli |

Şeker Şurubu(Ağırlıkça yaklaşık %69-70’lik): Rafine beyaz şekerin su ile karıştırılıp Şeker Şurubu Hazırlama Tankı’nda buharla kaynatıldıktan sonra soğutulması ile elde edilir. Şeker şurubunun likördeki karışım oranı %19’dur ve bu da yaklaşık 17.8 kg. şekere tekabül eder.

Demineralize Su: Ham suyun önce kum filtresinden, sonra reçine filtresinden geçirilerek yumuşatılması ve ters osmoz sistemi uygulanması ile elde edilen sudur. Demineralize suyun likördeki karışım oranı %30.6’dır.

ÜRÜNÜN fiziksel özellikleri: Doğal yollarla üretildiği için meyvenin tat, koku ve rengini içerir. Dolayısıyla tipik kayısı tat ve kokusunda, meyveye özgü turuncu renkte ve berraktır.

Geleneksel Türk Kayısı Likörü yurt içinde Türk Gıda Kodeksi Distile Alkollü İçkiler Tebliği ve ilgili yasal mevzuata, yurt dışına yapılacak satışlarda uluslararası ticarete geçerli standartlara göre tanımlanmakta ve

üretilmektedir. Standartlarda ve mevzuatta değişiklik oldukça güncel olan standart ve düzenlemelere göre tanımlanır ve üretimi uyumlaştırılacaktır.

ÜRETİM ALANI: Ürün, Türkiye Cumhuriyeti sınırları içinde şartlar ve tesislerin elverdiği her bölgede üretilebilir.

ÜRETİM METODU: Geleneksel Türk Kayısı Likörü'nün üretimi tamamen hijyenik bir ortamda, el değmeden yapılır ve hiç bir aşamasında kimyasal işlem uygulanmaz. Üretim sürecini şu ana başlıklar altında toplayabiliriz:

1. Meyve işleme
2. Maserasyon
3. Filtrasyon ile enfüzyon elde edilmesi
4. Demineralize su ve şeker şurubu ilavesi
5. Dinlendirme
6. Filtrasyon ve şişeleme

Ana başlıklar halinde belirttiğimiz bu safhalarda işlemler şu şekilde yapılmaktadır:

Fabrikaya getirilen kayısılar kalite kontrolü yapıldıktan sonra tartılarak işlenmek üzere "Meyve İşleme Ünitesi"ne alınır. Meyve işleme makinelerinde çekirdek ve meyve usaresi ayrılır. Elde edilen meyve usaresinin brix ve yoğunluğu kontrol edildikten sonra meyve suyu tartı tankında miktarı tartılır.

Elde edilen meyve usaresi maserasyon aşamasında, %96 alkol derecesinde tarımsal kökenli etil alkol kullanılarak "Kayısı Maseratı" haline getirilir. Elde edilen bu maserat, Maserasyon Tankları'na alınır ve bu tanklarda 3 ay bekletilir. Bu süreçte, tankların içindeki maserat, 15 günlük periyotlarla karıştırılır ve sıcaklığı 20-25°C' de tutulur. 3 ay sonunda maserat bez filtrelerden geçirilir (filtrasyon) ve "Kayısı Enfüzyonu" elde edilir. Elde edilen enfüzyon, Enfüzyon Tankları'na alınır.

Enfüzyon, tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol, şeker şurubu, demineralize su ve Kayısı Çekirdeği Alkolü likör üretimine geçilmeden önce kontrol edilir. "Likör Üretim Tankı"nda, üretilecek likör miktarına ve likörün sahip olması gereken alkol derecesine göre tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol enfüzyon ile karıştırılır. Ardından, Kayısı Çekirdeği Alkolü, demineralize su ve şeker şurubu ilave edilir. Bu aşamada, "Likör Üretim Tankı"ndan numune alınarak duyu ve analitik özellikleri kontrol edilir.

Elde edilen karışım minimum 30 gün süreyle dinlendirilir.

Dinlendirilmiş Geleneksel Türk Kayısı Likörü filtrelendirilir ve şişelenir.

ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ: Ürünün ayırt edici özelliği, meyve aroması ve esanslar yerine tamamen meyvenin kendisinden elde edilen meyve usaresinden yapılması, yani tamamen doğal olmasıdır. Bu tür bir üretim sadece Türkiye'de yapılmaktadır. Diğer ülkelerde yapılan kayısı likörlerinde meyve aroması ve esanslar kullanılmaktadır.

Geleneksel Kayısı likörü yapımında kullanılacak en iyi kayısı Konya Ereğlisi ve civarı ile Iğdır yöresinde yetişen *Tokaloğlu cinsidir*. Dolayısıyla bu da likörün önemli özelliklerinden birisidir. Kayısı meyvesi Konya Ereğlisi dışında Iğdır, Malatya, Nevşehir civarında da yetişmektedir ancak geleneksel meyve likörü tanımına uygun olarak kayısı likörü Iğdır yöresinde yetişmekte olan Tokaloğlu cinsi kayısı meyvesini de içermekle birlikte özellikle Konya Ereğlisi'nde yetişen Tokaloğlu kayısı meyvesinden üretilmektedir. Bu kayısı usare bakımından diğer kayıslara oranla daha zayıf olmakla birlikte, kokusu ve aroması oldukça zengindir. Bileşiminde az miktarda A, B, C vitaminleri ile pektinli maddeler bulunur. Temmuz ayının ortalarına doğru meyve verir.

ÜRÜNÜN MENŞE İŞARET OLMASINA İLİŞKİN BİLGİLER: Yukarıda yapılan açıklamalardan sonra coğrafi işaret tescilli başvurusu yapılan bu ürünün neden menşe işareti olarak tescil edilmesi gerektiği daha iyi bir şekilde görülebilmektedir. Ürün tüm dünyada sadece Türkiye'de bu şekilde üretildiği ve Türkiye sınırları içinde de herhangi bir yerde üretilebileceği için üretim alanının sınırları Türkiye sınırlarıdır. "Geleneksel Türk Kayısı Likörü" sadece Türkiye'de üretilen geleneksel kayısı likörüne özgü bir niteliğe sahiptir çünkü sadece Türkiye'de doğal kayısı suyundan, hiç bir esans ve aroma kullanılmadan kayısı likörü üretilmektedir. "Geleneksel Türk Kayısı Likörü"nin hammaddesi olarak kullanılan kayısı da Türkiye'de yetişen bir cinsidir. Hem hammaddenin kalitesi hem de doğal olması nedeniyle "Geleneksel Türk Kayısı Likörü" hem Türkiye'de hem de yurtdışında ayrı bir yere sahiptir ve diğer kayısı likörlerinden ayrılmaktadır. Bu nedenlerden dolayı "Geleneksel Türk Kayısı Likörü"nin koruma altına alınmasında ülke menfaati vardır ve menşe işareti olarak korunması sağlanmalıdır.

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

Coğrafi işareti kullanmak isteyenler başvurularını başvuru sahibine yaparlar. Yapılan başvuruların incelenmesi ve coğrafi işaretin kullanılması için uygun olup olmadığı komisyon tarafından incelenip sonuca bağlanır.

Komisyon başvuru sahibinin talebi üzerine Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde belirlenecek ve likör konusunda çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisi ile Tütün, Tütün Mamülleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu(TAPDK) 'dan 1 yetkili 'den oluşur.

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

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

Komisyonun görevleri, coğrafi işaretin ne şekilde ve kimler tarafından kullanılacağını, bu kullanım ve denetimin sağlanması için ödenmesi gereken aidatların miktar ve periyotlarını belirlemek; etiketlemeyi denetlemek ve 555 Sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde başvuru sahibine sunmaktır.

KULLANIM BİÇİMİ: Etiketleme

Üreticilerin işbu menşe işareti başvurusuna uygun olarak üretecekleri ürünlerin etiketlerinde “Geleneksel Türk Kayısı Likörü” coğrafi işaretini tek başına veya başka sözcüklerin de yer aldığı ibareler içinde kullanmaları komisyonun onayına tabi olmak üzere yine bu başvurunun esasları dahilinde mümkündür.

Üreticiler, sadece, komisyon veya onun görevlendireceği birimden temin ettikleri veya kendilerinin üretilen komisyon veya onun görevlendireceği birimin onayladığı “Geleneksel Türk Kayısı Likörü” yazan etiketleri kullanabileceklerdir. Söz konusu coğrafi işaretin medya araçlarında kullanımı da komisyonun onayından sonra mümkün olacaktır.