



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No : 102
Başvuru Tarihi : 03.05.2005
Başvuru No : C 2005/010
Yayın Tarihi : 06.05.2007
Türü : Menşe Adı
Başvuru Sahibi : MEY ALKOLLÜ İÇKİLER SANAYİİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
Başvuru Sahibinin Adresi : Büyükdere Caddesi No: 71 Kat: 1 Maslak Şişli İstanbul
Ürünün Adı : Geleneksel Gül Likörü
Coğrafi İşaret : Geleneksel Türk Gül Likörü
Kullanım Biçimi : Etiketleme
Coğrafi Sınırları : Türkiye
Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 06.05.2007 tarih ve 26514 sayılı Resmi Gazetelerde ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 03.05.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Doc. Dr. Yüksel BİRİNCİ
Enstitü Başkanı



Tescil No : 102
Coğrafi İşaret : Geleneksel Türk Gül Likörü

ÜRÜNÜN TANIMI: Isparta Bölgesi'nde yetişen Kızanlık Gülü'nden elde edilen ve yağ altı olarak tabir edilen "gül suyu"na, "şeker şurubu", "tarımsal kökenli etil alkol", renk vermek için "gıda boyaları" ve "demineralize su" ilave edildikten sonra, alkol derecesinin hacmen %25'e ayarlanması ve bu karışımın minimum 30 gün dinlendirilip filtrelenmesi ile elde edilen; renk ve koku açısından gülün karakteristiğini taşıyan distile alkollü içkidir.

Ürünün kimyasal özellikleri: Geleneksel Türk Gül Likörü asitliğini gül suyundan alır ve gül suyunun asitlik miktarı asetik asit cinsinden hektolitresinde 100 g. civarındadır.

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

Gül Suyu: Gül yağı alındıktan sonra yağ altı tabir edilen gül suyunun iki defa distile edilmesi sonucu elde edilen hammaddedir. Gül suyunun likördeki karışım oranı %5'tir.

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 Alkol' ün özellikleri Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Distile Alkollü İçkiler Tebliği'nde gösterilmiştir. Etil alkolün likördeki karışım oranı %26'dır.

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 Miktarı (% Hacmen)	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 %17'dir ve bu da yaklaşık 16 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 %52'dir.

Gıda Boyası: Gül likörüne rengini vermesi için kullanılan kırmızı gıda boyasıdır(E-124). Likör üretiminde 100 lt. likör için 1 g kırmızı gıda boyası kullanılır.

Ürünün fiziksel özellikleri: Kullanılan gül suyunun kokusunu içerir. Dolayısıyla, Kızanlık Gülü'ne özgü tat ve kokuda, pembe renkli ve berraktır.

Geleneksel Türk Gül 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 tanımı ve üretimi uyumlaştırılacaktır.

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

ÜRETİM METODU: Geleneksel Türk Gül Likörü'nün üretimi tamamen hijyenik bir ortamda, el değmeden yapılır. Üretim sürecini şu ana başlıklar altında toplayabiliriz:

1. Gül suyunun tarımsal kökenli etil alkol, şeker şurubu, demineralize su ve gıda boyası ile karıştırılması

2. Alkol derecesinin ayarlanması
3. Duyusal ve analitik özelliklerin kontrolü
4. Dinlendirme
5. Filtrasyon ve şişeleme

Ana başlıklar halinde belirttiğimiz bu safhalarda işlemler şu şekilde yapılmaktadır:

Geleneksel Türk Gül Likörü üretiminde kullanılacak gül suyu, tarımsal kökenli rektifiye edilmiş etil alkol, şeker şurubu, gıda boyası ve demineralize su 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, şeker şurubu, gıda boyası ve demineralize su gül suyu ile karıştırılır.

Alkol derecesi tesbit edilir ve hacmen %25 dereceye ayarlanır.

Bu aşamada, Likör Üretim Tankı'ndan numune alınarak duyusal ve analitik özellikleri kontrol edilir. Elde edilen karışım minimum 30 gün süreyle dinlendirilir. Dinlendirilmiş Geleneksel Türk Gül Likörü filtrelener ve şişelenir.

ÜRÜNÜN AYIRT EDİCİ ÖZELLİĞİ: Ürünün ayırt edici özelliği, üretiminde kullanılan güllerin cinsinden ve diğer ülkelerde üretilenlere göre daha doğal olmasından kaynaklanmaktadır.

Geleneksel Türk Gül Likörü üretiminde kullanılan gül suyu Isparta ili ve civarında yetiştirilen Kızanlık(Rosa Alba) Gülü'nden elde edilir. Tam olgun hale gelmiş bir gül çiçeği yaprağı muayene edilirse küçük yağ kesecikleri ve bunları birbirine bağlayan kanallar gözükecektir. Bu güllerden yüksek kaliteli gül yağı elde edilir ve bu işlemler sırasında ancak sipariş üzerine gül suyu üretilmektedir. Mevsime göre yaklaşık 2500-3000 kg. gülden 1 kg. gül yağı elde edilir. Likör üretiminde kullanılan gül suyu, gül yağı alındıktan sonra kalan yağ altı gül suyunun 2 defa distile edilmesi sonucu elde edilen gül suyudur; bulanık, rensiz ve kokuludur. Dolayısıyla likörler Kızanlık Gülü' nün kendine has kokusunu içerir.

ÜRÜNÜN MENŞE ADI OLMASINA İLİŞKİN BİLGİLER: Yukarıda yapılan açıklamalardan sonra coğrafi işaret tescili başvurusu yapılan bu içkinin neden menşe adı 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 Gül Likörü" sadece Türkiye'de üretilen gül likörüne özgü bir niteliğe sahiptir çünkü Türkiye'de yetişen özel cins güllerden elde edilen gül suyundan doğala en yakın şekilde sadece Türkiye'de gül likörü üretilmektedir. "Geleneksel Türk Gül Likörü"nde hammadde olarak Kızanlık gül cinsinden likör üretimi için özel olarak Türkiye'de üretilen gül suyu kullanılmaktadır. Hem hammaddesinin kalitesi hem de doğala yakın olması nedeniyle "Geleneksel Türk Gül Likörü" hem Türkiye'de hem de yurtdışında ayrı bir yere sahiptir ve diğer gül likörlerinden ayrılmaktadır.

DENETİM: Geleneksel Türk Gül 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; Tütün, Tütün Mamulleri ve Alkollü İçkiler Piyasası Düzenleme Kurumu (TAPDK)'ndan bir yetkili ve Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümüne belirlenecek ve likör konusunda çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisinden 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; alkollü içkiler konusunda uzman kurum olması nedeniyle Tütün, Tütün Mamulleri 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 adı başvurusuna uygun olarak üretecekleri ürünlerin etiketlerinde "Geleneksel Türk Gül 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 Gül Likörü" yazan etiketleri kullanabileceklerdir. Söz konusu coğrafi işaretin medya araçlarında kullanımı da komisyonun onayından sonra mümkün olacaktır.