

**No: 899 – Menş e Adı**

**ISPARTA GÜL SUYU**

Tescil Ettiren

**ISPARTA TİCARET BORSASI**

Bu coğrafi iş aret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 30.11.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 20.09.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 899
<b>Tescil Tarihi</b>	: 20.09.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/422
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 30.11.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Isparta Gül Suyu
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Gül suyu / Diğer ürünler
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Isparta Ticaret Borsası
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Kutlubey Mahallesi Çınar Sokak No:13 ISPARTA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Isparta ili; Burdur ili Merkez ve Ağlasun ilçeleri; Afyonkarahisar ili Dazkırı, Dinar ve Başmakçı ilçeleri ile Denizli ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Isparta Gül Suyu ibareli aşağıda verilen logo ve menşe adı amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Isparta Gül Suyu ibareli logo ve menşe adı amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur. Isparta Gül Suyu ibareli logo, hologram etiket şeklinde uygulanır.



### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Isparta Gül Suyu; coğrafi işaret olarak 83 sayılı ile tescilli Isparta Gülünün petal yapraklarının distilasyonu ile üretilen renksiz, berrak veya çok hafif bulanık, içinde tortu ve yabancı madde bulunmayan, hafif gül kokulu ve karakteristik acımsı lezzete sahip üründür. Isparta Gül Suyu içeriğinde renk verici madde bulunmaz. pH düzeyi 5,5-7,0 aralığında, asitlik sayısı en fazla 0,4, yoğunluğu 20°C'de 0,995-0,999'tir.

Isparta Gül Suyu üretiminde kullanılan tür kültürü yapılan ve Isparta Gülü olarak bilinen *Rosa damascena* Mill.'dir. Gül bitkisi hafif kumlu, tınlı, milli, derin ve süzek, organik maddesi bol olan toprakları daha iyi yetiştir. Isparta Gülü coğrafi sınırı havadar, bol ışıklı arazileri kapsar ve ilkbahar aylarında kurak, don ve kırağı gibi olayları olmayan, çiçeklenme zamanında ise çığ düşen iklime sahiptir. Özellikle çığ düşmesi gülde yağ verimini ve randımanını artırır. Coğrafi sınırın bu iklim ve toprak özellikleri, Isparta Gülünün uçucu yağ verimini ve kalitesini olumlu yönde etkiler. Isparta Gülünün çiçekleri hasat edildikten hemen sonra damıtılmalıdır. Aksi takdirde önemli bir şekilde uçucu yağ verimi ve kalitesinde kayıplar meydana gelir. Bu nedenle Isparta Gül Suyunun Isparta Gülü tarlalarına yakın alanlarda kurulan fabrikalarda üretilmesinin ürünün kalitesine yüksek oranda etkisi bulunur.

Isparta Gülünde koku moleküllerinin sentezlendiği yerler çiçeğin petal yapraklarındaki epidermis hücreleridir. 5-10 Mayıs ve 1 Temmuz arasındaki çiçeklenme sezonu boyunca her sabah erken saatlerde (05:00-10:00) toplanan Isparta Gülü çiçeklerinin distile edilmesi sonucu Isparta Gülyağı ayrıldıktan sonra kalan aromatik su, Isparta Gül Suyudur.

Isparta Gül Suyunun uçucu yağ oranı en az %0,05'tir. Su distilasyon yöntemi ile toplama zamanına ve fabrikada bekleme süresine göre 3-4 ton taze çiçek damıtıldıktan sonra yaklaşık 2 ton Isparta Gül Suyu üretilir.

### Üretim Metodu:

Gül bahçelerinde çiçeklenme düşük rakımlı yerlerde 5-10 Mayıs tarihinde başlarken, rakım artışına paralel olarak yüksek rakımlı yerlerde temmuz ayı başında son bulur. Yaklaşık 40-50 gün süren çiçeklenme periyodu boyunca her sabah saat 5'ten 10'a kadar çiçekler elle tek tek, yumurtalığın altından kırılarak toplanır. Toplanan taze gül çiçekleri çuvallara konarak hızlı bir şekilde damıtılmak üzere gül yağı fabrikalarına taşınır. Coğrafi sınırda gül çiçeklerinden gül yağının üretimi, köylü tipi ve fabrika (endüstriyel) tip olmak üzere iki yöntemle gerçekleştirilir. Köylü tipi gül yağı; imbik adı verilen basit distilasyon kazanlarında su distilasyonu yöntemi ile üretilir. Bu yöntemde imbik içerisine 15 kg taze gül çiçeği konur ve üzerine 45 litre su ilave edilerek iki saat süreyle kaynatılır. 15 litre distilat alınarak distilasyon işlemi bitirilir. Art arda aynı şekilde 3 distilasyon yapıldıktan, yani toplam 45 kg çiçek işlendikten sonra, toplanan toplam 45 litre distilat, imbikte tekrar bir distilasyona tabi tutulur. İşlem sonunda 15 litre

distilat alındıktan sonra, üzerinde çok ince tabaka halinde biriken gül yağı ayrılır. Çiçek kaynatıldıktan sonra elde edilen distilat ve bu distilatların yeniden distile edilmesiyle elde edilen konsantre distilatlar, Isparta Gül Suyu olarak değerlendirilir.

Fabrika (endüstriyel) tipi gül yağı ise büyük kapasiteli kazanlarda yine su distilasyonu ile üretilir. Gül yağı fabrikalarında kazanlara 500 kg çiçek ve 1,5 ton su konur. Çiçek:su oranı genelde 1:3'tür. Çiçekler, kazanın aşırı ısınan alt kısmıyla doğrudan temas etmemesi için, alttan 10 cm yukarıya monte edilmiş ızgara üzerine dökülür. Buhar kazanlarında üretilen buhar ile kazandaki su kaynatılarak distilasyon başlatılır ve yaklaşık 1,5 - 2 saat süren distilasyon işlemi sonunda 500 litre kadar distilat elde edilir. İlk kaynatma sıcaklığı; ilk başta uygulanacak sıcaklıkların yüksek olması, çiçeklerdeki çok uçucu olan değerli koku maddelerinin, daha yoğunlaşma başlamadan kaybedilmesine neden olabileceği için düşük tutulmalıdır. Diffüzyon yoluyla çiçek petallerinden ayrılan uçucu yağlar, su buharıyla birlikte kazanın üst kısmında yer alan ve kondensere açılan borudan sürüklenir. Distilasyon süresi boyunca kondenser sıcaklığı 35 ° C'de tutulur. Bu sıcaklık, mumsu maddelerin katılaşmasını engellemek bakımından önemlidir. Distilat, kondenserin altındaki 500 litre hacimli florentin kabında birikir. Florentin kabının cam fanusunda, açık yeşil renkte gül yağı toplanmaya başlar. İlk distilasyon sonucu elde edilen yağa 'birinci yağ' veya 'çiçek yağı' adı verilir. Florentin kabında birinci yağın altında kalan yağ altı suyu gün boyunca büyük tanklara basılır, daha sonra yağ altı suyu buhar üretim ünitesi, distilasyon kolonu ve çift yollu soğutucu kulesinden meydana gelen Veronika sistem adı verilen 3000 litre hacimli paslanmaz çelik bir kazanda distile edilir. İkinci distilasyon sonunda elde edilen "ikinci yağ" veya "su yağı" ayrıldıktan sonra geriye kalan distilat, Isparta Gül Suyudur. Ambalajlanan Isparta Gül Suyu serin ve doğrudan güneş ışığı almayan ortamda muhafaza edilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Isparta Ticaret Borsasının koordinasyonunda ve Isparta Ticaret Borsası, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Gül ve Aromatik Bitkiler Araştırma ve Uygulama Merkezi ile Süleyman Demirel Üniversitesi Doğal Ürünler Araştırma ve Uygulama Merkezinden konuda uzman birer üyenin katılımıyla oluşacak 3 kişilik denetim mercii tarafından yılda bir kez düzenli olarak, ayrıca ihtiyaç duyulduğunda ve şikâyet halinde her zaman yapılır.

Denetimler, üretimin gerçekleştirildiği Isparta Gülünün hasat dönemi olan mayıs-temmuz aylarında gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterlere ve bu kriterlerin denetim şekillerine aşağıda yer verilmektedir.

- Üretimde kullanılan güllerin, coğrafi işaret olarak tescilli Isparta Gülü olmaları. Bu konudaki denetim için müstahsil makbuzları ve üretici avansları dikkate alınır.
- Üretim metoduna uygunluğu.
- Üretim tesisinden alınan gül suyu numunelerinin uçucu yağ, pH, asitlik sayısı ve yoğunluk bakımından yapılan analizlerinin uygunluğu. Bu analizler Süleyman Demirel Üniversitesi Doğal Ürünler Araştırma ve Uygulama Merkezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Yenilikçi Teknolojiler Araştırma ve Uygulama Merkezi, Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Anadolu Üniversitesi Bitki, İlaç ve Bilimsel Araştırmalar Merkezi veya Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Gül ve Aromatik Bitkiler Araştırma ve Uygulama Merkezinde yaptırılır. Isparta Gül Suyunu şişeleyerek piyasaya arz eden firmalardaki ürün partilerinden alınan numunelerin uçucu yağ, pH, asitlik sayısı ve yoğunluk bakımından yapılan analizlerinin uygunluğu. Bu firmalar denetim sırasında ayrıca, ürünü temin ettikleri üreticilerden aldıkları faturaları denetim merciiine ibraz ederler.
- Isparta Gül Suyu ibaresinin, logosunun ve menşe adı ambleminin kullanımının uygunluğu.

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