

**No: 102 – Menş e Adı**

**GELENEKSEL TÜRK GÜ L LİKÖ RÜ**

Tescil Ettiren

**MEY ALKOLLÜ İÇKİLER SANAYİİ VE TİCARET ANONİM  
Ş İRKETİ**

Bu coğ rafi iş aret, 06.05.2007 tarih ve 26514 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğ rafi İş aretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname' nin 12 nci maddesi gereğ ince 03.05.2005 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

**Değ iş iklik İlanı:**

15.11.2019 tarih ve 65 sayılı Bülten

01.02.2021 tarih ve 94 sayılı Bülten

<b>Tescil No</b>	: 102
<b>Tescil Tarihi</b>	: 15.09.2008
<b>Başvuru No</b>	: C2005/010
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 03.05.2005
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Geleneksel Türk Gül Likörü
<b>Ürün Adı</b>	: Geleneksel Gül Likörü
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Mey Alkollü İçkiler Sanayii Ve Ticaret Anonim Şirketi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Büyükdere Cad. Bahar Sok. No:13 River Plaza Kat:25 Şişli İstanbul
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Türkiye
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Etiketleme

**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 diştile 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 diştile edilmesi sonucu elde edilen hammadedir. 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 Diştile Alkollü İçkiler Tebliği'nde gösterilmiştir. Etil alkolün likördeki karışım oranı %26' dır.

Tarımsal Kökenli Rektifiye Edilmiş Etil Alkolün Özellikleri:

(Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Diştile Alkollü İçkiler Tebliği Tebliğ 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 Tankında buharla kaynatıldıktan sonra soğutulması ile elde edilir. Şeker şurubunun likördeki karışım oranı%17'dir ve bu da yaklaşık 16 kg. şeker 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 Diştile 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 Likörünün 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 Tankında, 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 tespit edilir ve hacmen %25 dereceye ayarlanır.

Bu aşamada, Likör Üretim Tankından numune alınarak duyusal ve analitik özellikleri kontrol edilir. Elde edilen karışım minimum 30 gün süreyle dinlendirilir. Dinlendirilmiş Geleneksel Türk Gül Likörü filtrelendir 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 gözükücektir. 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 diştile edilmesi sonucu elde edilen gül suyudur; bulanık, renksiz ve kokuludur. Dolayısıyla likörler Kızanlık Gülü' nün kendine has kokusunu içerir.

**ÜRÜNÜN MENŞE ADI OLMASINA İLİŞKİN BİLGİLER:** Yukarıda yapılan açıklamalardan sonra coğrafi işaret tescilli 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 üretimini 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 denetimleri, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuat çerçevesinde tescil ettirenin koordinasyonunda kurulacak denetim mercii tarafından gerçekleştirilir.

Denetim mercii Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümünde belirlenecek ve likör konusunda çalışmalar yapan 2 öğretim görevlisi ve Tarım ve Orman Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğünde belirlenecek olan alkollü içkiler konusunda çalışan 2 uzmandan oluşur. Denetim mercii denetimlerini yılda en az bir defa yapar. Şikâyet 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 denetim mercii üyelerinden en az birisinin katılımı ile yapılır. Denetimlerde gerekli görülen laboratuvar analizleri Çukurova Üniversitesi Alkollü İçecekler Analiz Özel Gıda Kontrol Laboratuvarı tarafından yapılabilir.

Denetim merciiinin görevleri; coğrafi işareti kullanan üreticilerin tescil yoluyla koruma altına alınan özelliklere bağlı olarak üretim yapması hususunu ve etiketlemeyi denetlemek, 6769 Sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu ve ilgili diğer mevzuattaki denetim görevlerini yerine getirip denetimlerle ilgili sonuçları rapor halinde tescil ettirene 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 üretip 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.