



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFI İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 150
Başvuru Tarihi	: 02.06.2008
Başvuru No	: C2008/025
Yayın Tarihi	: 06.11.2010
Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: The Scotch Whisky Association
Başvuru Sahibinin Adresi	: 20 Atholl Crescent, Edinburgh, EH3 8HF, İskoçya, BİRLEŞİK KRALLIK
Ürünün Adı	: Viski
Coğrafi İşaret	: Scotch Whisky (İskoç Viskisi)
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: İskoçya
Diğer bilgiler	ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret, 06.11.2010 tarihli ve 27751 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiş olup, 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararnamenin 12 nci maddesi gereğince 02.06.2008 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Mustafa DALKIRAN
Enstitü Başkanı a.
Markalar Dairesi Başkanı

12.07.2011

TÜRK PATENT[]ENSTİTÜSÜ

Tescil No : 150
Coğrafi İşaret : Scotch Whisky (İskoç Viskisi)

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri: İskoç Viskisinin üretiminde kullanılan hammaddeler ve üretim usulleri distilata belirgin bir tat, aroma ve renk verir. İskoçya’da 100’den fazla sayıda damıtma yeri olduğundan, İskoç Viskisinin tat, aroma ve renk profili çok komplekstir, damıtma yerine ve bölgesine göre değişir. Değişik İskoç Viskisi bölgelerinden bazılarının tat ve aroma karakteristikleri aşağıda zikredilmiştir. Genel bir tabirle de İskoç Viskisinin rengi, altın renginin değişik dereceleridir.

İskoç Viskilerinin yapım usulüne ait kuralların belirlenmesi amacıyla 1908 yılında Birleşik Krallık’ta kurulan Kraliyet Komisyonu, 1909 yılında raporunu çıkarmıştır. 1915 tarihli Olgunlaştırılmamış Distilatlar Kanunu ile, İskoç Viskilerinin fiçıda en az iki yıl bekletilmesi zorunluluğu getirilmiş olup, bu süre 1916’da üç yıla çıkarılmıştır. Tüm Birleşik Krallık için geçerli bir kanunla, 1933 yılında, İskoç Viskisine tanım getirilmiştir. Hâlihazırdaki tanım, 2009 İskoç Viskisi Nizamnamesinden kaynaklanmaktadır. Bu Nizamnameye uygun olmayan hiçbir ürün “İskoç Viskisi” adıyla satılamaz.

İskoç Viskisinin özellikleri aşağıda belirtilmektedir.

- a) İskoçya’da bulunan bir damıtma yerinde, sudan ve malt edilmiş arpadan ve bazen de başka tahılların tam tanelerinden üretilmiş olmalıdır.
- b) Kullanılan hammaddelerin aroması ve tadı distilatta kalacak şekilde, hacim bakımından %94,8’in altında bir alkol derecesine damıtılmış olmalıdır.
- c) İskoçya’da bulunan resmi bir depoda, kapasitesi en fazla 700 litre olan meşe fiçılarda, en az üç yıl süreyle bekletilmiş olmalıdır.
- d) Üretim ve olgunlaştırmada kullanılan hammaddelerden ve üretim-olgunlaştırma yönteminden kaynaklanan renk, aroma ve tadı muhafaza etmiş olmalıdır.
- e) Su ve E150A renklendirici karamel dışında hiçbir madde eklenmemiş olmalıdır.
- f) Satışta hacim bakımından en az % 40 alkol derecesi olmalıdır.

Üretim Yöntemi:

1- Malt İskoç Viskisi, üç doğal hammaddeden yapılır: malt edilmiş arpa, su ve maya. Üretimin birinci aşamasında arpa malt edilir. Geleneksel olarak arpa, 2–3 gün önceden su tanklarına bastırılır ve sonra bu işlemin yapıldığı yerin zeminine yayılarak filizlenmeye bırakılır. Filizlenmeyi durdurmak için malt edilmiş arpa, Çin tapınaklarını andıran bacaları olan kendine özgü biçime sahip, Malt İskoç Viskisi damıtma yerlerinin tipik bir donanımı olan özel bir fırında kurutulur. Bu fırınlarda yakıt olarak modern yakıtların yanı sıra, İskoçya’nın kendisine has kırlık arazilerinde, yerden kesilerek alınan, turbadan duruma göre değişen ölçülerde kullanılır. Turba, jeolojik zaman içinde suda çürüyerek dekompoze olan bitki katmanlarının kömürleşmesinden oluşmuş doğal bir yakıttır.

Ateşin dumanı tel ızgara zeminden yukarı doğru yükselerek arpayı kurutur ve “turba kokusu” denilen tamamen kendine has bir aroma yayar. Bu aroma, üretimin sonunda ortaya çıkan içkinin karakterine katkıda bulunan bir unsurdur. Malt edilmiş arpayı kuruturken kullanılan turbanın miktarı, damıtma yerleri tarafından, son ürünün ne kadar “turba aroma”lı olması amaçlanıyorsa ona göre titizlikle tayin edilir.

Malt edilmiş arpa daha sonra öğütülerek kaba bir una dönüştürülür, “lapa fiçisi” (mash tun) denilen bir kapta sıcak su ile karıştırılır. Bu işlemle arpadaki nişasta, “mayşe” (wort) adı verilen şekerli bir sıvı haline gelir. Hububat nişastasını fermente edilebilecek nitelikte şekerlere çevirme işinde enzim ilave edilmesi yasak olup, sadece doğal olarak oluşan enzimler kullanılabilir. Bu proses, hububat nişastası içinde olan enzimin sıcak su ilave edildiğinde

başlattığı biyokimyasal reaksiyon ile kendiliğinden olmalıdır. Mayşe lapadan ayrılır ve “washback” denilen bir fermantasyon fiçisine aktarılır. Burada maya eklenir ve fermantasyon prosesi ile mayşedeki şeker alkole dönüşür. Bu işlemde ortaya çıkan aroma ve tat bakımından biraya benzeyen alkole “wash” adı verilir.

Bundan sonra esas önemli olan prosese geçilir. Bu aşamada, kendine özgü kuğu boyunlu bakır çanaklı imbikler kullanılır. İmbiklerde yapılan damıtma işleminde alkol ve aynı aileden diğer maddeler “wash” denilen sıvıdan ayrılır. Malt İskoç Viskisi bazı durumlarda üç kez damıtılmasına rağmen, genellikle iki kez damıtılır. Birinci damıtma “wash imbiği” denilen büyük bir imbikte, ikinci damıtma ise biraz daha küçük olan “low-wines imbiği” veya “distilat imbiği” diye adlandırılan imbikte yapılır.

İmbikçi “wash imbiğinde” sıcaklığı yükseltir. Fermente edilmiş sıvı, “wash” sıvısındaki alkol buharlaşana kadar yavaş yavaş ısıtılır. Buhar yükselerek kuğu boynuna varır, imbiğin başı üzerinden geçip yoğunlaştırıcıların içinden geçecek şekilde yönlendirilir. Yoğunlaştırıcılarda buhar tekrar “low-wines” diye adlandırılan sıvıya dönüşür.

Bu sıvı önce bir toplama kabına alınır. Daha sonra ikinci imbik olan “low-wines imbiğine” (veya “distilat imbiği”) alınarak işlem tekrarlanır. İmbikçi ikinci damıtmaya çok daha fazla dikkat eder çünkü bu aşamada distilat akımının sadece ortası (middle-cut) alınarak olgunlaşmaya gönderilmelidir. Bu işlem, imbiğinin akımı “distilat kasası”nın cam bölmesinden geçerken izlemesi, ölçmesi ve değerlendirmesi ile yapılır.

İmbikten ilk çıkan ürünler (foreshots) ve son çıkan kısım (feints), bir sonraki low-wines partisi ile birlikte yeniden damıtılmak üzere geri gönderilir. İmbikçi, ancak ürünün istenen kaliteye geldiğinden emin olduktan sonra “middle cut”ı alır.

2- İskoç Hububat Viskisi, genellikle buğday veya mısır olmak üzere hububattan yapılır. Bunlar, önce pişirilerek hububat nişastalarının fermente edilebilecek nitelikte şekerlere dönüşmesi sağlanır. Bu işlemde yine, sadece kendiliğinden oluşan enzimler kullanılabilir. Daha sonra hububatlar belirli bir oranda malt edilmiş arpa ile birleştirilir ve kaynar su ile karıştırılır. İşlemin sonunda “mayşe” (wort) adı verilen şekerli sıvı ortaya çıkar.

Mayşe fermente edilerek biraya benzer sıvı olan “wash” elde edilir. Daha sonra “wash”, kesintisiz olarak işleyen iki sütunlu “Coffey” veya “Patent” ismiyle bilinen imbikten geçirilir.

3- Olgunlaştırma: Malt veya hububat “yeni yapım distilat” serin ve karanlık depolarda uzun dönemli bekletmeye alınmak üzere özel olarak seçilmiş çeşitli meşe fiçilere doldurulur.

Yeni yapım distilat içinde olgunlaştığı ahşaptan karakteristik ve renk aldığından, fiçilerin kalitesi dikkatle izlenir. İskoç Viskisi, daha önce kullanılmamış fiçilerde olgunlaştırılabildiği gibi, yerleşik ve geleneksel bir uygulama olarak Bourbon veya Sherry gibi diğer alkollü içeceklerin olgunlaştırılmasında kullanılmış fiçilerde de olgunlaştırılabilir. Olgunlaştırmada kullanılacak fiçi tipini, en sonunda elde edilecek viskide belirli bir karakter olmasını ve ayrıca bu konuda süreklilik sağlanmasını isteyen harmanlayıcı belirler.

Olgunlaştırma işlemi, distilatı üç farklı şekilde etkiler. Distilatın fazla sert olan bazı özelliklerini ortadan kaldırır, ahşaptan dolayı bir takım ilave özellikler katar ve distilatın kimyasal birleşimini değiştirir.

Yeni distilat ancak en az üç yıllık bir olgunlaşmadan sonra İskoç Viskisi haline gelir. Pratikte İskoç Viskilerinin çoğu çok daha uzun süre (5-15, 20-25 yıl, bazen daha da uzun süre) bekletilir.

İskoçya’nın ikliminin de İskoç Viskisinin karakteristikleri üzerinde önemli bir etkisi vardır. İskoçya’nın iklimi serin ve nemli oluşunun, distilatın olgunlaştırılmasında etkisi büyüktür.

İskoçya’da olgunlaştırılan bir viski, sıcak ve rutubetli bir iklimdekine kıyasla daha yavaş olgunlaşır ve sonunda elde edilen ürün belirgin şekilde değişik tada sahip olur.

Her bir fiçidaki distilatın yaklaşık % 2’lik bir oranı her yıl buharlaşır. Kaybolan bu distilata “meleklerin nasibi” adı verilir.

4- İster İskoç Viskisi olsun ister İskoç Hububat Viskisi olsun tek bir damıtma yeri tarafından üretilen viskiler “Single Malt İskoç Viskisi” veya “Single Hububat (Single Grain) İskoç Viskisi” adı altında satılır. İskoçya’da 100 den fazla Malt İskoç Viskisi ve Hububat İskoç Viskisi damıtma yeri vardır.

Özellikle Single Malt İskoç Viskileri İskoç Viskisi erbabınca, her birinin damıtıldığı yere göre değişen tarzına bağlı olarak, özgün nitelikleriyle çok iyi tanınırlar. Her bir Malt İskoç Viskisinin damıtma yeri İskoçya’nın belli bir bölgesinde olup, bu bölgelerin iklim faktörlerinden ve örneğin suyu gibi bölgesel özelliklerinden etkilenmektedir. Ayrıca her damıtma yerinin kendine has şekil ve dizaynda bakır imbiği vardır (imbiğin şekli bile tatta hoş değişiklikler yapabilmektedir). Yukarıda 1 ve 3 numaralı kısımlarda ayrıntıları verildiği gibi arpayı kurutmada kullandığı turbanın miktarı değişiktir, farklı olgunlaştırma fiçıları kullanılmaktadır, farklı olgunlaştırma periyotları uygulamaktadır. Bunlar ve maltçının veya imbiğin becerileri gibi insani faktörler her bir Single İskoç Viskisinin diğerine benzemez tat ve kokusu olmasını sağlamaktadır.

Malt İskoç Viskileri, üretildikleri damıtma yerinin İskoçya içindeki coğrafi konumuna göre beş gruba ayrılır.

1. Highland Malt İskoç Viskileri
2. Lowland Malt İskoç Viskileri
3. Speyside Malt İskoç Viskileri
4. Islay Malt İskoç Viskileri
5. Campbeltown Malt İskoç Viskileridir

Her bir grubun açık olarak tanımlanabilen özellikleri vardır. Genel anlatımı ile Highland Malt İskoç Viskisi ince bir isli/turbalı tat bırakan, dolgun, sert ve sek özelliklidir. Lowland Malt İskoç Viskisi hafif, yumuşak ve damakta naziktir. Islay Malt İskoç Viskisi fazladan tuz ve turba tadı bırakır. Genel olarak keskin ve kuvvetlidir. Campbeltown Malt İskoç Viskisi sert karakterlidir ve denizin keskin kokusunu taşır.

Malt İskoç Viskisi damıtıcıları, kendilerine ait Single Malt İskoç Viskisini tipik olarak 10 yıl ile 18 yıl arasında değişen yaşta sattıkları gibi, daha eski viskileri de özel şişelerde satılabilmektedirler. Bunların bazıları 50 yıllık olabilmektedir. Bu özel şişeler, nadir bulunmaları ve yüksek kalitelerinden dolayı son derece yüksek fiyatlarda alıcı bulabilmektedir. Örneğin 62 yıllık bir şişe Single Malt İskoç Viskisi, açık arttırma ile 27,877 Sterline satılırken 50 yıllık başka bir şişe ise 47,000 Sterline satılmıştır.

5. İskoç Viskisinin en büyük kısmı, Harmanlanmış (Blended) İskoç Viskisi şeklinde tüketilir. Münferit Single Malt ve Single Hububat İskoç Viskileri arasında uyum sağlamak gibi son derece karmaşık bir işlemle Harmanlanmış İskoç Viskisi yapma işi, her şirkette bir “baş harmanlayıcı”nın sorumluluğu altında gerçekleştirilir.

Harmanlayıcının amacı diğer harmanlayıcılarınkinden farklı, biraz daha hoş, harmanlanan münferit viskilerden biraz daha karmaşık bir Blended İskoç Viskisi üretmektir. Harmanlayıcı, farklı damıtma yerlerinde, farklı yaşlarda olgunlaştırılmış, farklı İskoç Viskilerinden yüzlerce fiçıyı, her defasında aynı kalite ve tarzda harmanı üretmek üzere bir araya getirir.

Fıçıların her biri farklı olduğuna göre, bu işlem sırasında her fıçının kalite ve karakteristiklerinin değerlendirilmesinde, büyük oranda koku alma duyusuna dayanan olağanüstü bir kabiliyet söz konusudur. Harmanlama ustası harmanı “koklayarak” bir araya getirir. Koklama sanatı ancak yıllarca süren bir ustalaşma sürecinin sonunda kazanabilen bir beceridir.

Harmanlayıcı, bu işlemi yaparken viskinin aromasını en iyi yakalayacak biçimde lale şeklinde bir bardak ve koklama işlemi için de viskiye ilave edilmek üzere içme suyu kullanır.

Harmanlayıcı, keskin koku duyusu sayesinde bir araya getirilebilecek viskiler belirler. Uyumsuz olanları ayırmak harmanlayıcının becerisinin bir parçasıdır.

Harmanlayıcı, harman için kullanacağı viskileri belirledikten sonra yeni distilat, imbiklerden damladıkça bunları koklayarak gereken standartta olduklarından emin olur. Ayrıca koklama işlemi, viskilerin harmanda kullanılmaya hazır olduklarından emin olununcaya kadar olgunlaştırma döneminde de devam eder.

Harmanlama prosesi denilince her biri kendi kalitesine sahip her çeşit tadı çağrıştıran binlerce marka olduğu anlaşılmalıdır. Bu ürünlerin her birinin ortak paydası kendilerini dünyanın başka yerlerinde damıtılan viskilerden farklı kılan özel İskoç Viskisi kalitesidir.

Harmanlanmış İskoç Viskisi, 50 kadar değişik yaşta ve İskoçya’nın hangi damıtma yerinden alındıkları ve ne oranda kullanıldıkları yüksek seviyede gizli tutulan single İskoç Viskisinin, özen ve akılla bir araya getirilmiş halinden başka bir şey değildir.

İskoç Viskisi, şişelemeden önce bazen filtre edilir. Bunun iki amacı vardır. Birincisi, olgunlaşma sürecinde distilatta birikmiş olabilecek ahşap parçacıklarının temizlenmesi, ikincisi ise “pus” (haze flocc) denilen bulanıklığın giderilmesidir. İskoç Viskisinde bulunan bazı bileşenler, düşük sıcaklara tabi tutulduklarında solüsyondan çıkıp, şişede pus oluşturabilir. Tüketicilerin çoğu İskoç Viskisinin berrak ve parlak olmasını beklediklerinden, İskoç Viskilerinin çoğu pusun giderilmesi için belirli bir sıcaklıkta filtre edilir. Ancak filtreleme işlemi, sadece pusun giderilmesi için yapılmalı, rengin, tadın veya kokunun giderilmesi için kullanılmamalıdır.

Şişeleme aşamasında harmanlayıcı, İskoç Viskisinde izin verilen tek katkı maddesi olan E150A karamel renklendiricisinin kullanılmasını gerekli bulabilir. İskoç Viskisi imbikten renksiz çıkar ve altın sarısı rengini meşe fıçılarda yıllarca bekletilirken kazanır. Bununla birlikte, her fıçının içindeki viskinin başka bir rengi olur. Harmanlama işleminin bir parçası olarak harmanlayıcı, daha önceki yıllarda ürettiği partilerin rengine mümkün olduğu kadar yakın bir renge sahip olan “son harman “ elde etmeye çalışır. Ancak aynı rengi elde etmek için, çok küçük miktarlarda E150A renklendirici karamelin kullanılması, 19 uncu yüzyıldan beri geleneksel bir uygulamadır. İskoç Viskisin tadı üzerinde hiçbir etkisi yoktur. Bu işlemin de tamamlanmasıyla birlikte İskoç Viskisi, yıllar süren uzun yolculuğunun sonuna gelir.

6. Bazen hiçbir Hububat İskoç Viskisi karıştırılmaksızın, belirli sayıda farklı Single Malt İskoç Viskisi birlikte harmanlanarak Harmanlanmış Malt İskoç Viskisi yapılır. Aynı uygulama, Hububat İskoç Viskilerinin harmanlanmasıyla yapılan Harmanlanmış Hububat İskoç Viskileri için de söz konusudur.

7. 110/2008 sayılı AB Tüzüğü’nün 12[3] maddesi hükümlerine göre, etiket üzerinde kullanılan herhangi bir yaş göstergesi, ürün içeriğindeki en genç viskinin yaşına atfetmelidir. Başka bir deyişle, örneğin bir İskoç Viskisinde 12 yıllık ve 60 yıllık viskiler varsa, bu viski ancak “12

yıllık viski” diye satılabilir. Ne etiketinde ne de tanıtımında, harmandaki daha yaşlı viskilere gönderme yapılamaz.

Denetim:

1. Dışarıdan kontroller: 2009 İskoç Viskisi Nizamnamesi uyarınca Birleşik Krallık yetkili makamı olan Gelirler ve Gümrük Dairesi (Her Majesty’s Revenue & Customs - HMRC), İskoç Viskisi için yürütmeden sorumlu yetkili makamdır. HMRC’den ruhsat almadan hiç kimse İskoç Viskisi damıtamaz veya olgunlaştıramaz. Bu ruhsatı alabilmek için, başka şartların yanı sıra, tesis ve donanım ile ilgili bütün teknik özelliklerin HMRC’nin onayına sunulması zorunludur.

2. İskoç Viskisinin üretim süreci baştan sona HMRC’nin kontrolü altında gerçekleşir. Hububatın tesliminden distilatın fiçılara doldurulmasına kadar geçen üretim sürecinin her aşamasında ayrıntılı kayıt tutulması zorunludur. Böylece HMRC, prosesi, fiçıları ve kayıtları da önceden haber vermeden teftiş etme yetkisine sahiptir. İşte bu kontroller sayesinde HMRC, ithal eden ülke tarafından istendiği takdirde İskoç Viskisinin yaşı ve menşei hakkında tasdik belgeleri düzenleyebilmektedir.

3. İçeriden yapılan kontroller: Birçok İskoç Viskisi şirketi, HMRC tarafından yürütülen dolaylı vergi kontrol planını da her altı ayda bir bağımsız kuruluşlarca denetlenen kendi ISO 9000 Yönetim Sistemlerine katmaktadır. Dolayısıyla bu, İskoç Viskisi üretimi üzerinde İskoç Viskisi şirketlerinin kendileri tarafından gerçekleştirilen bir iç kontrol niteliğindedir.

4. Kısa adı SWA olan The Scotch Whisky Association, İskoç Viskisi sanayisinin ticaret birliğidir. SWA, Birleşik Krallık Hükümeti ve Avrupa Birliği Komisyonu tarafından İskoç Viskisi ticaretinin temsil organı olarak tanınır. SWA’nın kuruluşunun temel amaçlarından biri, dünya ölçeğinde “İskoç Viskisi” adı altında satılan ürünün, tamamıyla İskoçya’da ve yürürlükteki hükümlere göre üretilip üretilmediğini kontrol etmektir. İskoç Viskisinin yüzlerce yıldır dikkatle yürütülen bir çalışmanın ürünü olan şöhretinin, gerekli olan bütün şartları yerine getirmeyen düşük kaliteli distilatlardan, alkolden zarar görmemesini sağlamak, SWA üyeleri için büyük önem arz etmektedir.

5. Kimyasal analiz, bir ürünün gerçek İskoç Viskisi olup olmadığının belirlenmesinde kullanılması kabul edilen bir yöntemdir. İskoç Viskisi üretiminde kullanılan ham maddelerin ve yukarıda ayrıntıları verilen işlemlerin sonucunda, analiz ile kontrol edilebilecek bazı kimyasal özellikler taşıyan alkol elde edilir. SWA, her yıl tüm dünyadan yüzlerce “İskoç Viskisi” şişesi numunesi alarak, bunların içindekinin gerçek İskoç Viskisi olup olmadığını ve iddia edilen yaşta olup olmadığını belirlemek üzere kimyasal analiz yaptırmaktadır. Toplanan şişeler, bu amaçla kurulan uzman laboratuvar olan İskoç Viskisi Araştırma Enstitüsünün (SWRI - The Scotch Whisky Research Institute) uzmanlarınca analiz edilmektedir. SWRI, Birleşik Krallık Akreditasyon Sistemi (United Kingdom Accreditation System - UKAS) tarafından akredite edilmiştir. Dolayısıyla Uluslararası Laboratuvar Akreditasyonu İşbirliği Sözleşmesi (International Laboratory Accreditation Cooperation Agreement – ILAC) kapsamında tanınmış bir laboratuvarıdır. Ürünlerin gerçek İskoç Viskisi olmadığının tespiti halinde SWA, söz konusu ürünün satışını durdurmak için harekete geçmektedir. Bünyesindeki avukatların takip ve talimatlarıyla, diğer ülkelerdeki yerel avukatlar aracılığıyla İskoç Viskisinin korunması için hukuki işlemler yapılmaktadır.

6. SWA aynı zamanda, İskoç Viskisinin etiketinde veya tanıtımında yaşa ilişkin yasa dışı veya yanıltıcı nitelikte ifadelerin kullanılmasını önlemek amacıyla “İskoç Viskilerinin Yaş Bildirimi Kılavuzu”nu da yayımlamaktadır.

7. İskoç viskisi üretiminde takip edilen her hangi bir prosesin yasada yer almamış olması halinde, İskoç Viskisi üreticileri “geleneksel yöntemleri” uygulamakla yükümlüdürler. SWA, İskoç Viskisi üretiminde nelerin geleneksel uygulama kabul edildiğine dair ayrıntılı kılavuz bilgiler yayımlamaktadır. Muhtemelen verimi artırmak için yeni bir uygulama önerildiği zaman, hem HMRC hem de ilgili şirketler SWA’ya başvurabilmekte, SWA da uygulamanın izin verilebilecek nitelikte olup olmadığına karar vermektedir.