

No: 1728 – Mahreç İşareti

KADIRLI ANDIZ TESPIHİ

Tescil Ettiren

KADIRLI TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 23.05.2024 tarihinden itibaren korunmak üzere 25.04.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1728
Tescil Tarihi	: 25.04.2025
Başvuru No	: C2024/000163
Başvuru Tarihi	: 23.05.2024
Coğrafi İşaretin Adı	: Kadirli Andız Tespihi
Ürün / Ürün Grubu	: Tespih / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatları ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Kadirli Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Savrun Mah. Turgut Özal Cad. 80750 Kadirli OSMANİYE
Coğrafi Sınır	: Osmaniye ili Kadirli ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kadirli Andız Tespihi, Kadirli ilçesinin 800 ile 1500 m rakımlı dağlık bölgelerinde yetişen *Juniperus drupacea* türüne ait ağacın kozalaklarının çekirdeklerinden üretilen bir tespihtir. Andız ağacının kozalakları mart ayında çıkmaya başlayıp 18 ayda olgunluk derecesine ulaşır ve 20. ayda dalından düşer. Kozalaklardan elde edilen çekirdeklerin eni 8-12 mm ve boyu 20-22 mm arasında değişir.

Coğrafi sınır içerisinde doğal olarak yetişen andız ağacının tohumlarının el işçiliği ile şekillendirilmesinden elde edilen Kadirli Andız Tespihi üretimi uzun yıllara dayanmaktadır. Sert ve dayanıklı olmasının yanı sıra kokusu, çekim kolaylığı, kolay renk alması ve ipeksi yapısıyla öne çıkan Kadirli Andız Tespihi, Kadirli ilçesi için ekonomik ve kültürel açıdan önemlidir.

Kadirli Andız Tespihi üretiminde kullanılan ve coğrafi sınırdan temin edilen andız çekirdeklerinin yüzeyi pürüzsüz olup iç filiz çekirdeği derindedir. Ayrıca tek, çift ve üç benek formları bulunur. Tohumların üzerindeki hareler ve çizgiler daha belirgindir. Suya karşı dayanıklı olmasından dolayı kullanımla meydana gelebilecek deformasyona dayanıklı olup zaman içinde harelerinde bir bozulma görülmez. İç filiz çekirdeğinin derinliği ile iç yüzeyde oluşan boşluk sayesinde tespihteki ses tınısı yüksektir.

Merik ve Yetkin Andız Tespihi olmak üzere iki tür Kadirli Andız Tespihi üretimi vardır (Tablo 1). Merik andız tespihi merik evresi denilen 10. ve 16. aylar arasında hasat edilen tohumlardan üretilirken Yetkin andız tespihi ise yetkin evresi denilen 17. ve 18. aylar arasında hasat edilen tohumlardan üretilir. Merik andız tespihinde tohum üzerindeki hareler ve renk dönüşümü daha belirgin olup çekim sonrası habbesi bordo renge dönüşerek saydam hale gelir. Yetkin andız tespihinde kahverenginin farklı tonlarında tespihler üretilirken çekim sonrası kırmızı kestane veya koyu kahverengi tonlarına dönüşür.

Andız çekirdeğinden elde edildiği için tespih imamesi birbirine oturtulmalı şekilde 2 ya da 3 çekirdekten üretilir. Kadirli Andız Tespihinin Efe, 33'lü ve 99'lü olacak şekilde 3 modeli vardır. Efe modeli; 17'li, 19'lü, 21'li ve 23'lü habbelerden oluşur. Bu modele maskot adı da verilir. 33'lü model; 33 habbe, imame ve kamçı kısımlarından oluşurken 99'lü model ise her 33 habbesinde ayraç olacak şekilde 99 habbe, imame ve kamçıdan oluşur (Tablo 2).

Tablo 1. Merik ve Yetkin Evresindeki Tohumlardan Elde Edilen Kadirli Andız Tespihi

Ürün	Renk Almamış Hali	Renk Almış Hali
Merik Kadirli Andız Tespihi		
Yetkin Kadirli Andız Tespihi		

Tablo 2. Kesim ve model görselleri

Model	Kesim Şekli	Görsel	Model	Kesim Şekli	Görsel
Efe	Küt		33'lü	Sığırık	
Efe	Arpa		33'lü	Küre	
33'lü	Kapsül		33'lü	Damla	

33'lü	Beyzi		33'lü	Konik	
33'lü	Pirinç		33'lü	Buton	
33'lü	Mısır		99'lu	Doğal	
99'lu	Doğal		99'lu	Kapsül	

Üretim Metodu:

Kadirli Andız Tespihi üretim metodu tornalama ve doğal andız tespihi üretimi olarak 2 şekildedir.

Tornalama ile Tespih Üretimi:

Tohumun Tespiti ve Tornalama Yöntemi:

Tohumun tespiti ve tornalama yöntemi, Kadirli Andız Tespihi üretim sürecinin en kritik aşamalarındandır. Bu aşama, yüksek kaliteli ürün elde etmek için uygun andız ağaçlarının ve tohumlarının dikkatlice seçilmesini, ardından bu tohumların geleneksel tekniklerle işlenmesini içerir. Süreç, ağaçların tespiti ve numunelerin alınmasıyla başlayıp numunelerle tespit edilen kalifiye ağaçların çekirdeklerinin hasat edilmesi, ardından kozalakların soyulması, tohumların sınıflandırılması ve tornalama işlemleriyle devam eder. Tornalama işlemi sırasında tohumlar özel olarak tasarlanmış kalem ve torna makineleri kullanılarak şekillendirilir. Son olarak, zımparalama, parlatma ve dizim aşamaları ile tespihler son haline getirilir. Bu yöntem, Kadirli bölgesine özgü geleneksel el sanatları tekniklerinin kullanılmasıyla gerçekleştirilir ve yüksek kaliteli, dayanıklı ürün üretilmesini sağlar.

Ağaç ve Numune Tespiti:

Kadirli ilçesinin Yoğunluk, Mahsutluğu, Değirmendere, Köse Pınarı, Bağdaş, Tahta ve çevresindeki yaylalarında bulunan andız ağaçları tespit edilir. Her ağaçtan numune alınarak numaralandırılır ve andız işleme atölyesine getirilir.

Hasat ve Hasat Dönemleri:

Numunelere göre tespih için belirlenen çekirdeklerin ağaçları, mart-haziran aylarında merik, eylül-ekim aylarında yetkin çekirdek olarak hasadı yapılır.

Kozalakların Soyulması ve İlk İşlem:

Hasadı yapılan ağaçların kozalakları 30-35 kg kapasiteli içerisi 4-8 tırtıklı soyma bıçağı bulunan tambur içerisine atılarak 20-30 dakikalık sürelerde merdane yapılarak soyulur ve tornada işlenmeye hazır hale getirilir. Bu işlem, kozalakların yüzeyinin temizlenmesini ve çekirdeklerin ortaya çıkmasını sağlar.

Tohumların Kurutulması:

Merdaneli değirmende kabukları soyulan tohumlar pamuklu bir bez üzerine alınır ve kapalı bir alanda 2-3 gün süreyle kurutulur. Kurutulan tohumlar sınıflandırılır.

Tohumların Sınıflandırılması:

Kurutulan tohumların içerisindeki uygun olmayan tohumlar seçilerek ayrıştırılır. Uygun olanlar ise tespit edilerek boyutlarına göre sınıflandırılır. Tohumların uygunluğu tespit edildikten sonra, üretim sürecinin en kritik aşamalarından biri olan tornalama işlemine geçilir. Bu aşamada, özel olarak tasarlanmış kuru tornalar kullanılarak tohumlara şekil verilir.

Kuru Torna ile İşleme:

Tohumlar, tornaya yerleştirilerek uygun form verilene kadar işlenir. Torna ve bileşenleri Resim 1'de gösterilmiştir.

Resim 1. Kuru Torna ve Bileşenleri



Kalem Açma:

Tornalama işleminde 1,5 mm - 3 mm kalınlığında hava çeliğinden yapılmış kalemler kullanılır. Tohumun formuna uygun olarak bu kalemler zımpara taşı ile bilenir ve şekillendirilir. Her ağacın tohumuna uygun kalemler açılır ve bu kalemlerle tohumlar işlenir. Kalemler, tohumların karakteristik yapısına uygun şekilde şekillendirilir. Kalem açma işlemi tamamlandığında tornalama işlemine geçilir.

Tornalama ve Delme:

İşlemesi yapılacak tohum öncelikle torna üzerindeki 2 mil arasındaki puntolara takılarak çevirme koluyla sıkıştırılır. Sıkıştırılan tohum mil üzerinde dönerken kendisi için uygun forma getirilmiş çelik kalem uçları ile tıraşlanır. İşlemesi tamamlanan tohum sıkıştırılmış puntolardan alınır ve mandrene takılan çelik tığ ile iki yönlü olarak delinir. Delim işleminde habbenin boyutuna göre 0,8 mm - 25 mm çelik tığ kullanılır.

Zımparalama ve Parlatma:

Delimi yapılmış tohumlar zımpara miline takılarak zımparalanır. Zımpara işlemi, önce kaba zımpara ile başlar, ardından ince zımparaya geçilir. Tohumlar 400, 800 ve 1000 kum zımparalar ile zımparalanır. Zımparalama işlemi tamamlandıktan sonra, işlenmiş tohumların yüzeyi keçe ile parlatılır.

Dizim:

Parlatılmış tohumlar dizim için hazır hale gelir. Habbe boyutlarına göre dizim yapılır ve tespih tamamlanır. Tespih dizimin de delimin boyutuna göre 6-21 numara arasında değişen sentetik bobin ip kullanılır.

Doğal Tespih Üretimi:

Doğal andız tespihi üretiminde, yetkin andız tohumları kullanılarak daha doğal bir süreç izlenir. Bu süreçte, tohumlar doğrudan ağaç diplerinden toplanır ve minimum işlemin tabi tutularak doğal yapısı korunur.

Doğal yollarla andız ağaçlarından dökülen yetkin kozalaklar ekim ayında ağaç diplerinden toplanır. Toplanan kozalaklar değirmende çekilir ve kabuklarından ayrıştırılır. Ayrıştırılan tohumlar belirli bir süre kurumaya bırakılır. Kuruma sürecinin ardından, tohumlar delim ve dolaplama işlemleri için hazırlanır. Bu aşamada, tohumlar ternalarda delinir ve dolaplanarak pürüzsüz hale getirilir.

Delim ve Dolaplama:

Kurutulan tohumlar delim işlemi için torna makinelerine alınır. Tohumlar delindikten sonra, altıgen dolaplara atılır. Bu dolaplar 20-40 kg çekirdek kapasiteli paslanmaz kalvenizli saçlardan oluşan altıgen şeklinde su sızdırmayan tambur dolaplardır. Tambur dolaba 20 kg'lık tohum için 10 litre su ile 5 kg pomza tozu ilave edilir. Dolap içerisinde bulunan tohumlar yavaş devirde dinamo etkisiyle 8-10 saat tamburlanarak zımparalanır. Dolaplama işlemi tamamlandığında, tohumlar boyama ve kurutma aşamasına geçer. Bu aşamada, tohumlar çeşitli renklerde boyanır ve doğal bir görünüm kazanması sağlanır.

Boyama ve Kurutma:

20 litre su içerisine, 200 gr kumaş boyası katılarak karışım boyama kazanında kaynatılır. Daha sonra tamburlanarak zımparası yapılan 20 kg tohum kaynatılan karışıma atılır ve 15 dakika boyada bekletilir. Daha sonra süzgeçle süzülerek yıkama işlemi yapılır. İstenilen renge boyanan tohumlar kurumaya bırakılır. Boyama ve kurutma işlemi tamamlandıktan sonra, tohumlar dizim aşamasına geçer. Doğal andız tespihleri, farklı boyutlarda ve modellerde dizilerek son haline getirilir. Ayrıca, tespihlerin kokulu olması istenirse, doğal yağ ve esanslar kullanılarak kokulandırma işlemi yapılır.

Dizim ve Kokulandırma:

Hazırlanan habbeler, efe boy 17'li, 19'lu, 33'lü ve 99'lu olarak dizilir. Doğal tespihlerin kokulandırılması için esans içerikli kokular ve zeytinyağı gibi doğal yağlar kullanılır böylece tespihler kokulu hale getirilir.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Kadirli Andız Tespihi, coğrafi sınırdaki köklü bir geçmişe sahip olup Kadirli ilçesinin kültüründe önemli bir yer tutmaktadır. Üretimi ustalık becerisi gerektirir. Bu nedenle, coğrafi sınırla ün bağı bulunan Kadirli Andız Tespihinin tüm üretim aşamaları, coğrafi sınırdaki gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Kadirli Uygulamalı Bilimler Fakültesi Organik Tarım İşletmeciliği Bölümü, Kadirli Milli Eğitim Müdürlüğü ve Kadirli Ticaret ve Sanayi Odasından konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından yapılır. Denetimler düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen durumlarda ve şikâyet halinde ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetime esas kriterler aşağıdaki gibidir:

- Üretimde kullanılan andız ağacı tohumunun çeşit (Merik ve Yetkin) ve diğer özelliklerinin uygunluğu.
- Özellikle üretim türü (Tornalama ve Doğal yolla üretimi) olmak üzere üretim metodunun uygunluğu.
- Kadirli Andız Tespihi ibaresi, logosu ve mahreç işareti 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.