

**No: 854 – Mahreç İşareti**

**TÜRK DEFNESİ**

Tescil Ettiren  
**TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI ORMAN GENEL  
MÜDÜRLÜĞÜ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 16.07.2020 tarihinden itibaren korunmak üzere 18.08.2021 tarihinde tescil edilmiştir.

**Tescil No** : 854  
**Tescil Tarihi** : 18.08.2021  
**Başvuru No** : C2020/199  
**Başvuru Tarihi** : 16.07.2020  
**Coğrafi İşaretin Adı** : Türk Defnesi  
**Ürün / Ürün Grubu** : Defne / İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar  
**Coğrafi İşaretin Türü** : Mahreç işareti  
**Tescil Ettiren** : Tarım ve Orman Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü  
**Tescil Ettirenin Adresi** : Söğütözü Caddesi No:8/1 Söğütözü Beştepe Çankaya ANKARA  
**Coğrafi Sınır** : Adana, Antalya, Aydın, Balıkesir, Bartın, Bursa, Çanakkale, Düzce, Giresun, Hatay, İstanbul, İzmir, Kahramanmaraş, Kastamonu, Kocaeli, Mersin, Muğla, Ordu, Rize, Sakarya, Samsun, Sinop, Tekirdağ, Trabzon, Yalova ve Zonguldak illeri.

**Kullanım Biçimi**

: Türk Defnesi ibaresi, aşağıda tanımlanan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Türk Defnesi ibaresi, logosu ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

"Bitkinin taze ve kurutulmuş yaprakları (baharat olarak)", "defne yapraklarından elde edilen uçucu yağ" ve "defne meyvesinden üretilen sabit yağ" olarak piyasaya sunulacak ürünler için "Türk Defnesi" ibaresi ile logosunun altında; bu ibareden daha küçük punto ile olmak kaydıyla "Kuru/Taze Türk Defne Yapağı", "Türk Defnesi Uçucu Yağı", "Türk Defnesi Sabit Yağı" şeklinde açıklama yazılır ve bu ürünler için logo kullanımı zorunludur.



**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Defne bitkisi *Lauracea* familyasına ait olup, tropik ve subtropik bölgelerde yetişir. Türkiye'de *Laurus nobilis* L. (Akdeniz defnesi) türü doğal yayılış gösterir ve her mevsim yeşil kalan bir bitkidir. Türkiye'deki ana yayılış alanı Akdeniz Havzası olmakla beraber Anadolu'nun tüm kıyı şeridinde Hatay'dan başlayarak Kuzeydoğu Karadeniz'e kadar yayılır ve subtropik iklimin etkisi oranında iç bölgelere kadar 0 - 1200 m yüksekliklerde bulunur. Defne yaprakları ve meyveleri doğal yetişme ortamlarındaki defnelerden elde edilir. Türk Defnesinin kuru yaprakları, yoğun ve acı olmayan, yumuşak aroması nedeni ile tercih edilir.

Familya : *Lauraceae*  
Alt Familya : *Lauroideael*  
Tür : *Laurus nobilis* (Akdeniz defnesi)

Türk Defnesi, aşağıdaki şekillerde piyasaya sunulur.

- *Laurus nobilis* türü bitkinin tüm parçaları (yaprak, meyve, gövde ve dal vb.) ile birlikte.
- Bitkinin taze ve kurutulmuş yaprakları baharat olarak.
- Defne yapraklarından elde edilen uçucu yağ halinde.
- Defne meyvesinden üretilen sabit yağ halinde.

Türk Defnesi bitkisinin (*Laurus nobilis*) morfolojik özellikleri:

- 2 - 4 m uzunlukta, bazen bodur ağaççık formunda olup bazen de 15 - 18 m kadar boyanabilir.

- Yuvarlak tepeli, sık dallı - yapraklı ve dioik bir ağaç formundadır.
- Bitkinin kökleri çok iyi gelişir ve derinlere gider.
- Dallar gövdeden dar açı yapacak şekilde çıktığı ve gövdeye paralel olarak yükseldiği için ağacın derli toplu bir görünümü vardır.
- Bol miktarda kök ve gövde sürgünü verme özelliğine sahiptir.
- Gövde kabuğu koyu gri, siyaha yakın renkte ve pürüzsüzdür.
- Taze sürgünleri yeşil, sonraları kırmızımsı siyah renkte ve tüysüzdür.

#### Türk Defnesi bitkisinin yapraklarının morfolojik özellikleri:

- Yaprakları dar eliptik bir yapıda 5-10 cm uzunlukta, 2-3 cm genişliktedir.
- Yaprakların kenarları dalgali ve kısa saplıdır, her iki uca doğru sivrilir. Yaprakların üst yüzü parlak koyu yeşildir.
- Yaprakların kısa ve kalın bir sapı vardır.
- Taze defne yaprağı açık yeşil renkli ve ince damarlıdır.
- Taze yaprakların aromatik kokusu azdır.

Çiçeklenme mevsimi nisan - mayıs ayları arasındadır. Defnede erkek ve dişi çiçekler ayrı ayrı ağaçlardadır, yani dioiktir. Dişi çiçekler açık yeşile kaçan sarı renkte, dal üzerinde daha seyrek görünümündedirler. Erkek çiçekler ise görünüş itibarıyla daha koyu sarı, daha bol ve küme halindedir. Kuvvetli kök ve kütük sürgünü verme özelliğine sahiptir. Defne yaprakları uçucu yağ içerir.

#### Türk Defnesi bitkisinin meyvelerinin morfolojik özellikleri:

- Meyveleri zeytin tanesi şeklindedir.
- Meyveler önceleri yeşil renkte olup olgunlaşınca koyu mor veya siyah renge dönüşür.
- Defne meyveleri 2-3 cm uzunlukta 1-1,5 cm çapında oval şekillidir.
- Defne tek tohumlu bir ağaçtır.

Defne meyveleri sabit yağ içeriği açısından oldukça zengindir. Meyveler, yapraklarından daha çok yağ içerirler. Meyveler eylül sonu ve ekim ayı içerisinde olgunlaşır ve parlak mavimsiyah siyah bir renk alırlar.

#### Kurutulmuş Defne Yaprakları:

Gıda sektöründe baharat olarak kullanılacak olan kurutulmuş defne yaprakları, aşağıda belirtilen 5 kalite derecesine göre sınıflandırılır.

1. Elle toplanmış (Hand-pick (4-7 cm)); canlı renkte, parçalanmamış - bütün, böcek yeniği olmayan, çöpleri ayrılmış kuru defne yaprakları
2. Elle seçilmiş (Hand-select); rengi kaybolmamış ve böcek yeniği olmayan, çöpleri ayrılmış, boyutları önemli olmayan kuru defne yaprakları
3. Yarı seçilmiş (Semi-select); rengi bozulmuş, hastalıklı yaprakları olmayan, çöpleri ayrılmış ve boyutları önemli olmayan kuru defne yaprakları
4. Kabul edilebilir ortalama kalite (FAQ); parçalanmış, hastalıklı yaprakları olmayan kuru defne yaprakları
5. Parçalanmış yaprak (Graund Leaf); Baharat üretiminde kullanılan küçük, parçalanmış kuru defne yaprakları

Kurutulmuş defne yapraklarının rutubet oranı en fazla %8'dir. Defne yapraklarında hand-pick sınıfında kırık ve lekeli yaprak bulunmaz, diğer kalite sınıflarındaki kırık yaprak oranı en fazla %15, lekeli yaprak oranı ise en fazla %10 olabilir. Kuru defne yapraklarının kuru maddesinde en az %1 ml/100 g uçucu yağ bulunur. Kurutulmuş defne yapraklarında en fazla %0,1 oranında organik yabancı madde olmasına müsaade edilir.

Kurutulmuş Türk Defnesi yaprakları, defneye özgü hoş kokulu olup yumuşak bir aromaya sahiptir. Yemeklerde kullanıldığında çok yoğun bir defne aroması verme ve yemekleri acılaştırır.

#### Türk Defnesi uçucu yağı:

- Türk Defnesi uçucu yağının kuru bazda ortalama yağ verimi %0,9 - %2,7 arasındadır.
- Türk Defnesi yaprağı uçucu yağında 45 bileşen bulunur. Defne yaprağı uçucu yağında en fazla bulunan 5 bileşen sırasıyla 1,8-Cineole,  $\alpha$ -Terpinyl Acetate, Sabinene, 4-Terpineol ve Linalool'dür. Ayırt edici özelliğini veren bir diğer bileşen ise Spathulenol'dür. Söz konusu bileşenlere ilişkin değerler Tablo-1'de verilmiştir.

Tablo-1 : Türk Defnesi yaprağının bazı uçucu yağ bileşen değerleri

<u>Bileşen</u>	<u>Bileşen Oranı (%)</u>
1,8-Cineole	37,07-52,36
Alpha-Terpinyl Acetate	7,77-15,67
Sabinene	5,61-8,25
4-Terpineol	3,31-5,94
Linalool	0,00-7,27
Spathulenol	0,11-0,52

#### Türk Defnesi meyvəsi ve sabit yağı:

- Sabit yağ verimi kuru bazda %6,3 - %17,3 arasında değişir.
- Meyve sabit yağında 45 bileşen vardır, Defne meyvəsi sabit yağında en fazla bulunan 5 bileşen sırasıyla; Oleic Acid (C18:1), Linoleic Acid (C18:2), Palmitic Acid (C16:0), Lauric Acid (C12:0), ve Stearic Acid (C18:0)'dır.
- Türk Defnesi sabit yağının asit sayısı 6,23 - 11,22 mgKOH/g arasındadır.
- Türk Defnesi sabunlaşma sayısı 126,89 - 215,88 mgKOH/g arasındadır.

Türk Defnesinin üretimi, Osmanlı Dönemine kadar dayanır. Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivlerindeki belgelere göre, 1917 yılında Türk Defnesi ihracatı yapılmaktaydı. Ayrıca defne yaprakları, geçmişten günümüze Osmanlı Devleti ve Türkiye’de yüksek rütbeli askerlerin üniformalarında da yer almıştır. Sultan II. Mahmud Dönemi bahriye kıyafet ve unvanları (1808-1839) arasında Kaptan-ı Deryaların yakalarının üzerine altın sırma ile defne yaprakları işlenmiştir. 1916 yılında deniz subayı cemalîyelerinin üniformaları Türk arması ortasında bir çapa bulunan defne yaprakları ve bunun üzerinde bir ay yıldızdan oluşmuştur. Şapkalarda üst düzey subayları belirtmek amacıyla kullanılan defne dalı ilk defa Atatürk tarafından Sabiha Gökçen’e takılmıştır. “1339 Yılı İzmir Vilayeti Orman ve Maâdin (Madenler) İstatistiği” isimli çalışmada 1923 yılına ait orman ve maden verileri arasında üretimi en fazla yapılan mahsulat içerisinde defne yaprağı da yer almıştır.

#### **Üretim Metodu:**

##### Defne yaprağı hasadı

Defne yaprağı hasadında defne ağacının biyolojik yapısı dikkate alınarak tek tek yaprak toplanmaz, 2-3 yaşındaki yapraklı sürgünler kesilerek hasat yapılır. Dikili ağacın üzerindeki yaprakların tek tek toplanması halinde ağacın dalları kuruyacaktır. Kesimlerde küçük el testereleri veya bağcı bıçakları kullanılır. Kesimler vejetasyon mevsimi dışında yapılır. Hasat sonrası yaprakların kızıllaşmasına meydan verilmeden kullanım yerine demetler halinde nakledilir.

##### Defne yaprağı kurutma

Defne yapraklarının kurutulması, doğal (güneş altında) ya da kurutma tesislerinde suni sıcaklık ile gerçekleştirilebilir. Defne yaprakları tercihen gölgede veya yarı gölgede kurutulur. Demetler kurutma esnasında yağmura maruz bırakılmaz. Mümkünse üstü örtülü yanları açık tabanı tahta döşemeli sundurmalarda kurutulma yapılır. Kızıllaşmanın önlenmesi için kurutulacak yapraklar zaman zaman alt üst edilir, serilen yaprak kalınlığı 10-15 cm’yi aşmaz. Kurutma süresi sonunda elastiki hale gelmiş yapraklar dalların üzerinden elle sıyılır. Temizlenmiş yapraklar 25-30 ağırlıkta temiz, sağlam kanaviçelere sarılarak depolanır. Depolamanın yapılacağı yerler havadar, rutubetsiz ve kuru olmalıdır.

Bu aşamada elde edilen ürünler aşağıdaki şekillerde piyasaya sunulur.

- Laurus nobilis türü bitkinin tüm parçaları (yaprak, meyve, gövde ve dal vb.) ile birlikte.
- Bitkinin taze ve kurutulmuş yaprakları baharat olarak.

##### Defne yaprağı uçucu yağı üretimi

Defne uçucu yağının elde edilmesinde buhar destilasyonu yöntemi kullanılır. Bununla birlikte mikrodalga destekli yöntemler de kullanılabilir.

Bu aşamada elde edilen ürünler ; ‘defne yapraklarından elde edilen uçucu yağ halinde’ piyasaya sunulur.

### Defne meyvesi sabit yağı üretimi

Defne meyvesinden sabit yağ elde etmek amacıyla defne bitkisinin olgun ve siyah meyveleri toplanır. Toplanan defne meyveleri büyük kazanlarda su ile kaynatılır. Meyveler pişince süzgeçlere alınarak iyice ezilir ve suyun ve yağın süzülmesi sağlanır. Süzülen su ve yağ alınır ve tekrar kaynatılır. 1 - 2 defa daha kaynama noktasına ulaşmasından sonra yüzeyde kalan defne yağı alınır. Sabit yağ üretiminde soğuk pres yöntemi de kullanılabilir.

Bu aşamada elde edilen ürünler ; 'defne meyvesinden üretilen sabit yağ halinde' piyasaya sunulur.

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

Geçmişe eskiye dayanan Türk Defnesinin, coğrafi sınır ile ün bağı bulunmaktadır. Bu sebeple Türk Defnesinin yetiştirilmesi ve üretim aşamalarının tamamı, belirtilen coğrafi sınırdaki gerçekleşmelidir

### **Denetleme:**

Denetimler Orman Genel Müdürlüğünün koordinatörlüğünde ve Orman Bölge Müdürlükleri ile Orman Mühendisleri Odası tarafından görevlendirilecek olan konusunda uzman birer personelin katılımıyla oluşturulan denetim mercii tarafından gerçekleştirilir. Denetim mercii denetimlerini yılda bir kez düzenli olarak, ihtiyaç duyduğu ve/veya şikâyet halinde her zaman gerçekleştirir. Denetim mercii; defne hasat ve üretim koşullarını denetler. Denetimlerde, Orman Genel Müdürlüğünün hazırlamış olduğu defne faydalanma planları kullanılır. Türk Defnesi üreticilerinin ve üretim miktarının izlenebilirliği Orman Genel Müdürlüğüne tanzim edilen nakliye tezkereleri aracılığıyla sağlanır.

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.