

**No: 1536 – Menş e Adı**

**SÜTÇÜLER KEKİK YAĞI**

Tescil Ettiren  
**ISPARTA İL ÖZEL İDARESİ**

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 11.01.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 06.02.2024 tarihinde tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 1536
<b>Tescil Tarihi</b>	: 06.02.2024
<b>Başvuru No</b>	: C2023/000018
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 11.01.2023
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Sütçüler Kekik Yağı
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Kekik yağı/Diğer
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Menşe adı
<b>Tescil Ettiren</b>	: Isparta İl Özel İdaresi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Sanayi Mah. 104 Cad. İl Özel İdare Binası Merkez ISPARTA
<b>Coğrafi Sınır</b>	: Isparta ve Antalya illeri
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Sütçüler Kekik Yağı ibaresi ve menşe adı amblemi, ürünün ambalajının üzerinde yer alır. Ürünün ambalajının üzerinde kullanılmadığında, Sütçüler Kekik Yağı ibaresi ve menşe adı amblemi işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

### Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Sütçüler Kekik Yağı; Origanum cinsine giren Latince tür adı *Origanum minutiflorum* olan ve endemik bir tür olan Sütçüler Kekiki bitkilerinin toprak üstü kısımları kullanılarak üretilir.

Sütçüler Kekik Yağı; sadece Isparta ve Antalya illerinde yetiştirilen Sütçüler Kekikinin, hasat edilip tekniğine uygun olarak kurutulmasından sonra damıtılmasıyla elde edilen aromatik bir yağdır.

Sütçüler Kekik Yağı üretiminde kullanılan Sütçüler Kekiki; ülkemizde nadir olarak bulunan, uçucu yağ içeriği, çeşitliliği ve kalitesi yüksek, tıbbi ve aromatik bir bitkidir. Bu şekilde Sütçüler Kekiki işlenerek katma değerinin en yüksek olduğu yağ içeriği ile Sütçüler Kekik Yağı olarak ticarete konu edilir.

Isparta ve Antalya illerinin iklim ve toprak özellikleri; Sütçüler Kekikinin verimi ve özellikle karvakrol olmak üzere uçucu yağ oranının yüksek olmasını sağlar. Sütçüler Kekikinin yetişmesinde genellikle kurak/suyun çok az olduğu şartlarda verim düşük, yağ oranı yüksek olurken suyun kolay bulunabildiği yetişme şartlarında, yağ oranı düşük, ürün verimi ise yüksektir. Bu hususta yetişme imkânı olarak Isparta ve Antalya illerinde yüksek yağ verimi ve kalitesine ulaşır. Sütçüler Kekiki için uygun iklim ve yetişme koşullarında uçucu yağ verimi %5'e kadar çıkabilir. En iyi verim ve uçucu yağ kalitesi ve çeşitliliği; Sütçüler Kekikinde koku moleküllerinin sentezlendiği yerler olan özellikle yaprak ve çiçeklerde bulunan salgı tüylerinden sağlanır.

Sütçüler Kekik Yağı elde edilmesinde uçucu yağ verim ve kalitesi hasat zamanına göre değişir. Uçucu yağ miktarı bitkinin; tomurcuklanma evresinin sonunda orta seviyede, çiçeklenme başında en yüksek seviyede olmak üzere ve bundan sonraki gelişim dönemlerinde azalarak olgunlaşma döneminde ise daha da azalma eğilimi gösterir. Bu yüzden kekiğin hasat zamanı, ürün kalitesini etkileyen en önemli faktörlerdendir. Sütçüler Kekikinde; yüksek uçucu yağ oranı elde etmek için tavsiye edilen hasat zamanı, kekik plantasyonunun %50-80'lik bölümünün çiçeklendiği zaman aralığıdır. Uçucu yağ verimi ve kalitesi yüksek Sütçüler Kekik Yağı üretmek için bu zaman aralığına dikkat edilmesi ve hasatta bu zaman aralığının kullanılması önem arz eder.

Buhar distilasyon yöntemi ile uygun hasat zamanında toplanan ortalama 100 kg Sütçüler Kekikinden damıtma/distilasyon işlemleri ile en az 1 litre Sütçüler Kekik Yağı elde edilir. Sütçüler Kekik Yağındaki uçucu yağın en az %50'sini antioksidan aktiviteye sahip fenolik bir bileşik olan karvakrol uçucu yağ oluşturur. Bu sayede Sütçüler Kekik Yağı; karakteristik olarak aromatik, otsu, hafif çiçeksiz, keskin koku ve kısmen acı bir tada sahiptir. Ayrıca Sütçüler Kekik Yağı; açık sarıdan turuncuya kadar renk ve renk tonlarında renge sahip olur.

Sütçüler Kekik Yağına özgü aromatik keskin kekik kokusu ve tat özelliğini kazanması yapısındaki bu uçucu yağ bileşenleri sayesinde gerçekleşir. Bu hususta; Sütçüler Kekik Yağında, yüksek uçucu yağ oranı ve içeriği, ürünün fiyatını belirleyen, yüksek ticari değere sahip olmasını sağlayan en önemli parametredir. Sütçüler Kekik Yağı genel itibarıyla; gıda, eczacılık, tıp, kozmetik ve parfümeri sektörlerinde kullanım olanağına sahiptir.

Uygun hasat ve yetişme şartlarında, tekniğine uygun elde edilen Sütçüler Kekik Yağında başlıca bulunabilecek karakteristik uçucu yağ bileşenlerine aşağıda yer verilmiştir:

- Karvakrol en az %50,
- Timol en çok %25,
- p-simen %1-17,

- Borneol %1-8,
- $\gamma$ -terpinen en çok %5,
- $\alpha$ -terpinen en çok %1 düzeyindedir.

### **Üretim Metodu:**

Sütçüler Kekik Yağı üretim aşamalarına sırasıyla aşağıda yer verilmiştir:

**Kekik Yağı Eldesi İçin Kekik Hasadı:** Sütçüler Kekiğinin hasadı, iklim koşullarına bağlı olarak genellikle yılın ağustos ve eylül aylarında gerçekleştirilir. Bu zaman aralığının bitkinin olgunlaştığı ve tohum verdiği döneme denk gelmesi önem arz eder. Tarım ve Orman Bakanlığının belirlediği zaman ve alanlarda kontrollü olarak toplanmasına başlanır ve hasadı yapılır. Kekiklerin toplanmasında; bitkinin özellikle köklerinin tahribini önlemek için bıçak vb. uygun alet ve ekipmanlar kullanılması ve bitkilerin el ile sökülmemesi istenir. Bunun nedeni bitkinin yetiştirme alanlarında zarar görmeden sürdürülebilir bir şekilde hasadının yapılmasıdır. Kekiğin doğru şekilde toplanması, bir sonraki hasadın verimini etkileyen en önemli faktörlerin başında gelir. Sütçüler Kekiğinin hasadında; toprak yüzeyinin ortalama 10 cm üzerinden hasadın yapılması uygun olur.

**Hasat Sonrası İşlemleri (Kurutma-Sınıflandırma):** Sütçüler Kekiğinin uygun zamanda ve doğru şekilde toplanması, bir sonraki hasadın verimini dolayısıyla uçucu yağ içeriğini etkileyen en önemli faktörlerin başında gelir. Kurutma işleminde ilk olarak gıda ile temasa uygun temiz bir zemin, tente, kerevit vb. üzerine kekikler serilir. Hasat edilen kekiklerin kurutulmasında; Isparta ve Antalya illerinin en ideal güneşlenme olanağı olarak daha çok ağustos ve eylül ayları tercih edilir.

Sütçüler Kekiği; asgari teknik ve hijyenik şartlar sağlanarak güneş altında ya da gölge ortamlarda; ortalama 2 hafta süre ile kurutulur. Kurumaya bırakılan kekikler; renginin kararmaması, kızışmanın olmaması için ara sıra ters düz edilmelidir. Ayrıca kurutma işlemi; tekniğine uygun olarak modern kurutma teknikleri ile de yapılabilir.

Sütçüler Kekiğinde; kurutulan bitkilerin istenilmeyen kalın sap, yabancı maddeler vb. ayrıldıktan sonra, geriye kalan yaprak, tomurcuk vb. bitkinin toprak üstü kısımları tekniğine uygun olarak elekten geçirilir ve sınıflandırılır.

Sınıflandırmanın yapılacağı alanın, kullanılan alet ve ekipmanların temiz olması ve ürünlerin herhangi bir kontaminasyona/bulaşmaya karşı korunması ve kontrol edilmesi önem arz eder.

**Distilasyon/Damıtma İşlemleri:** Sütçüler Kekiğinin uygun zamanda ve doğru şekilde hasat edilmesi ve hasat sonrası işlemlerinden sonra buhar distilasyon yöntemi ile kekik yağı elde edilir.

Kekikler gıda ile temasa uygun damıtma kazanına doldurulduktan sonra kazanın en alt kısmında bulunan delikli serpentin borularından buhar kazanında üretilen yaklaşık 100 °C sıcaklığındaki su buharı kekiklere verilir. Kekiklerin uçucu yağlarının kondensere sürüklenmesi sağlanır ve buhar distilasyonu gerçekleştirilir. Üretim prosesinin büyüklüğüne göre yaklaşık 2 saat kadar devam eden bu işlemler sonucunda Sütçüler Kekik Yağı elde edilir.

**Depolama ve Muhafaza Koşulları:** Sütçüler Kekik Yağı; kuru, serin, temiz ve kokulardan arı ortamlarda/depolarında muhafaza edilir. Depolamada ürünün karanlık ortamlarda ya da ışık geçirmeyen ambalajlarda muhafaza edilmesi tavsiye edilir.

**Ambalajlama ve Piyasaya Arz:** Sütçüler Kekik Yağı; gıda ile temasa uygun ambalajlarda ilgili gıda mevzuatına uygun etiket bilgileri ile tüketiciye arz edilir.

### **Denetleme:**

Denetimler; Isparta İl Özel İdaresinin koordinatörlüğünde; Isparta İl Özel İdaresi, Isparta İl Tarım ve Orman Müdürlüğü ile Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün katılımıyla en az 3 kişiden oluşan denetim merci tarafından gerçekleştirilir.

Denetim yılda en az bir kere yapılır. Şikâyet üzerine veya gerekli görülen hallerde ayrıca denetim yapılabilir. Yapılan denetimler; 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu uyarınca raporlanarak her yıl düzenli olarak Isparta İl Özel İdaresi tarafından Türk Patent ve Marka Kurumuna sunulur.

Denetim merci tarafından, denetimde aranılacak kriterlere aşağıda yer verilmektedir:

- Sütçüler Kekik Yağı ibaresinin ve menşee adı ambleminin kullanım biçiminin uygunluğu,
- Üretimde kullanılan Sütçüler Kekiğinin; Isparta ve Antalya illerinden temin edilip edilmediđi,
- Sütçüler Kekik Yağı üretiminde; distilasyon/damıtma işlemlerinin uygunluğu,
- Sütçüler Kekik Yağının; muhafaza koşulları, depolanması, ambalajlanması ve piyasaya arzı uygunluğu denetlenir.

Denetim sırasında tespit edilen uygunsuzluklar ile alınması gerekli tedbirler denetlenen ilgili kişi, kurum veya kuruluşa bildirilir. Denetim merci, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçee veya tüzel kişilerden denetimin gerçeeleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.