

No: 1775 – Mahreç İşareti

HATAY SARISI İPEĞİ

Tescil Ettiren
HATAY VALİLİĞİ
HATAY MUSTAFA KEMAL ÜNİVERSİTESİ

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 26.05.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 16.09.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1775
Tescil Tarihi	: 16.09.2025
Başvuru Tarihi	: 26.05.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Hatay Sarısı İpeği
Ürün / Ürün Grubu	: İpek iplik / Diğer
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: 1. Hatay Valiliği 2. Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi
Tescil Ettirenin Adresi	: 1. Kışlasaray Mah. Fevzi Çakmak Cad. İl Antakya HATAY 2. Alahan Mah. Eski İskenderun Yolu Cad. Antakya HATAY
Coğrafi Sınır	: Hatay ili
Kullanım Biçimi	: Hatay Sarısı İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Hatay Sarısı İpeği ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Hatay Sarısı İpeği, Hatay sarısı ipek böceği yerel ırkının başkalaşım döngüsü içerisinde, tırtıl döneminin beşinci aşamasındaki tırtıllar tarafından çıkarılan salgının hava ile teması sonucu sertleşen açık sarıdan turuncu renge kadar değişen ipek lifinden oluşan kozanın filament veya uzun elyaf ştapel formda ipliğe işlenmesi ile elde edilen üründür.

Hatay çok uzun yıllara dayanan ipek böceği yetiştirme ve ipek dokumacılığı ile bilinir. Antakya'daki ipek böcekçiliğinin tarihi 12. yüzyıla kadar dayanır. Osmanlı Dönemine ait kaynaklarda ise yörede dokumacılığın izlerine 16. yüzyılda rastlanır.

Hatay Sarısı, krem renginden turuncuya kadar çok farklı renk tonlarında ördüğü koza ile en dikkat çekici yerli ipek böceği ırkıdır. Mart-nisan aylarından itibaren yumurta açılımından sonra çıkan larvalar koza örme aşamasına kadar dut yaprakları ile beslenir. Larvaların beslenmeleri ve gömlek değiştirmeleri takip edilerek, sağlıklı gelişmeleri için düzenli temizlikleri ve besin takviyeleri yapılır. Larvaların 5. dönem olmasından sonra çok uzun yıllardan beri doğadan katır tırnağı (*Spartium junceum*: Fabaceae) ve Fabaceae familyasından farklı bitkiler getirilerek üretim tezgahlarına yerleştirilir ve larvaların bu bitkinin ince dalları arasına koza örmesine imkân sağlanır. Koza örme işlemi tamamlandıktan sonra, kelebekler çıkar ve çiftleşerek yumurta bırakma süreci başlar.

Hatay Sarısı ipek böceğinde özellikle 5. dönem yani son dönem larvaların morfolojik özellikleri çok önemlidir. Hatay Sarısı ırkında bu dönemde abdomen bacaklarının parlak sarı renkli oluşu önemli bir ayırt edici özelliktir. Ayrıca abdomenin 2. segmentinde bulunan “markaj” parantez işaretini andıran bir şekildedir ve 5. segmentinde bulunan “yıldız noktası” da bu dönemde en görünür haldedir. Genellikle kavuniçi renginde olan Hatay Sarısı kozalarının krem rengi, açık sarıdan çok koyu sarı hatta turuncuya kadar yaklaşık 20 farklı renk tonunda da olabilir.

Hatay ili iklim ve bitki örtüsü bakımından büyük bir ipek böcekçiliği potansiyeline sahiptir. İpek böceğinin temel besin kaynağı dut yapraklarıdır. Dut, Hatay'da çok eski çağlardan beri yetiştiriciliği yapılan bir meyve türüdür. Meyvelerinin yanı sıra yaprakları da ipek böceği yetiştiriciliğinde kullanılır. Hatay ilinin Türkiye'nin en güneyinde yer alması nedeniyle bu bölgedeki dut ağaçları kış dinlenmesinden erken çıkıp yapraklanır. Yörede yaygın olarak yetiştirilen çeşitlerden Hatuni meyveleri mayıs ayı ortalarında, Yabani ise mayıs ayının son haftasında olgunlaşırken; Beyrudi ve Şami çeşitlerinin meyveleri haziranın ilk haftasında olgunlaşır. Meyvelerini erken olgunlaştıran bu çeşitler yıllara ve iklim koşullarına bağlı olarak şubat sonu-mart ayı başlarında yapraklanır.

Hatay Sarısı ipek böceği larvaları ilkbahar aylarında kozalarından erken (mart ayı) çıkmaktadır. Sadece erken yapraklanan dut çeşitlerinin yapraklarıyla beslenebilir. Yörede yetiştiriciliği yapılan yerel dut çeşitleri genetik olarak da bölgeye uyum sağlamış ve erken yapraklandığı için Hatay Sarısı ipek böceği larvaları erken dönemde bu dut yapraklarıyla beslenir. Bu durum, Hatay Sarısı ipek böceğinin gelişme evresi ile Hatay arasındaki bağı gösterir.

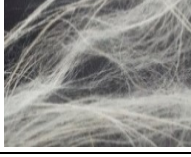
Hatay Sarısı ipek böceği kozasının ağırlığı tırtılın beslenme durumuna bağlıdır. Sağlıklı bir kozanın ağırlığının ortalama olarak 131 mikrogram, uzunluğunun 29,0 mm, çapının 13,2 mm ve boğum çapının 10,6 mm üzerinde olması gereklidir.

Tablo 1. Hatay Sarısı ipek kozasının boyut özellikleri

Özellik	En az	En çok
Koza ağırlığı (mikrogram)	150	484
Koza uzunluğu (mm)	29,0	46,1
Koza çapı (mm)	13,3	22,1
Kozanın boğum çapı (mm)	10,7	20,6

Hatay Sarısı İpeği kozasındaki ince liflerin sayısı beyaz ipek koza liflerine göre daha fazladır ve rengi daha sarıdır. Hatay Sarısı İpeği liflerinin ince olanları bir arada toplu halde bulunur. Hatay Sarısı İpeğinin en önemli özelliği kozasından itibaren başlar. Hatay Sarısı İpeği kozasının en önemli ayırt edici özelliği şekli ve rengidir. Kozalar yer fıstığı görünümünde olup orta kısımları içe doğru çöktür. Renk özellikleri açısından en koyu rengi yumurta sarısına benzerken en açık rengi ise beyaz kozadan farklı olarak krem tonlarındadır.

Tablo 2. Hatay Sarısı İpeği kozası ve farklı tonlardaki Hatay Sarısı İpeği

Renk Özelliği	Koza Görüntüsü	Lif görüntüsü	Renk Özelliği	Koza Görüntüsü	Lif görüntüsü
Koyu renk sarı			Orta renk sarı		
Koyu renk sarı			Açık renk sarı		
Koyu renk sarı			Açık renk sarı		
Orta renk sarı			Kırık beyaz		
Orta renk sarı					

Tablo 3. Hatay Sarısı İpeğinin renk özellikleri

Renk Özelliği	En az	En çok	VK(%)
L* (parlaklık)	77,02	85,89	2,47
a* (+kırmızı, -yeşil)	-6,00	-0,46	30,11
b* (+sarı, -mavi)	30,18	69,13	20,70
C* (doygunluk)	34,24	69,13	17,52
Hue açısı	92,04	104,02	2,38

Coğrafi sınırdaki uzun bir geçmişe sahip olan Hatay Sarısı İpeği özellikle üretim metodu bakımından ustalık becerisi gerektirir. Hatay ilinin kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Hatay Sarısı İpeği, yerli bir ırk olan Hatay Sarısı ipek böceğinin kozasından elde edilir ve iki şekilde üretilir.

Elde eğirme yöntemi:

Nisan ayında yumurtadan çıkan larvalar yaklaşık 40-45 günlük besleme ve koza örme süreci geçirir. 4 uyku ve 5 yaş geçiren ipek böceği 5. yaşından itibaren koza örmeye başlar. Yaklaşık 10 gün süren koza örme sürecinden sonra, kozadan kelebek çıkışı beklenir. Böylece yeni dönem için tekrar yumurta da elde edilmiş olur.

Kelebeğin çıktığı delik kozalar, geleneksel olarak kaynatılarak iplik yapılır. Geleneksel yöntemde kozalar, halk diliyle çamaşır sodası Na_2CO_3 (sodyum karbonat) ile sıcak suda kaynatılır ve yumuşatılır. Bunun için, 40 l soğuk su içinde 100 g sodyum karbonat çözündürülür ve karışım ısıtılmaya başlanır. Karışım kaynamaya başladıktan sonra içine 100 g delik sarı koza atılır. Kozalar çok karıştırılmaz, kaynayan suda yavaş yavaş yumuşamaları sağlanır. Bu süre ortalama 25-30 dakika arasındadır. Kaynayan ve yumuşayan kozalar, bol soğuk suda yıkanır ve gölgede kurutulur. Kuruyan kozalar iplik elde etmek için, kozalar elde tiftilerek elyaf haline getirilir. Yörede kirman ya da iğ adıyla bilinen iplik eğirme aletleri ile eğirme işlemi yapılır. Bu aşamadan sonra iplikler dokumaya alınır.

Sağım yöntemi ile kozadan lif çekimi:

Bu yöntem delik olmayan yani kelebeğin çıkmadığı, fırınlanmış kozalardan yapılan lif sağım yöntemidir. Burada eğirme yönteminden farklı olarak kozadan direkt iplik alınmaz, kozalardan uç çekerek ipliğin hammaddesi olan lif elde edilir.

Kaynayan suyun içine koza atılır. İstenilen lif adedi kadar kozadan uç çekilir ve el çıkığına sarılarak lif demetleri yapılır. Bu lif demetleri daha sonra büküm makaraları ile “S” ya da “Z” büküm yönü verilerek iplik haline getirilir. Bu aşamadan sonra iplikler dokumaya alınır.

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

Hatay ilinde uzun bir geçmişe sahip olan, yetiştiriciliği ve üretim aşamaları emek isteyen Hatay Sarısı İpeğinin, üretiminde kullanılan Hatay Sarısı ipek böceğinin yetiştirilmesi (beslenmesi, koza oluşturmaya) ve kozanın ipliğe işlenmesi ile ilgili üretim aşamaları Hatay ili sınırlarında gerçekleştirilmelidir.

Denetleme:

Denetimler; Hatay Valiliğinin koordinatörlüğünde, Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay Valiliği ve Hatay İl Tarım ve Orman Müdürlüğü’nden konuda uzman birer kişinin katılımıyla 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii, Hatay Sarısı İpeği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğunu, üretim metodu bölümünde belirtilen hususlara uygun üretim yapılıp yapılmadığını denetler. Denetim kriterleri ürünün fiziksel özellikleri ve coğrafi sınırdaki üretim olarak belirlenmiştir.

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.